



### Kern-Kraft

Johann Kollers Kernölpesto gilt als Urmutter der steirischen Pestos, der findige Kopf entlockte den Kürbisplutzern aber bald weitere Geschmäcker in Form von Kürbismarmelade, Kürbisdudeln und Kürbischutney. Kürbisschmalz aus frischem Schweineschmalz, gehackten Kürbiskernen und weiteren edlen Zutaten war der Auftakt zu einer Schmalzlinie mit süßem Kürbisschmalz, Trüffelschmalz und chilligem Kürbisschmalz. Die textilfreundliche Kürbisvariante ist das jüngste Produkt: der nussige Kürbiskernbrand. „Kernöl, das keine Flecken macht“, meint der Kürbis-Kreative scherzhaft. Preis der schicken 500 ml-Tonflasche: € 88, 1l Kernöl in der Designerdose: € 23,49, **Kürbishof Koller**, Weinberg 78, 8350 Fehring, (0 31 55) 34 14, [www.kuerbisatelier.at](http://www.kuerbisatelier.at)



### Saumäßig gut

Die Sonnenschweine auf dem Biohof Labonca haben es gut. Norbert Hackl lässt die Grunzgenossen dieser Kreuzung aus Duroc und Schwäbisch-Hällisch das ganze Jahr auf 20 Hektar Weidefläche draußen, sogar ihre Jungen bringen sie im Freien zur Welt. So ein stressfreies Leben wirkt sich positiv aus, das Fleisch ist feinfaserig und kompakt. Neben Schnittfleisch gibt es im Shop rund 70 schweinish gute Produkte, die sich Hackls Kompagnon Franz Wirth ausdenkt. Leberpastete mit flambierten Äpfeln, die „Insa Rohe“-Wurst mit Chili und Paprika oder Salami in Kräuterbeize. Preise: Insa Rohe (100 g) € 4,15, Edelbauch (luftgetrocknet): € 5,41, **Labonca Biohof**. Shop „sauGUT & KOSTbar“ am Hauptplatz von Burgau. (0 66 4) 43 21 639, [www.labonca-biohof.at](http://www.labonca-biohof.at)

### Buchtipps

**Christoph Wagner, Willi Haider,**  
**Die steirische Küche.**

270 traditionsreiche und zeit-

