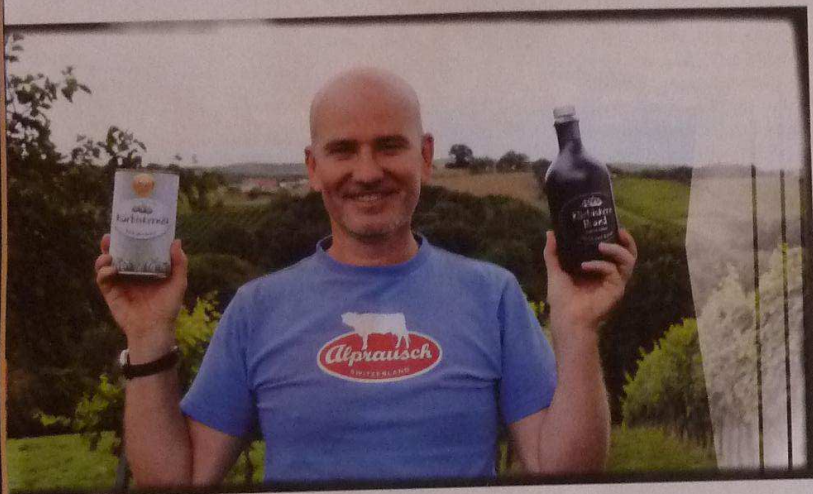


Die vielen Gesichter des Kürbis

„Grünes Gold“ und innovative Spezialitäten vom Kürbishof Koller.

Text & Fotos: Katrin Schedler



Anfang Herbst gleicht die Steiermark einem kleinen Paradies. Auf den Feldern reifen die steirischen Äpfel zu saftigen Früchten heran und die Trauben an den Weinreben wecken Vorfreude auf den neuen Jahrgang. Morillon, Sauvignon Blanc, Schilcher und Co. prägen das steirische Landschaftsbild und sind untrennbar mit der Region verbunden. Die kulinarische Trilogie wird von einem kleinen runden Gewächs,

welches botanisch gesehen zu den Beeren gehört, komplettiert: dem Kürbis. Auf den weitläufigen Feldern wachsen die unzähligen gelbrot bis grünesprenkelten „Plutzer“ bis Ende September heran, einige von ihnen gehören Johann Koller.

Kürbis und Kunst

In der Oststeiermark, genauer gesagt in Weinberg an der Raab/Fehring, befindet sich das Kürbisatelier Koller, das sowohl Verkos-

tungs- und Verkaufsraum als auch Atelier ist. Hier dreht sich alles um den Kürbis: Kürbiskernpesto, Kürbis-Chutney, Kürbis süß-sauer, Kürbisschmalz, Kürbis-Konfitüre, Kürbiskern-Brand, Kürbiskern-Likör und natürlich das „Grüne Gold“ der Steiermark – das Kürbiskernöl – können mit Blick über das steirische Hügel- und Weinland probiert werden. Gleichzeitig werden im alten Kellergewölbe eines ehemaligen Stallgebäudes, welches 2009 neu eröffnet wurde, immer wieder Exponate von regionalen Künstlern zum Thema „Kürbis“ präsentiert.

Kürbis wird bei Familie Koller seit rund 30 Jahren angebaut, allerdings wurde das gewonnene Kürbiskernöl zum Eigengebrauch produziert und nur wenige Auserwählte kamen in den Genuss des dunkelgrünen Öls. Das änderte sich jedoch, als Johann Koller der Panzerbeere mehr Aufmerksamkeit schenkte. Seit 1999 steigerte der ehemalige Bundespolizist nicht nur die Produktion des charakteristischen Kürbiskernöls kontinuierlich, sondern produziert zusammen mit Josef Fürnuss auch die unterschiedlichsten Spezialitäten auf Basis von Kürbis(kernen). In der Küche des Landgasthauses Fürnuss in Kirchbach werden laufend neue Produkte gemeinsam entwickelt, das Sortiment orientiert sich dabei am Geschmack der Konsumenten, welcher von Zeit zu Zeit variiert. Gut 70.000

biskernöl werden in etwa 2,5 Kilogramm Kerne von 20 bis 30 Kürbissen benötigt, Johann Koller lässt für sein Öl zwischen 20 und 30 Tonnen Kerne pro Jahr pressen. Je nach Nachfrage wird das dickflüssige, dunkelgrüne Öl mit rötlichen Reflexen wöchentlich frisch gepresst und abgefüllt.

Steirisches Original

Im Kürbisatelier bietet Johann Koller kommentierte Verkostungen an, bei entsprechendem Wetter lässt sich zudem auf der überdachten Terrasse der Ausblick über die angrenzenden Weinreben und die Umgebung genießen. Kleinere Gruppen werden auf Wunsch sogar mit frisch zubereiteten Kürbisnudeln mit Kürbiskernpesto und einem Glas Wein verwöhnt. Die Produkte vom Kürbishof Koller werden direkt im Atelier sowie in ausgewählten Delikatessensläden rund um den Globus angeboten. Zudem sind die steirischen Spezialitäten auf verschiedenen Veranstaltungen wie dem Steiermarkdorf oder dem Genussfestival im Wiener Stadtpark zu finden und werden über das Internet vertrieben.

Info

Kürbishof Koller
Weinberg an der Raab 78
A-8350 Fehring
Tel.: +43 3155 3414

www.kuerbisatelier.at

Inhaber: Johann Koller, in enger Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben produziert Koller seit 1999 die verschiedensten Spezialitäten aus Kürbis(kernen).

Mitarbeiter: Varnert, 1-2 Personen

Fläche: 5 bis 7 Hektar
Verarbeitete Ware: 20 bis 30 Tonnen Kürbiskerne im Jahr, 70.000 Gebinde (Öl, Chutney, etc.)

Produziert werden: Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Kürbiskernpesto, Knabberkerne, Schmalzdelikatessen, Kürbis-Chutney, Kürbis süß-sauer, Kürbis-Konfitüre, Kürbisnudeln, Kürbiskern-Brand und Kürbiskern-Likör. Im Kürbisatelier werden kommentierte Verkostungen angeboten. Die Produkte werden ab Hof, in ausgewählten Delikatessensläden sowie übers Internet vertrieben.

Produkte

„Grünes Gold“ und hochprozentige Spezialität

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Dass es sich um ein echt steirisches Produkt handelt, garantiert die grün-weiße Banderole, welche die Verpackung ziert. Es dürfen ausschließlich Kürbiskerne der Kürbisgattung Steirischer Ölkürbis *Cucurbita pepo var. styriaca* aus geografisch definierten Regionen verwendet und in heimischen Ölmöhlen nach traditionellen Herstellungsverfahren gepresst werden. Johann Koller lässt sein Öl wöchentlich frisch pressen und füllt es sowohl in Lichtschutzflaschen zu 1 Liter, 0,5 Liter und 0,25 Liter als auch in Weissblechdosen zu 1 Liter, 0,5 Liter und 0,25 Liter ab. Die Öldosen werden auf Wunsch personalisiert, als kleines Mitbringsel eignet sich das 0,1 Liter große „Punkert“. Durch seinen einzigartigen Geschmack – einem Duett aus Nuss und feinen Röstaromen – eignet sich das Öl zum Verfeinern verschiedenster Gerichte in der kalten und warmen Küche. Keinesfalls sollte das Kernöl zu stark erhitzt werden. Das Öl enthält viele gesunde Spurenelemente, Mineralien sowie wichtige Vitamine und ist reich an ungesättigten Fettsäuren.



Kürbiskern-Brand

Höchstens 100 Liter werden von dem exklusiven Kürbis kern Brand produziert. Basis dieses Brandes bilden die Kürbis kerne, was man riechen und schmecken kann. Der exotische Brand zeichnet sich durch seine feine Note von Röstung und Nuss sowie einem weichen Abgang aus. Der Alkoholgehalt beträgt 40 Vol.-%. Die Spezialität wird in der edlen Steingutflasche (0,5 Liter) und Glasflasche (4 cl und 2 cl) angeboten.