

Luftritter, Gaumenfreuden und glückliche Schweine

Das Thermenland Steiermark lockt Natur- und Wellness-Liebhaber mit einem reichhaltigen kulinarischen Angebot, das die regionale Küche mit kreativen und feinen Genüssen kombiniert. [Zur Foto-Galerie!](#)

Dezember 2015

Kernöl, die kulinarische Visitenkarte der Steiermark



Auf die Verarbeitung der bekannten steirischen Ölkürbisse hat sich Johann Koller in Fehring spezialisiert. Seit 1999 stellt er in seinem Familienbetrieb "Kürbishof Koller" edle Delikatessen aus dem steirischen Ölkürbis her. "Wir bauen unsere Kürbisse auf sieben Hektar an, der lehmhaltige Boden und das gemäßigte Klima mit vielen milden und sonnigen Tagen begünstigt den Anbau", erklärt Koller. Seit etwas über einem Jahr hat Koller seine sichere Beamtenlaufbahn als

Polizist in Wien endgültig an den Nagel gehängt und konzentriert sich mit zwei Mitarbeitern ganz auf Anbau, Verarbeitung und die Vermarktung seines grün schimmernden, nussigen Kürbiskern-Öls. Zweieinhalb bis drei Kilo der getrockneten Kerne benötigt er zur Herstellung eines Liters seines von der EU geschützten Öls. Inzwischen hat die Jahresproduktion etwa 7000 Liter erreicht und Koller hat seine Produktion diversifiziert: Neben dem Verkaufsschlager Kürbiskern-Öl vertreibt er in seinem Atelier Pesto, Chutneys, Konfitüren, handgemachte Kürbisdudeln und seit kurzem sogar hochprozentigen wie sehr schmackhaften Kürbiskern-Brand.