

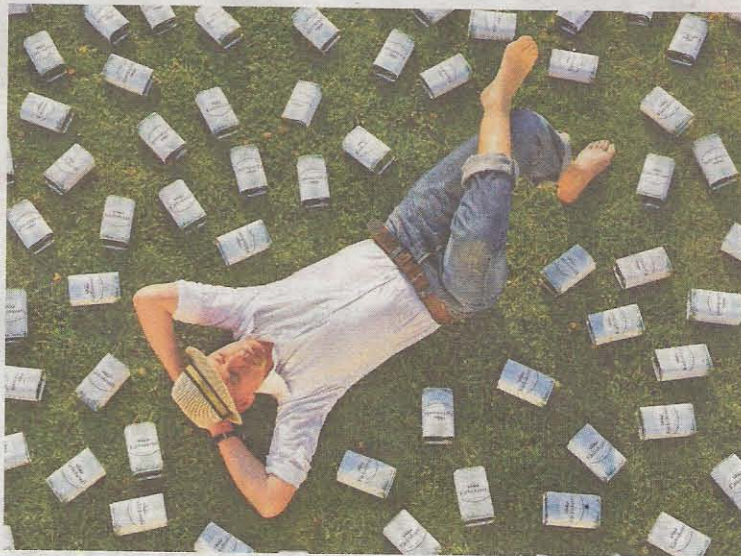
# Grenzenlose Kürbisvielfalt

Johann Koller hat eine genussvolle Kürbiserlebniswelt geschaffen.

■ Zu oft baten ihn seine Polizeikollegen in Wien, eine Flasche Kernöl mitzunehmen. Just startete er mit verlässlichen Partnern die unerschöpfliche Veredelung des steirischen Ölkürbisses. Seine Innovationskraft verhalf ihm zu so mancher Ehre und Auszeichnung.

Wenn Johann Koller nach Jahren in Wien nicht gerade am Polizeiposten Großwilfersdorf seinen Dienst versieht, steht er im vor zwei Jahren eröffneten Kürbisatelier in Weinberg bei Fehring. Dort feilt er gemeinsam mit Partnern wie Josef Fürnuss aus Kirchbach an neuen Kürbiskreationen – vom Kürbiskernpesto über Kürbischutney bis zu getrüffeltem Kürbisschmalz, Kürbisnudeln und sogar Kürbiskernbrand.

**Steirisches Kernöl und mehr**  
 Dass die Steirer Großmeister der österreichischen Kürbiskernölproduktion sind, steht



Johann Koller aus Weinberg bei Fehring war der Erste, der das steirische Kürbiskernpesto unter die Leute brachte.

Foto: Koller

außer Zweifel. Dass im Kürbis aber noch wesentlich mehr Potenzial steckt, davon zeugt die stetige Vermehrung der Einsatzgebiete. Nicht nur der Kern, auch die Blüte und das

Kürbisfleisch finden in den regionalen Küchen und Produktionen Anklang. Der Kreativität im Umgang mit der wertvollen Frucht sind keine Grenzen gesetzt.



Richtig lecker, nicht nur schön anzuschauen: Kürbiskernparfait auf Kernöl. Foto: Schlosswirt

## Für Naschkatzen: Kürbiskernparfait

■ Im vor einem Jahr erschienenen Vulkanland-Kochbuch von Raimund Pammer, Schlosswirt in Kornberg, findet sich dieses Rezept für ein genussreiches Kürbiskernparfait:

### Zutaten

3 Eier, 80 g Kristallzucker, Vanillezucker, 1/4 l Schlagobers, Cognac (regional von der Familie Krenn – Krenac – in Gossendorf), gehackte steirische Kürbiskerne, nach Geschmack Steirisches Kürbiskernöl. Am besten eignet sich zum Kochen ganz frisch gepresstes Kernöl, da sich sein Geschmack am besten entfalten kann.

### Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker und Cognac über Dunst warm schlagen, bis die Masse schaumig ist, danach im kalten Wasserbad cremig schlagen. Steirische Kürbiskerne, Kernöl und geschlagenes Obers unterheben. In Rehrückenformen gießen und im Tiefkühlschrank gefrieren. Anrichten und mit Kernöl verzieren.

## WISSENSWERTES ZUM STEIRISCHEN ÖLKÜRBIS

**Kernölproduktion**  
 Die Kürbiskerne werden unmittelbar nach der Ernte gewaschen, getrocknet und von Schalentteilen gereinigt. Die vollreifen, dickbauchigen und dunkelgrünen Kürbiskerne sind Voraussetzung für ein erstklassiges Steirisches Kürbis-

kernöl. Kernöl mit dem Hinweis „g. g. A.“ ist eines, das mit Garantie auf steirischen Äckern gewachsen ist. Die Abkürzung steht für den geschützten geografischen Anbau. Die getrockneten und somit lagerfähigen Steirischen Kürbiskerne werden bei Bedarf

und daher immer frisch gepresst. Etwa 2,5 bis 3 kg dieser schalenlosen Kürbiskerne werden für einen Liter Steirisches Kürbiskernöl benötigt, wobei die Kürbiskerne gemahlen, schonend geröstet und gepresst werden. Das Steirische Kürbiskernöl punktet

mit der geballte Kraft an Antioxidantien, dem enormen Gehalt an Vitamin E sowie sekundären Pflanzeninhaltsstoffen und der Cholesterinfreiheit. Es leistet dadurch einen wichtigen und wertvollen Beitrag für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

SPAR setzt auf regionale Vielfalt und gibt daher Produkten aus unserer Heimat den Vorzug!

## Ein starkes Zeichen für regionales Obst & Gemüse

„Ich bin BERNHARD GOGG aus Zettling und ich liefere Gemüse an SPAR: beispielsweise den KRAUTHÄUPEL. In Einklang mit den Rhythmen der Natur wird unser Gemüse mit Liebe und großem Wissen nach biologischen Gesichtspunkten angebaut.“



Krauthäupel aus der Steiermark, Klasse I

per Stück

0,99

Aktion!



Weingartenpfirsiche aus der Steiermark, Klasse I

per kg

2,49

Aktion!

Angebot gültig bis Samstag, 17.9.2011. Solange der Vorrat reicht. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

SPAR



EUROSPAR



INTERSPAR

