



DIE BANDEROLE
SICHERT DAS ORIGINAL

STEIRISCHES
KÜRBIS
KERNÖL
g.g.A.



Bis Kernöl jeder kann genießen, viel Handarbeit und Müh'n reinfließen.

Viele Hände sind notwendig, damit das köstliche Steirische Kürbiskernöl g.g.A. bei dir zu Hause auf dem Tisch steht. Wie das Kürbiskernöl zu seiner Banderole kommt und welche Schritte dazu notwendig sind, erfährst du in diesem Buch.



www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für eine ländliche Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete





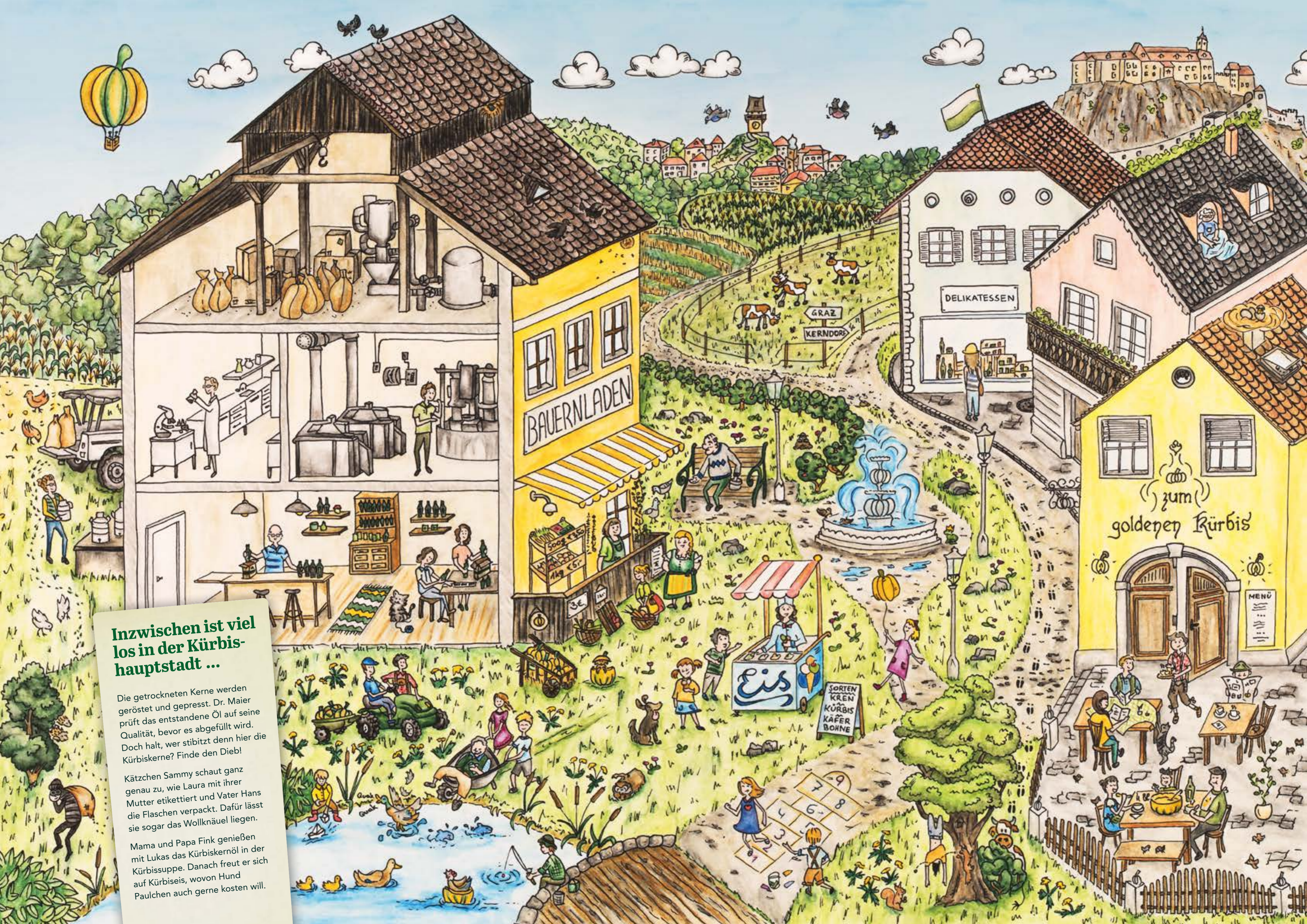
DIE BANDEROLE
SICHERT DAS ORIGINAL

Willkommen auf dem Kürbisfeld im sonnigen Süden der Steiermark.

Versteckt in der alten Eiche beobachtet die kleine Eule, wie im Frühling Familie Gruber mit ihren Helfern die Saat ausbringt und daraus Kürbispflanzen wachsen.

Die flinke Maus hüpfst schnell davon, als Onkel Andreas im Spätsommer zur Erntezeit mit seinem Kürbisflug kommt. Er hat ihn früh am Morgen vor seinem Traktor montiert. Damit schiebt er Kürbisse in Reihen.

Mit der Erntemaschine erntet und putzt Bauer Hans dann die Kürbisse. Der Rest der Familie macht das noch von Hand. Auch die neugierigen Hasen sehen dabei zu. Findest du alle 5?



Inzwischen ist viel los in der Kürbishauptstadt ...

Die getrockneten Kerne werden geröstet und gepresst. Dr. Maier prüft das entstandene Öl auf seine Qualität, bevor es abgefüllt wird. Doch halt, wer stibitzt denn hier die Kürbiskerne? Finde den Dieb!

Kätzchen Sammy schaut ganz genau zu, wie Laura mit ihrer Mutter etikettiert und Vater Hans die Flaschen verpackt. Dafür lässt sie sogar das Wollknäuel liegen.

Mama und Papa Fink genießen mit Lukas das Kürbisschnitzöl in der Kürbissuppe. Danach freut er sich auf Kürbiseis, wovon Hund Paulchen auch gerne kosten will.

So kommt der Kürbis vom Feld...

anbauen



Mit dem **Setzgerät** werden die Samen auf dem Feld in Reihen ausgebracht.



Das Reh mit Kitz.



Die **Feldhasen** verstecken sich, wenn der Traktor kommt.



Ein **Leiterwagen** randvoll mit Kürbissen.



Aus den Kernen des **steirischen Ölkürbisses** wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. gepresst. Am Feld erkennst du den Kürbis an den grünen Streifen.



Wenn die Kürbisse in Bahnen liegen, kann sie der Bauer mit seiner **Erntemaschine** leicht aufnehmen. Mit dem „Igel“ spießt er die Kürbisse auf. Dann kann die Maschine die Früchte zerquetschen und die Kerne einfach vom Fruchtfleisch trennen. Die Kerne kommen in einen Behälter. Der Rest bleibt auf dem Feld und wird Dünger für das nächste Jahr.

ernten



Der Traktor schiebt mit dem sogenannten **Kürbisschieber** oder **Pflug** die Kürbisse in Bahnen, damit sie leichter aufgesammelt werden können.



Mit einem **Kürbisspalter** hat man früher die Kürbisse für die händische Ernte zerteilt.

Beim **Auspätzeln** werden die Kerne händisch aus dem Kürbis gelöst.



pflegen

Die **Vogelscheuche** hält die **Krähen** von den frisch gesäten Samen fern.



Bei der **Feldarbeit** helfen alle mit.



Mit der **Harke** wird **Unkraut** entfernt, damit die jungen Pflanzen gut wachsen können.



lagern

Die frisch geernteten Kerne werden sofort gewaschen, getrocknet und gereinigt. Die **trockenen** Kerne werden in Säcken gelagert, bis sie weiterverarbeitet werden.



Nach dem Pressen und Prüfen holt die Bäuerin die Kernölkannen ab. Sie lässt es für mehrere Tage in Ruhe, damit sich winzig kleine Teile absetzen, die nicht ins Öl gehören.



abfüllen

Echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erkennst du an der **Banderole am Flaschenhals**. Auch die Fahne der Steiermark hat einen grünen und einen weißen Streifen.



Erst danach wird das Öl in Flaschen gefüllt und mit einem **Etikett** beklebt.



Hast du schon einmal **Vanilleeis mit Kürbiskernöl** probiert? Schmeckt wirklich gut. Oder du versuchst gleich echtes steirisches Kürbiskerneis.

verwenden

Aus dem Ölkürbis und seinen Kernen stellt man auch noch viele **andere Produkte** her. Zum Beispiel Knabberkerne, Schokolade, Marmelade oder sogar Kosmetikartikel.



In einem **Bauernladen** kann man nicht nur frisches Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. kaufen. Du findest dort auch **schmackhaftes** und **regionales** Obst und Gemüse.



verarbeiten

Immer wieder prüft das **Labor**, ob das Kürbiskernöl sauber und in Ordnung ist und kontrolliert dabei auch Dinge wie **Farbe, Geruch** und **Geschmack**.



Der Bauer bringt die Säcke direkt zur nächsten Ölmühle. Dort werden die Kerne zuerst gemahlen. Danach verknetet sie der **Ölmüller** mit Salz und Wasser. Anschließend werden sie **geröstet**.



Der Ölmüller weiß genau, wann er die heiße **Röstmasse** in die Presse geben muss. Dort wird das frische Kernöl gepresst und in Ölkannen gefüllt.



An der besonderen Flasche kannst du echtes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erkennen. Die **besondere Form** stammt vom Kürbis und seiner Blüte.





Ein Blick ins Kernölland

- 1 Kürbisanbau im April/Mai
- 2 Kürbisblüte zwischen Juni und Juli
- 3 Ölkürbis vor der Ernte im September
- 4 Kürbiskernanlieferung
- 5 Kernlagerung
- 6 Kernölproduktion
- 7 Qualitätssicherung im Labor
- 8 Kernöletikettierung und Ab Hof Verkauf
- 9 Kernöltransport in die Stadt
- 10 Einsatz in der Gastronomie
- 11 Verwendung bei Ihnen zu Hause

**STEIRISCHES
KÜRBIS
KERNÖL
g.g.A.**



**Bis Kernöl jeder
kann genießen,
viel Handarbeit und
Müh'n reinfließen.**

Viele Schritte sind nötig, bis die gewohnt hohe Steirische Kürbiskernöl-Qualität ins Regal gelangt. 100% reines Kürbiskernöl aus Erstpressung aus gesicherter Herkunft erkennen Sie an der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den Gemeinsamen Markt



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.