



## **Wo das grüne Gold fließt** Kürbiskernöl-Zeit in der Region Bad Radkersburg

**Wenn es Herbst wird, beginnt in der Südoststeiermark eine besonders genussvolle Zeit. Die Kürbisernte steht an. Dann fließt wieder das grüne Gold, wie man das nussige Kürbiskernöl auch nennt.**

Den richtigen Zeitpunkt für die Ernte zu finden ist eine eigene Kunst, wie Kürbisbauer Josef Majczan erklärt: „Einerseits sollte man möglichst lange abwarten um die Kerne ausreifen zu lassen, andererseits sind die Kürbisse gerade jetzt sehr empfindlich. Ist das Wetter zu feucht verfaulen sie von unten und bei zu viel Sonne bekommen sie ebenfalls Flecken.“ Auch der Klimawandel hat ein Wörtchen mizureden wie Majczan bestätigt: „Vor 30 Jahren fing die Ernte kaum vor dem 20. September an. Heute beginnen wir schon Mitte August.“

### **Geschützte regionale Köstlichkeit**

Das von der EU geschützte Steirische Kürbiskernöl wird heutzutage mit einer sogenannten Stempelpresse gewonnen. Am Hof von Kürbisbauer Majczan kann man beim Schaupressen noch eine alte Methode bewundern. Das Pressen mit der sogenannten „Ölkuh“. Die massive Holzvorrichtung, in der der Brei aus gerösteten, gemahlten Kernen und Wasser durch das Aufeinanderpressen spezieller Holzeinsätze ausgepresst wurde, zeigt wie anstrengend die Kernölproduktion früher war. Beim Schaupressen darf eine Verkostung nicht fehlen. „Frischer bekommt man sein Kürbiskernöl nirgends“, ist sich Majczan sicher.

### **„mund.art“-Genussherbst**

Natürlich wird in Österreich das Kernöl im Herbst nicht nur gepresst, sondern auch in vollen Zügen genossen. Im „mund.art“-Genussherbst der Region Bad Radkersburg kommt es mit anderen herbstlichen Schmankerln wie der Käferbohne und dem Kren in kreativen Variationen auf den Tisch. 14 Wirte bieten jeweils drei besondere „mund.art“-Gerichte und drei regionale Weinempfehlungen an. Das Lieblingsgericht von Kürbisbauern Majczan ist und bleibt ein Klassiker: die Kernöl-Eierspeise!

Die Kulinarik lässt sich in der Südsteiermark durch das mediterrane Klima perfekt mit Bewegung verbinden. Egal ob Weinwandern durch die hügelige Landschaft von Klöch und Tieschen, eine Radtour durch die Murauen rund um Halbenrain oder ein Bummel durch die Gässchen von Bad Radkersburg – überall in der Region locken Buschenschänken zur Verkostung. Perfekte Entspannung bietet das besondere Thermalwasser der Parktherme Bad Radkersburg. [www.badradersburg.at](http://www.badradersburg.at)

### **Fotodownload**

BU-Kürbisfeld: (Rechte: Majczan):Landwirt Josef Majczan mit seinen steirischen Ölkürbissen.

BU-Kürbis\_Kren\_Käferbohne: (Rechte: TVB Region Bad Radkersburg): Kürbis, Käferbohne und Kren spielen die Hauptrolle im Bad Radkersburger-Genussherbst.

### **Rückfragen:**



**oberhollenzer**

kommunikation & eventorganisation

Mag. Birgit Oberhollenzer-Praschberger

Berchat 280, 6135 Stans

fon 05242-63636

mobil 0676-7282800

[birgit@oberhollenzer.at](mailto:birgit@oberhollenzer.at)

[www.oberhollenzer.at](http://www.oberhollenzer.at)