

Öl STEIRISCHE lspur



25 Jahre
Steirische
Ölspur



Editorial



Liebe Freunde der „Steirischen Ölspur“!

Kürbis und Kernöl, verbunden mit Kulinarik und Genuss, sind die Grundzutaten der „Steirischen Ölspur“. Keine Sorge: Auf der „Steirischen Ölspur“ kann man nicht ausrutschen, sondern hier zieht sich eine ganz besondere Genussspur durch das gesamte Schilcherland.

Insgesamt geben 25 ausgewählte Ölspur-Wirte aus der Region und drei bekannte Ölspur-Botschafter in Kärnten, Wien und Salzburg dem Kürbis und dem Kürbiskernöl einen besonderen Stellenwert in ihrer Küche und setzen vor allem auf heimische Produkte. Acht Ölmühlen aus der Region sind mit an Bord und auch 26 Ölspur-Bauern, die das typische steirische Kürbiskernöl unter der Qualitätsmarke g.g.A. produzieren. Weitere elf Leitbetriebe aus dem Schilcherland haben sich als Partnerbetriebe der „Steirischen Ölspur“ angeschlossen und stehen zu ihr als Marke.

Es ist wunderbar, wenn so viele Betriebe aus unterschiedlichen Bereichen so eng und intensiv zusammenarbeiten, um den Menschen etwas Besonderes zu bieten. Auf der „Steirischen Ölspur“ kann der Gast Regionalität rund um Kürbis und Kernöl erleben, spüren und genießen.

Ich danke allen Partnerbetrieben und Gemeinden für das hervorragende Miteinander und wünsche Ihnen einen genussvollen, kulinarischen Aufenthalt auf der „Steirischen Ölspur“.

Bgm. Mag. Josef Waltl
(Obmann Steirische Ölspur)

Folgen Sie der Genuss-Spur!

Dieser Spur folgt man gerne. Denn Genuss und Gastfreundschaft begegnen einander nirgendwo inniger als auf der „Steirischen Ölspur“. Sie führt zu den köstlichsten Adressen im Schilcherland. Eine liebenswerte Urlaubs- und Ausflugsdestination im Südwesten der Steiermark. Entdecken. Erleben. Genießen.

Hand auf's grüne Herz: Etwas Steirisches als das steirische Kürbiskernöl gibt es nicht. Es ist Teil einer eigenen Identität, Symbol und Wahrzeichen einer ganzen Region. Eine kulinarische Ikone, die den Stolz seiner Produzenten präsentiert. Entstanden aus einer jahrhundertelangen Tradition.

Die „Steirische Ölspur“ verkörpert eine aufstrebende, einzigartige Urlaubs- und Ausflugsregion. Aufgrund der begnadeten Landschaft, der Liebesswürdigkeit der Bewohner und der Spezialitäten rund um den Kürbis und das Kürbiskernöl katapultiert sich die „Steirische Ölspur“ automatisch in den Geheimtippstatus. Jeder ist angesprochen, der sich auf das Genießen versteht. Denn der Genuss ist der kleinste und gleichzeitig der größte gemeinsame Nenner.

Zusammenhalt und Miteinander

Das nennt man Zusammenhalt und ein schönes Miteinander. Denn die „Steirische Ölspur“ zieht sich durch alle 15 Gemeinden des Bezirkes Deutschlandsberg. Hier finden sich sage und schreibe 25 Ölspur-Wirte, 8 Ölmühlen, 26 Ölspur-Bauern, 3 Ölspur-Botschafter und 11 Ölspur-Partnerbetriebe. Diese Zahlen sind bemerkenswert und zeigen das Bekenntnis zur Region, zur bedingungslosen Qualität, Handarbeit und die Liebe zum Gast.

Die „Steirische Ölspur“ besticht durch ihre perfekte geografische Lage. Sie grenzt im Norden an die Voitsberger Lipizzanerheimat, im Nordosten an Graz-Umgebung, im Süden an das Nachbarland Slowenien, im Westen an das Bundesland Kärnten und im Osten an den Bezirk Leibnitz. Außergewöhnlich ist die Nähe zur Landeshauptstadt Graz, die nur wenige Kilometer entfernt liegt. Mit internationaler Anbindung an den Flughafen und einer wunderbar ausgebauten Infrastruktur an öffentlichen Verkehrsmitteln.





Vielfältiges Programm

Die „Steirische Ölspur“ steckt voller Wunder: Überall findet man Lieblingsplätze, Naturverbundenheit, Brauchtum und Geschichte. Für Neugierde sorgen spannende Kontraste. Denn hier treffen Erholung auf Abenteuer, Bewährtes auf Neues, Tradition auf Zeitgeist. Mit viel Charme und Sinn für Unterhaltsames hat sich daraus ein vielfältiges Erlebnisprogramm auf allen Ebenen entwickelt - vor allem in den Bereichen „Genuss & Kulinarik“, „Kunst & Kultur“, „Familie & Freizeit“ und „Gesundheit & Sport“. Immer im Mittelpunkt: der Kürbis und das steirische Kürbiskernöl.

Was einem sofort ins Auge sticht, ist die sonnenverwöhnte Landschaft wie aus einem Urlaubsbilderbuch. Mit sanften Hügeln, liebevoll gepflegten Weingärten, imposanten Gipfeln, blühenden Wiesen, kraftspendenden Wäldern, glitzernden Bächen und Feldern voller orange leuchtender Kürbisse. Dazwischen, ganz nah an der Natur, warten unzählige Wander- und Radwege. Ein Erlebnis für jede Jahreszeit. Frühlingsgelb und Sommergrün. Herbstrot und Winterweiß.

Folgen Sie der „Steirischen Ölspur“! Besuchen Sie die Genussadressen, Veranstaltungen und Feste und lernen Sie die Menschen kennen, die hier leben. Authentisch und ehrlich. Unverfälscht und klar. Voller persönlicher Momente.

Vom Feld in die Flasche

Die Kernölerzeugung ist heute dieselbe wie vor hundert Jahren. Noch immer stecken viel Handarbeit, Liebe und Sorgfalt in der Produktion – ergänzt durch die moderne Technik. Diese kommt auf dem Feld und in den Ölmühlen zum Einsatz. Für eine herausragende Qualität mit Frischegarantie.

Kein anderes Lebensmittel ist so untrennbar mit der Steiermark verbunden wie das berühmte Kürbiskernöl. Seine Produktion erfordert jede Menge Erfahrung, sorgfältige Handarbeit und eine große Portion an Feingefühl. Früher halfen zur Erntezeit im Herbst alle Familienmitglieder auf dem Feld. Schließlich galt es, die gelb-orangen Kürbisse zu einem Haufen zu klauben, mit einem Beil in zwei Hälften zu spalten und die Kürbiskerne vom Fleisch zu trennen. Das so genannte „Auspatzeln“ war eine mühevoll Arbeit. Heute erledigen das eigens entwickelte Erntemaschinen. Um einen Liter Kürbiskernöl zu gewinnen, benötigt man 2,5 bis 3 Kilogramm Kerne. Das sind etwa 35 Kürbisse.





Viele Schritte sind notwendig, bis das „Grüne Gold“ fließt. So wird es gemacht:

Mahlen. Die Kürbiskerne werden nach dem Ernten getrocknet, in Säcke gefüllt und lichtgeschützt gelagert. Dann geht es in die Kernölmühlen. Dort werden die Kürbiskerne fein gemahlen.

Kneten. Um die wertvollen Inhaltsstoffe von den übrigen Bestandteilen möglichst gut zu trennen, vermengt man die gemahlene Kürbiskerne in der Knetmaschine mit Wasser und Salz.

Rösten. Die geknetete Masse kommt in die Röstpfanne und wird bei geringer Temperatur schonend erhitzt. Das zugegebene Wasser verdampft dabei. Das ist ein wichtiger und hochsensibler Vorgang, denn hier entsteht der typische, leicht nussige Geschmack des Kernöles.

Pressen. Hat der erfahrene Ölmüller den idealen Zeitpunkt zum Pressen festgestellt, wird die noch warme Röstmasse ohne weitere Hitzeeinwirkung langsam bei ca. 300 bar gepresst. Dabei tritt das Öl aus. Das schonende Pressen sorgt für die ideale Konsistenz und den besten Geschmack. Übrig bleibt der „Ölkuchen“.

Ruhen. Nach dem Pressen lässt man das frische Kürbiskernöl noch einige Tage stehen, damit sich die Schwebstoffe und Faserrückstände auf natürliche Weise am Boden absetzen.

Abfüllen. Nach der Überprüfung der Qualität erfolgt die Abfüllung unter hygienisch einwandfreien Bedingungen. Das geschieht ohne Raffination und ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe. Denn das steirische Kürbiskernöl ist ein reines Naturprodukt.

Historische Begriffe

Ausschläger.

Der „Ausschläger“ ist eine noch immer gültige Berufsbezeichnung, die aus der Zeit vor den Ölmühlen stammt. Denn früher wurde das Kernöl mit einem Holzschlägel und Holzkeilen von Hand ausgeschlagen. Daher der Begriff.

Ölkuh.

Eine massive Vorrichtung aus einem Holzstamm, in die der „Ausschläger“ vor über hundert Jahren das Kürbiskernöl ausgeschlagen hat.

Ölkuchen, Presskuchen.

Die Rückstände, die beim Pressen des Kürbiskernöles übrig bleiben, werden zu einem runden Kuchen geformt. Dieser nennt sich „Presskuchen“ oder „Ölkuchen“ und wird als eiweißreiches Tierfutter verwendet. So funktioniert Nachhaltigkeit.

Die neue alte Kürbisküche

Ob gekocht, gegrillt, gedünstet, gebraten, gebacken, frisch oder eingelegt, pikant oder süß: Kürbisse zählen zu den wahren Alleskönnern in der Küche.

Als kalorienarmes Superfood lassen sie die Teller bunter erscheinen und dem Genuss sind keine Grenzen gesetzt.

Im Kürbis stecken unzählige kulinarische Möglichkeiten. Es gibt kaum ein Gericht, das man mit dem Gemüse (das botanisch gesehen eigentlich eine Beere ist) nicht zubereiten kann. Ob Suppe, Aufläufe, Pasta, Risotti oder Desserts, als Beilage oder Hauptspeise - die Vielfalt kann sich schmecken lassen.

In den Gärten der „Steirischen Ölspur“ wachsen vor allem bekannte Speisekürbisse wie der große Muskatkürbis, der ufoförmige Patisson, der knallorange Hokkaido, der birnenförmige Butternusskürbis, der sonnengelbe Spaghettikürbis, der grün-gelb gesprenkelte Sweet Dumpling oder die runden, flachen Bischofsmützen. Auch der beliebte Zucchini gehört zu den Kürbisgewächsen.

Eigentlich beginnt die Kürbissaison bereits im Frühsommer. Je nach Witterung bereitet man im Juni das klassische „Steirische Kürbisgemüse“ zu. Das ist ein traditionelles Gericht, in dem der „Steirische Ölkürbis“ die Hauptrolle spielt. Man kann den Ölkürbis nur dann in der Küche verwenden, wenn er noch nicht reif ist. Er muss außen noch grün sein. Geschabt, gedünstet, papriziert, gut abgeschmeckt und mit Sauerrahm verfeinert, ist das „Steirische Kürbisgemüse“ ein Gericht, das auf der „Steirischen Ölspur“ jeder mit seiner Kindheit verbindet. Als Hauptspeise mit Kartoffeln und einem Stück gekochten Rindfleisch serviert.

Ob Sommerkürbis oder Winterkürbis: Auf der „Steirischen Ölspur“ finden Sie unzählige, raffinierte Kochideen. Drei Rezepte präsentieren wir im Anschluss. Als neue Inspirationen für Ihre persönliche Kürbisküche. Zum Ausprobieren und Genießen.





Kürbis-Risotto

Kürbisse machen sich besonders gut in einem sämigen Risotto. Was man allerdings beim Kochen braucht: ein bisschen Geduld. Für dieses Reisgericht eignet sich vor allem der Muskatkürbis oder der Butternusskürbis.

Für 4 Personen

150 g Kürbis (Muskat oder Butternuss),
in kleine Würfel geschnitten
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
2-3 EL Olivenöl
1 EL Petersilie, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
250 g Risottoreis
1/8 l Weißwein
3/4 l leichte Brühe
1/4 l Wasser
Salz
schwarzer Pfeffer
Zitronensaft
Cayennepfeffer
2 EL Parmesan gerieben
1 Prise Zucker
20 g Butter
frischer Thymianzweig

1. Zwiebel im heißen Öl hell andünsten, Kürbiswürfel, Knoblauch und Petersilie hinzufügen, schließlich den Reis hinzugeben.
2. Ist der Reis glasig angeschwitzt, Schluck für Schluck mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit immer wieder verkochen lassen.
3. Mit Brühe und Wasser nach und nach aufgießen, bis der Reis weich ist, aber trotzdem im Inneren einen leichten Biss aufweist.
4. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und sowie Cayennepfeffer, Parmesan und Zucker würzen.
5. Am Ende die Butter unterrühren. Der Risotto sollte eine sämige Konsistenz aufweisen. Mit dem Thymianzweig garniert servieren.

Tipps

Als Weißwein zum Aufgießen eignet sich ein frischer Sauvignon Blanc aus dem Schilcherland. Zum Einschenken am Tisch auch.

Zum Schluss den Risotto nach Belieben mit ein paar Tropfen Kernöl beträufeln.



Kürbis-Ravioli

Jeder liebt Pasta. Köstliche Teigtaschen gibt es in unzähligen Formen und mit vielen verschiedenen Füllungen. Unsere Lieblingsvariante: Ravioli mit zartwürzigem Kürbis.

Für 4-6 Personen

Zutaten Pastateig, 400 g

330 g glattes Mehl, Type 480
3 Eier
2 EL Olivenöl
Salz
wenn nötig: 1 EL Wasser

Zutaten Kürbisfülle

350 g Muskatkürbisfleisch,
geschält und entkernt
2 gekochte, geschälte und
durch die Presse gedrückte
Erdäpfel (ca. 100 - 150 g)
Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver
30 g Butter
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1/2 Zwiebel, fein gehackt
2 EL geriebener Hartkäse

Außerdem:

Butter zum Schwenken
frisches Basilikum
geriebener Hartkäse

Zubereitung Pastateig

Eier, Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermengen. Nach und nach das Mehl dazusieben und so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand und den Händen löst. Wenn nötig, etwas Wasser zugeben. Der Nudelteig muss schön glatt, fest und zäh sein. Zur Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und 60 Minuten kühl stellen. Danach kann er zu jeder beliebigen Pasta verarbeitet werden.

1. Für die Fülle den Muskatkürbis im leicht gesalzenen Wasser weich kochen und ohne Wasser dick pürieren.
2. Knoblauch und Zwiebel in Butter hell andünsten, das Paprikapulver zugeben und unter das Kürbispüree rühren. Auskühlen lassen.
3. Die durchgepressten Erdäpfel und den Hartkäse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Pasta den Teig mit der Nudelmaschine zu hauchdünnen Platten ausrollen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
5. Die Hälfte der Nudelplatten mit verquirltem Ei bestreichen und im Abstand von etwa 4 cm je einen 1/2 EL der Fülle draufsetzen.
6. Die restlichen Teigplatten darüberlegen und rund um die Füllung fest andrücken. Rund ausstechen.
7. Die Kürbisravioli in reichlich siedendem Salzwasser etwa 2-3 Minuten garen.
8. Butter in einer Pfanne erhitzen.
9. Die Kürbisravioli aus dem Salzwasser nehmen und in der geschmolzenen Butter schwenken.
10. Mit frischem Basilikum garnieren und mit geriebenem Hartkäse bestreuen.

Kürbis-Zucchini-Quiche



Kernölaufstrich, Kürbissuppe – diese Gerichte bereiten Sie bestimmt aus dem Effeff zu. Wie wäre es einmal mit einem etwas anderen Kürbisrezept wie dieser Quiche? Das ist ein pikanter Kuchen mit einer würzigen Kürbis-Zucchini-Füllung. Darüber gießt man eine feine Eiernmilch. Geschmacklich top! Und optisch macht dieses Gericht auch sehr viel her.

Für 6 Personen

Tarteform
Butter zum Einfetten
Mehl für die Arbeitsfläche

Zutaten für den Teig

250 g Mehl
1/2 gestr. TL Backpulver
1 gestr. TL Salz
Ei
2 EL Wasser
125 g Butter

Zutaten für den Belag

750 g Hokkaido-Kürbis
2 EL Olivenöl
1 Zucchini

Zutaten für den Guss

4 Eier
150 g Käse, gerieben
200 g Sahne
frischer Rosmarin nach Belieben
Salz, Pfeffer, Muskat nach Belieben

1. Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Wasser und Margarine zufügen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 35 cm großen Kreis ausrollen.
2. Eine Tarteform mit dem Teig auskleiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.
3. Für den Belag Kürbis und Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbis- und Zucchiniwürfel ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf dem Teigboden verteilen.
5. Für den Guss Eier, Sahne und Käse in einer Schüssel verrühren. Den Rosmarin dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Ganze vorsichtig über den Kürbis verteilen.
6. Die Quiche bei gleicher Temperatur ca. 30 Minuten fertig backen.

Tip

Speckwürfelchen, unter den Belag mit dem Kürbis gemischt, sorgen zusätzlich für einen besonders herzhaften Geschmack.



Zu Gast bei den Ölspur-Wirten

Bodenständige Wirtshäuser, schmucke Gasthöfe, international ausgezeichnete Gourmet-Restaurants und eine trendige, junge Gastro-Szene: 25 Ölspur-Wirte machen Appetit, die „Steirische Ölspur“ kulinarisch zu entdecken. Denn der Genuss hat im Schilcherland eine lange Tradition.

Kommen, kosten, glücklich sein. Es gibt keinen besseren Weg, Land und Leute kennen zu lernen, als über die Esskultur einer Region. Vielen Feinschmeckern ist die steirische Küche mit ihren charakterstarken, authentischen Gerichten ein Begriff. Die Ölspur-Wirte sorgen für ganz besondere Genussmomente. Denn bei ihnen ist der gute Geschmack zu Hause. Sie begegnen uns als liebenswerte Gastgeber, die stolz sind auf ihr Tun. Denn sie öffnen nicht nur ihr Lokal für ihre Gäste, sondern auch ihr Heim und ihr Herz.

Die Basis und kulinarischen Eckpfeiler bilden die besten, heimischen Grundprodukte aus der Region: Kürbiskernöl, Eier, Mehl, Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Wein, Kräuter. Die Ölspur-Wirte müssen nicht weit fahren, um das Beste für ihre Küchen zu bekommen. Vieles wird selbst angebaut und veredelt, was Bauern, Winzer, Gärtner und regionale Produzenten liefern. Auf die Teller kommt, was gerade Saison hat. Also bestimmt die Jahreszeit die Speisekarte. Das garantiert Frische und Qualität, die man schmecken kann. In den Küchen glänzt das „Grüne Gold“, denn die Ölspur-Wirte beschäftigen sich sehr intensiv mit den Köstlichkeiten rund um den Kürbis und dem Kürbiskernöl. Es sind Leitprodukte unter den regionalen Spezialitäten.

Spannende Küchenstile

Auf der „Steirischen Ölspur“ findet man eine Bastion des steirischen Geschmacks. Im Mittelpunkt steht die traditionelle Küche mit überlieferten Rezepten, die zeitgemäß im Heute verankert sind. Mit neuen Zugängen und kreativen Ideen. Das Ergebnis ist eine verfeinerte Regionalküche mit hohem Anspruch. Er passt wunderbar zusammen, dieser eigentliche Kontrast: Bodenständigkeit auf der einen, modern-raffinierte Kochkunst auf der anderen Seite. Vor allem die junge Generation baut auf dem Fundament und den Werten ihrer Eltern auf, sorgt aber für den notwendigen, innovativen Zeitgeist. Es gilt, Traditionen nicht rückwärts zu denken, sondern vorwärts zu zelebrieren.





Lebensfreude und Genuss

Bei den Ölspur-Wirten heißt es: Platz nehmen und sich wohlfühlen. Gäste lieben die persönliche Atmosphäre und das stimmungsvolle Ambiente in diesen ausgewählten Betrieben. Man sitzt zwischen historischen Burgmauern oder in einer ehemaligen Mühle, in gemütlichen Stuben, in eleganten Restaurants, in verträumten Aussichts-Gasthöfen, in geselligen Wirtshäusern, in blumentumrankten Gastgärten oder auf romantischen Terrassen. Tief in der Region verwurzelt sind die Wirte in das gesamte Ortsgeschehen eingebunden. So gelten sie als wichtige Kulturträger.

Die Passion und das Engagement der Ölspur-Wirte reichen noch viel weiter. Sie setzen auf einen Mehrwert der Extraklasse. Keltern Wein. Brennen Schnäpse. Betreiben ihre eigene Fischerei. Züchten Schweine, Hühner, Rinder. Führen ein Hotel oder eine Pension. Bestücken ihre Genussläden mit regionalen Produkten. Füllen feine Gläser. Bebauen ihre Felder. Pflanzen Obst und Gemüse. Leisten Unvorstellbares und Wertvolles. Jeder auf seine wunderbare Art.

Unsere Ölspur-Wirte



BAD SCHWANBERG

- **Hotel-Gasthof „Zur alten Post“**
Hauptplatz 20, 8541 Bad Schwanberg
T: +43 3467 82 64
office@mauthners.at
www.mauthners.at
- **Hotel Restaurant „Zum Schwan“**
Hauptplatz 4, 8541 Bad Schwanberg
T: +43 3467 82 27
office@hotelschwan.at
www.hotelschwan.at
- **Restaurant KOARL**
Hollenegg 10, 8530 Bad Schwanberg
T: +43 3462 34 838
servus@daszeitwert.com
www.koarl-hollenegg.com
www.daszeitwert.com
- **Alpengasthaus zum Gregorhansl**
Kruckenberg 19, 8541 Bad Schwanberg
T: +43 3462 26 10
gregorhansl@alpengasthaus.com
www.alpengasthaus.com

DEUTSCHLANDSBERG

- **Hotel Restaurant Burg Deutschlandsberg**
Burgplatz 1, 8530 Deutschlandsberg
T: +43 3462 56 56
info@burg-deutschlandsberg.at
www.burg-deutschlandsberg.at
- **Restaurant Keller am Rathausplatz**
Hauptplatz 30, 8530 Deutschlandsberg
T: +43 3462 26 48
info@keller-rathausplatz.at
www.keller-rathausplatz.at

- **Gasthaus Klapsch vlg. Steinwandweber**
Unterer Steinwandweg 2
8530 Deutschlandsberg
T: +43 3462 29 68
+43 650 72 06 463
gasthaus.klapsch@gmx.at
www.gasthaus-klapsch.at
- **Hotel Restaurant Weststeirischer Hof**
Müllegg 40, 8524 Bad Gams
T: +43 3463 21 34
weststeirischerhof@aon.at
www.weststeirischerhof.at
- **Gasthof Leibenfelder Stub'n**
Leibenfelder Straße 32
8530 Deutschlandsberg
T: +43 3462 30 307
+43 676 68 30 471
office@leibenfelderstubn.at
www.leibenfelderstubn.at

EIBISWALD

- **Gasthof Lindner**
Soboth 23, 8554 Soboth
T: +43 3460 205
+43 664 30 25 021
gasthaus.lindner@aon.at
- **Gasthof Safran-Filatsch**
Aichberg 83, 8552 Eibiswald
T: +43 3466 42 310
info@gasthof-safran.at
www.gasthof-safran.at

FRAUENTAL

- **Hotel Restaurant Sorgerhof**
Grazerstraße 260
8523 Frauental an der Laßnitz
T: +43 3462 32 79
office@sorgerhof.at
www.sorgerhof.at

• **Frauentalerhof**

Grazerstraße 250
8523 Frauental an der Laßnitz
T: +43 3462 29 39 • +43 664 42 78 386
info@frauentalerhof.at
www.frauentalerhof.at

• **Gasthaus Stegtoni**

Gamsenstr. 18
8523 Frauental an der Laßnitz
T: +43 664 73 849 848 • +43 664 76 23 251
stegtoni@speed.at
www.stegtoni.at

GROSS ST. FLORIAN

• **Edler Landhaus Oswald**

Unterbergla 15, 8522 Groß St. Florian
T: +43 3464 22 70
office@landhaus-oswald.at
www.landhaus-oswald.at

LANNACH

• **Gasthof Niggas „Kranerwirt“**

Hauptstraße 68, 8502 Lannach
T: +43 3136 81 751
office@gasthof-niggas.at
www.gasthof-niggas.at

PÖLFING-BRUNN

• **Gasthaus Jägerwirt - Fam. Strohmayer**

Jagernigg 27, 8544 Pölfing-Brunn
T: +43 3465 23 71
office@jaeger-wirt.com
www.jaeger-wirt.com

STAINZ

• **Hotel Restaurant Stainzerhof**

Grazer Straße 2, 8510 Stainz
T: +43 3463 22 122
welcome@stainzerhof.at
www.stainzerhof.at

ST. JOSEF

• **Restaurant Broadmoar by Johann Schmuck**

Oisnitz 36, 8503 St. Josef
T: +43 664 23 82 860
reservierung@johann-schmuck.at
www.restaurant-broadmoar.at

ST. MARTIN IM SULMTAL

• **Restaurant „Zum Karpfenwirt“**

Dörfla 25, 8543 St. Martin im Sulmtal
T: +43 3465 23 07
office@karpfenwirt.at
www.karpfenwirt.at

• **Gasthof Martinhof**

Oberhart 53, 8543 St. Martin im Sulmtal
T: +43 3465 24 69
office@martinhof.at
www.martinhof.at

ST. PETER IM SULMTAL

• **Gastwirtschaft - Steakhouse „Tanzmühle“**

Wieden 11, 8542 St. Peter im Sulmtal
T: +43 664 86 74 607
tanzmuehle@live.at
www.tanzmuehle.at

ST. STEFAN OB STAINZ

• **Gasthof Hahnhofhütte Fam. Grinschgl**

Sommereben 17
8511 St. Stefan ob Stainz
T: +43 3143 81 11
hahnhofhuetten@gmail.com
www.hahnhofhuetten.at

WETTMANNSTÄTTEN

• **Gasthaus Strohmeier „Unser Kirchenwirt“**

Wettmannstätten 35
8521 Wettmannstätten
T: +43 3185 22 97
office@gasthaus-strohmeier.at
www.gasthaus-strohmeier.at

WIES

• **Gasthof Mauthner „Zum Kirchenwirt“**

Marktplatz 7, 8551 Wies
T: +43 3465 24 73 • +43 664 13 75 435
info@kirchenwirt-wies.at
www.kirchenwirt-wies.at



An der Ölquelle

Die acht Ölmühlen vereinen die geballte Kompetenz und das Wissen vieler Generationen. Sie bilden die Urquelle der professionellen Kernölproduktion. Als Garanten für Spitzenqualität fließen in jeden Tropfen des „Grünen Goldes“ viel Handarbeit, Beständigkeit, Begeisterung, Verstand und Überzeugung.

Frische Brotrinde. Knackige Walnüsse. Zarte Karamelltöne. Feine Röstaromen. Der magische Duft des steirischen Kürbiskernöls zieht alle in seinen Bann. Er betört. Wie Trüffel oder frisch gemahlene Kaffeebohnen. Das Lieblingsparfum. Der hinreißende Rosenduft im Garten. Darin liegt das eigentliche Geheimnis des „Grünen Goldes“. Stehen wir vor einer Mühle, in der gerade Kürbiskernöl gepresst wird, wandern unsere Mundwinkel automatisch nach oben. Die Nasen auch. Gut, dass es auf der „Steirischen Ölspur“ gleich acht verschiedene Ölmühlen zu finden gibt. Als Pole-Position für alle, die einmal erleben wollen, wie das Kernöl hergestellt wird. Die Produktion läuft auf Hochtouren. Schließlich gilt die Frischequalität. In den Ölmühlen werden nicht nur die eigenen Kerne verarbeitet, sondern auch die Kürbiskerne der ganzen Region. Wie zum Beispiel von unseren 26 Ölspur-Bauern.

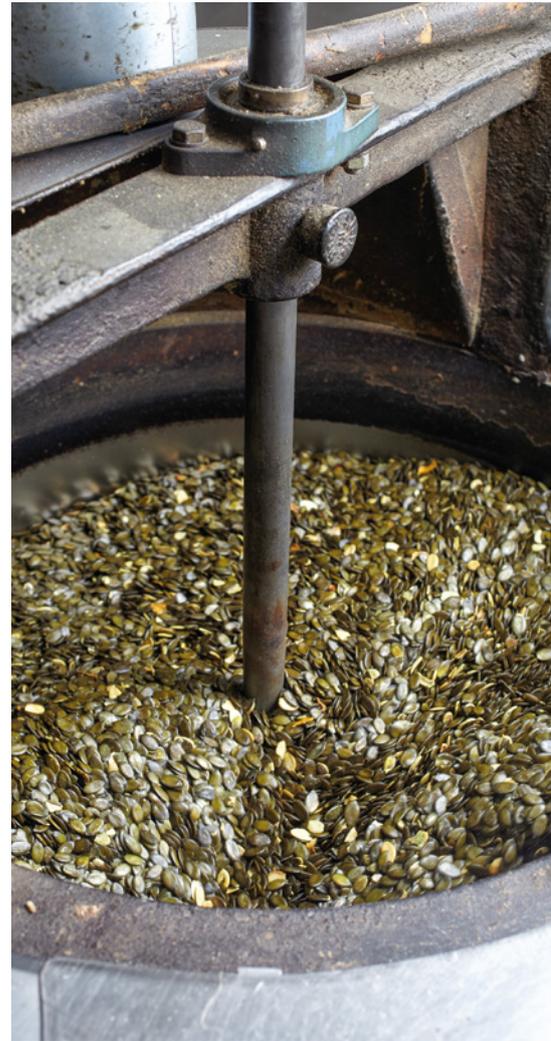
Orte des Genusses

Oft sind die Ölmühlen seit mehreren Generationen in Betrieb. Tradition und Innovation begegnen einander auf Augenhöhe. Handarbeit trifft auf Hightech. Nur in dieser Kombination entstehen Kernöle mit Charakter und von bester Qualität. Bei der Herstellung sind viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt. Sorgfältiges Handeln und viel Liebe zum Produkt natürlich auch.

Die Ölmühlen sind Orte des Genusses und der Begegnung. Die Verkaufsläden präsentieren sich auf der einen Seite als bodenständige Hofgreißlereien, auf der anderen Seite finden wir modern designte Shops, die aussehen wie edle Boutiquen. Das macht die Besuche besonders spannend und abwechslungsreich. Das Sortiment kann sich sehen lassen: Knabberkerne, Mehl, Salze, Schokolade, Essige, Schilcher, Pasta, Edelbrände, Marmeladen und Honig ergänzen je nach Betrieb das Kernöl-Programm. Sehr zu empfehlen: die liebevoll zusammengestellten Geschenkideen für jeden Anlass. Von urigen Geschenkkörben bis hin zu edlen Boxen.

Schaupressen und Verkosten

Es ist jedes Mal ein Erlebnis, in einer Ölmühle hinter die Kulissen zu blicken. Vom Pioniergeist der Betreiberfamilie zu erfahren. In die Geschichte des Handwerks einzutauchen. Schritt für Schritt wird die Produktion nachvollziehbar. Spannend ist zu sehen, wie die neue Technik funktioniert. Außerdem bekommt der Besucher viele Tipps für den Kernöl-Gebrauch in der eigenen Küche. Ein Höhepunkt ist es, das frische steirische Kürbiskernöl an Ort und Stelle zu verkosten. Führungen, das Schaupressen und Verkostungen gibt es gegen Voranmeldung.



6 Tipps rund um das steirische Kürbiskernöl

Millionen Kürbisse bilden die Basis für das unverwechselbare steirische Kürbiskernöl. Die Spitzenqualität schmeckt man Tropfen für Tropfen. Hier die besten Tipps zum Thema „Kernöl“.

1. Verkauf. Weht vor einem Bauernhof oder einer Ölmühle die bekannte beige-grüne „Ölspur-Fahne“, heißt es: „Stopp!“ Denn hier gibt es das echte „Steirische Kürbiskernöl g.g.A.“ zu kaufen.

2. Gütesiegel. Nur wenn die Banderole mit der Aufschrift „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ auf der Kernölfflasche klebt, handelt es sich um ein steirisches Kernöl aus heimischen Kernen. Die drei Buchstaben „g.g.A“ stehen für „geschützte geografische Angabe“. Nur wenige ausgewählte Spezialitäten in Europa dürfen dieses Gütesiegel tragen.

3. Duft, Aroma, Konsistenz & Farbe. Das steirische Kürbiskernöl leuchtet tiefgrün und weist rötliche Lichtreflexe auf. In seiner Struktur zeigt es sich kräftig, von dickflüssiger Konsistenz, die aber nicht zäh sein darf. Aufgrund der hohen, feinsubtilen Aromendichte steigt einem der markante, intensive Duft sofort angenehm in die Nase. Der Geschmack ist harmonisch, natürlich und frisch.

4. Lagerung & Haltbarkeit. Das Kürbiskernöl hält lichtgeschützt in dunklen Flaschen bis zu neun Monate. Keine Sorge: In den Ölmühlen wird ständig frisches Öl gepresst. Denn die getrockneten Kürbiskerne können als Rohmaterial perfekt gelagert werden. Geöffnete Flaschen sollte man rasch verbrauchen. Wer das Kernöl nicht täglich verwendet, sollte beim Einkauf zu kleineren Gebinden greifen. Üblich sind Größen von 100 ml, 250 ml, 500 ml und 1 Liter.

5. Kernöl in der Küche. Pur schmeckt das Kürbiskernöl am besten. Es eignet sich vor allem für die kalte Küche als Salatmarinade oder Topping. Einfach zum Schluss der Zubereitung über die Speisen geträufelt, wirkt das Kernöl wie Parfum. Es macht einfach alles besser und rundet das Gericht herrlich ab. Aufgrund des hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren sollte das Öl nicht stark erhitzt werden. Aber es kann sehr wohl zu warmen Speisen gegeben werden: als Ölspur auf der Kürbissuppe oder beim Backen in den Teig. Den Salat mit Kernöl nie in die Sonne stellen: Sonst wird er schnell braun und bitter.

6. Kernölfleck. Oje, ein Kernölfleck! Keine Bange: Einfach das Kleidungsstück mit dem Kernölfleck in die Sonne hängen. Das UV-Licht zieht den Fleck innerhalb kürzester Zeit heraus. Bleibt ein Fettrest übrig, ab in die Waschmaschine.



Unsere Ölmühlen auf der Steirischen Ölspur

DEUTSCHLANDSBERG

- **Ölmühle Hamlitsch**

Wirtschaftspark 28
8530 Deutschlandsberg
T: +43 3462 23 86
kuerbiskernoel@hamlitsch.at
www.hamlitsch.at

- **Ölmühle Pronnegg**

Frauentalerstraße 120
8530 Deutschlandsberg
T: +43 664 16 17 992
office@pronnegg.at
www.pronnegg.at

- **Ölmühle Schmuck**

Blumauweg 77
8530 Deutschlandsberg
T: +43 3462 41 181
info@kuerbishof-schmuck.at
www.kuerbishof-schmuck.at

- **Ölmühle Farmer-Rabensteiner**

Furth 8
8524 Bad Gams
T: +43 3463 31 07
+43 676 41 24 698
farmer-rabensteiner@kuerbiskernoel.at
www.kuerbiskernoel.at

EIBISWALD

- **Aibler Ölprese
Martin Grubelnik**

Aibl 201
8552 Eibiswald
T: +43 664 16 05 230
office@aibler-oelpresse.at
www.aibler-oelpresse.at

GROSS ST. FLORIAN

- **Floriani Ölmühle
Franz Resch**

Marktring 17a
8522 Groß St. Florian
T: +43 664 14 38 994
+43 664 40 30 610
resch@floriani-kernoel.at
www.floriani-kernoel.at

HEIMSCHUH

- **Ölmühle Hartlieb**

Mühlweg 1
8451 Heimschuh
T: +43 3452 82 551
office@hartlieb.at
www.hartlieb.at

ST. MARTIN IM SULMTAL

- **Kernölmühle Lorenz**

Sulb 35
8543 St. Martin im Sulmtal
T: +43 3465 70 36
office@kernoelmuehle-lorenz.at
www.kernoelmuehle-lorenz.at



Am Puls der Zeit

Unsere 26 Ölspur-Bauern verkörpern als gestandene Familienbetriebe Tradition und Moderne und stehen für ein bewusstes Qualitätsdenken. In ihren zeitgemäßen Betrieben entstehen Naturprodukte von gesicherter Herkunft und höchstem Anspruch. Eine Genusskultur der besonderen Art.

Ölspur-Bauern sind aus besonderem Holz geschnitzt, denn sie denken nicht in Quartalen, sondern in Generationen. Sie führen ihre Landwirtschaft mit Zukunft. Scheuen weder harte Arbeit noch strenge Kontrollen. Erfahren ihre Erfüllung in ihrem Tun. Sind stolz auf ihren Berufsstand. Kümmern sich um Grund und Boden. Spielen eine wichtige Rolle in unserem Leben: Denn sie erzeugen unsere Nahrung - Naturprodukte aus Leidenschaft und Überzeugung. Mit höchsten Standards und in absoluter Spitzenqualität.

Wertschöpfung in der Region

Wer bei den Ölspur-Bauern kauft, stärkt und schätzt nicht nur die Region, sondern erteilt den Landwirten einen klaren Auftrag. Weiterzumachen mit ihrer Herstellung steirischer Originale. Die Wertschöpfung bleibt genau dort, wo sie hingehört. Bei den Menschen vor Ort.

Viele Ölspur-Bauern sind Selbstvermarkter. Ihre Spezialitäten findet man in ihren eigenen Hofläden, bei Genuss-Partnern, auf den Wochenmärkten, in den Bauern-Boxen oder im Onlineshop. Vielfalt ist angesagt. Kürbiskernöl, Knabberkerne, Käferbohnen, Schilcher und andere Weine, Edelbrände und Liköre, Fruchtsäfte, Marmeladen, Pesto, Chutney, Essig, Schokolade, Tee, Honig, Pasta, Kräutersalze, Trockenwürstl, Salami, Geselchtes, Grammelschmalz und Verhackertes bereichern das kulinarische Sortiment. Da haben wir noch lange nicht alles aufgezählt. Woher Sie einen Betrieb der Ölspur-Bauern erkennen? An der beige-grünen „Ölspur-Fahne“ vor ihrem Hof.

Historisch gewachsen

Die Ölspur-Bauern sprechen sich entschieden gegen den Preisdruck im Handel aus und gegen Billigimporte einer falsch verstandenen Globalisierung. Unabhängig vom Weltmarkt, verstehen die Landwirte den Umgang mit wertvollen Ressourcen. Außerdem pflegen sie die Naturlandschaften und alles, was draußen so schön ist und woran wir uns erfreuen: Wälder, Wiesen, Felder und Almen.



Viele der Höfe haben eine lange Tradition. Wir reden da von Jahrhunderten. Bis zu Zeiten Kaiserin Maria Theresias sind einige Bauernhöfe dokumentiert. Hausnamen werden mit großer Wertschätzung innerhalb der Familie weitergegeben und in die neue Generation geführt. Die Geschichte zeigt sich dabei als Fundament für jede Innovation und neue Idee.

Information:

Besuchen Sie die Ölspur-Bauern und vertrauen Sie ihren Produkten. Da die Landwirte oft im Freien arbeiten, der eine einen Buschenschank betreibt oder der andere mit seinem Marktstand in Österreich unterwegs ist, gibt es Führungen und kommentierte Verkostungen nur gegen Voranmeldung. Die Hofläden haben zum Großteil fixe Öffnungszeiten.

Unsere Ölspur-Bauern

BAD SCHWANBERG

- **Familie Malli - Lämmerhof**
Trag 13, 8541 Bad Schwanberg
T: +43 650 73 27 389
gerald.malli@gmx.at

EIBISWALD

- **Familie Wechtitsch vlg. Bachbauer**
Oberlatein 32, 8552 Eibiswald
T: +43 664 24 00 721
+43 664 22 46 203
hof@bachbauer.com
www.bachbauer.com
- **Familie Moser**
Hörmsdorf 133, 8552 Eibiswald
T: +43 3466 42 549
+43 664 43 36 220
office@eier-moser.at
www.eier-moser.at
- **Familie Kainacher**
Haselbach 8, 8552 Eibiswald
T: +43 3466 43 373
office@kainacher.at
www.kainacher.at
- **B & B Raritäten
Gerald Binder & Maria Bernhart**
Haselbach 122, 8552 Eibiswald
T: +43 664 24 29 699
b.b.raritaeten@gmail.com

FRAUENTAL

- **Genusshof Familie Hainzl-Jauk**
Grazerstraße 231
8523 Frauental an der Laßnitz
T: +43 3462 28 52
+43 664 41 85 545
kontakt@hainzl-jauk.at
www.hainzl-jauk.at

GROSS ST. FLORIAN

- **Familie Jauk vlg. Nullbauer**
Petzelsdorfstraße 31, 8522 Groß St. Florian
T: +43 3464 23 03
+43 664 50 34 017
office@kernoel-jauk.at
www.kernoel-jauk.at
- **Familie Schmitt**
Kelzen 14, 8522 Groß St. Florian
T: +43 650 43 07 179
schmittm8522@gmail.com

LANNACH

- **Familie Jöbstl vlg. Stindl**
Teiplbergstraße 64, 8502 Lannach
T: +43 664 44 20 266
karl.joebstl@aon.at
www.joebstl-kernoel.at
- **Familie Rumpf**
Kaiserweg 4, 8502 Lannach
T: +43 3136 81 932
kkoel@gmx.at

PÖLFING-BRUNN

- **Familie Zöhrer**
Brunn 46, 8544 Pölfing-Brunn
T: +43 664 40 93 095
carina.zoehrer87@gmx.at
- **Familie Jauk**
Brunn 45, 8544 Pölfing-Brunn
T: +43 3465 24 43
+43 664 18 18 747
christian@jauk-wein.at
www.jauk-wein.at

PREDING

- **Familie Hödl - Hödls Hof**
Kleinpredingstraße 18, 8504 Preding
T: +43 650 43 02 024
kernoelhoedl@gmail.com

- **Kürbisbauer**

Wieselsdorfer Straße 51, 8504 Preding
T: +43 664 11 37 328
kuerbis.bauer@gmx.at

STAINZ

- **Familie Thomann -
Russhof**

Mettersdorf 8, 8504 Stainz
T: +43 664 12 81 383
info@kernoel1.at
www.kernoel1.at

- **Familie Langreiter -
Langreiterhof**

Grafendorf 5, 8510 Stainz
T: +43 699 12 180 182
info@langreiterhof.at
www.langreiterhof.at

- **Familie Primus
vlg. Greithansl**

Rassach 62, 8510 Stainz
T: +43 650 51 50 770

- **Familie Simon
vlg. Schaffer**

Graschuh 18, 8510 Stainz
T: +43 664 32 16 250
simon.karin@gmx.at

- **Familie Harzl**

Neurath-Dorfstraße 10, 8510 Stainz
T: +43 664 73 485 218
karl.harzl@aon.at

- **Familie Primus vlg. Kainztoni**

Rassach 2, 8522 Stainz
T: +43 664 38 10 366
office@kainztoni.at
www.kainztoni.at

ST. MARTIN IM SULMTAL

- **Familie Gollien-Zenz**

Dörfla 9, 8543 St. Martin im Sulmtal
T: +43 664 42 42 413
johann.gollien@gmx.at
www.kernöl-gollienzenz.at

- **Ölstube Bernard Fauland**

Otternitz 15, 8543 St. Martin im Sulmtal
T: +43 664 28 01 203
bernard.fauland@gmail.com

ST. PETER IM SULMTAL

- **Familie Brauchart**

8542 St. Peter im Sulmtal 23
T: +43 664 14 43 387
+43 650 80 08 460
office@brauchart.st
www.brauchart.st

WIES

- **Familie Müller vlg. Wiedersilli**

Gaißereg 38, 8551 Wies
T: +43 664 35 17 902
office@wiedersilli.at
www.wiedersilli.at

- **Familie Gollien vlg. Färberhoisl**

Eichegg 62, 8542 St. Peter im Sulmtal
T: +43 3467 86 57
+43 650 30 22 128
kernoel@gollien.at
www.gollien.at

- **Familie Strohmeier -
Der Peiserhof**

Haiden 50, 8552 Eibiswald
T: +43 3466 42 414
+43 664 37 47 991
info@peiserhof.at
www.peiserhof.at





Ölspur STEIRISCHE Partnerbetriebe



RIBES mit LIEBE zum SAFT

Stainzenhof 11, 8511 St. Stefan ob Stainz
T: +43 664 1529844
saft@ribes.at
www.ribes.at



Ölspur Camping Eibiswald

Eibiswald 127, 8552 Eibiswald
T: +43 660 34 90 810
info@oelspur-camping.at
www.oelspur-camping.at



Versuchsstation für Spezialkulturen

Gaißeregg 5, 8551 Wies
T: +43 3465 24 23
spezialkulturen-wies@stmk.gv.at
www.spezialkulturen.at



Heilmoorbad Schwanberg

Hauptplatz 1, 8541 Bad Schwanberg
T: +43 3467 82 17
info@heilmoorbad.at
www.heilmoorbad.at



Jöbstl Stammhaus Staribräu

Aibl 8, 8552 Eibiswald
T: +43 3466 43 966
+43 664 28 67 499
info@joebstl-stammhaus.at
www.joebstl-stammhaus.at



Schilcherland Spezialitäten

Schulgasse 28, 8530 Deutschlandsberg
T: +43 3462 22 644 262
schilcherland@schilcherland.at
www.schilcherland.at



BIO Hofkäserei Deutschmann

Oberberglastraße 10
8523 Frauental an der Laßnitz
T: +43 3462 40 57
+43 664 12 67 851
info@biohofkaeserei-deutschmann.at
www.hofkaeserei-deutschmann.at



Theresa Schöffel Handdruck

Hauptplatz 19, 8510 Stainz
T: +43 664 18 45 855
info@theresaschoeffel.com
www.theresaschoeffel.com



Brennerei Jöbstl

Am Schilcherberg 2, 8551 Wies
T: +43 3466 42 379 • +43 664 92 21 400
info@brennerei-joebstl.at
www.brennerei-joebstl.at



Stainzer Flascherzug

Bahnhofstraße 28, 8510 Stainz
T: +43 664 96 15 205
zug@stainz.gv.at
www.flascherzug.at



Hubmanns Kaffee-Rösterei

Grazer Straße 1, 8510 Stainz
T: +43 3463 21 06-0
kaufhaus@hubmann.st
www.hubmann.st

Die „Steirische Ölspur“ hinterlässt ihre grünen Spuren in ganz Österreich.



Mit Passion für den Gast

Auch im **DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort**, im wunderschönen Großarlal, kommt das steirische Kürbiskernöl zum Einsatz.

Die Gastgeber Karin und Peter Hettegger führen das 5 Sterne Luxusresort mit viel Herzblut und Leidenschaft und sind stets darum bemüht Ihren Gästen nur das Beste zu bieten. So auch in der Hauben-prämierten EDELWEISS Mountain Cuisine, wo Küchenchef Alexander Hettegger traditionelle Hausmannskost, veganen Köstlichkeiten und kreative Gerichte aus aller Welt zaubert. Das schmackhafte Kürbiskernöl kommt hier für verschiedenste Kreationen zum Einsatz und verleiht durch seinen besonderen Geschmack den Gerichten das gewisse Etwas.

Wien und die Welt

Heinz Reitbauer führt das wohl bekannteste Restaurant Österreichs, das „**Steirereck**“ im Wiener Stadtpark. Auch das beliebte „Wirtshaus Steirereck am Pogusch“ wird von Familie Reitbauer betrieben. Das „Steirereck“ ist derzeit mit zwei Michelin-Sternen und fünf Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet und zählt zu den besten der Welt. Der Umgang mit dem Kürbiskernöl ist für Heinz Reitbauer als gebürtiger Steirer eine Selbstverständlichkeit. Er schätzt vor allem den charakteristischen Eigengeschmack und entwickelt ständig neue Kombinationen.



Kärntner Lebensfreude

Auch in Kärnten fließt das „Grüne Gold“. 3-Haubenkoch Josef Trippolt vom Lavanttaler Restaurant „**Trippolt Zum Bären**“ ist ein Botschafter des guten Geschmacks, kennt die Menschen, die Betriebe und die Landschaft der „Steirischen Ölspur“ von unzähligen Ausflügen mit seiner Familie. Als „Koch des Jahres“ von Gault Millau (das ist der höchste Award, den ein Koch in Österreich erreichen kann) verwendet er das steirische Kürbiskernöl auf sehr vielseitige Weise und in seinem Restaurant-Shopin Bad St. Leonhard stehen viele Flaschen mit steirischem Kürbiskernöl.

Da ist immer etwas los

Erlebnisse sind Emotionen, die zu Erinnerungen werden. Auf der „Steirischen Ölspur“ erwarten Besucher zahlreiche Events, sportliche Veranstaltungen sowie traditionelle Festlichkeiten. Im Mittelpunkt steht immer der Genuss, die Gastfreundschaft und das gesellige Beisammensein. Seien Sie mit dabei!

Eine kleine Auswahl an Veranstaltungen:



ANG'SETZT IS bei den Ölspur-Bauern

Letzter Samstag im Mai

Die Ölspur-Bauern öffnen ihre Höfe für Gäste und Besucher. Bodenständige Schmankerln, Verkostungen, Einkaufsmöglichkeit, Musik und vieles mehr.

ÖLSPUR-CLASSIC-RALLYE

Erstes Juliwochenende

Internationales Oldtimer-Spektakel. Auf der Ölspur brummen die Motoren. Faszinierende, historische Automobile, steirische Kulinarik und ein buntes Rahmenprogramm.



PREDINGER KÜRBISFEST

Mitte / Ende August

Bei diesem traditionellen Volksfest dreht sich alles um den Kürbis. Spiel und Spaß für die ganze Familie, Volksmusik, regionale Köstlichkeiten. Besonders unterhaltsam: die Wahl zum/zur KürbisbürgermeisterIn.





Eröffnung der KÜRBINARISCHEN WOCHEN

Mitte August und dann bei den
Ölspur-Wirten bis Ende September

Es wird bunt in den Küchen der Ölspur-
Wirte. Denn das Kürbiskernöl und der
Kürbis bekommen einen Fixplatz auf den
Speisekarten und werden vielfältig in
Szene gesetzt. Gute Unterhaltung!

EINKEHR'N bei den Ölmühlen

Dritter Samstag im September

Oh, das duftet! In den Ölmühlen auf
der „Steirischen Ölspur“ wird frisches
Kürbiskernöl gepresst und Sie sind live
dabei. Ein kulinarisches Erlebnis für die
ganze Familie.



KUNTERBUNTE KÜRBISVIELFALT

Eine Kürbis-Ausstellung, die alle zwei Jahre
bis Mitte Oktober zu besichtigen ist.
Die Eröffnung findet jeweils am dritten
Sonntag im September statt.

Bunte Vielfalt zum Bestaunen. In der
Versuchsstation für Spezialkulturen in Wies
gibt es eine Fülle an unterschiedlichsten
Kürbissen zu sehen.

Nicht verpassen!

Bei Ihrem Aufenthalt auf der „Steirischen Ölspur“ sollten Sie Folgendes nicht verpassen: Mit einem Gläschen Schilcher in der Hand in die Sonne blinzeln. Auf den Gipfel der Koralpe steigen und sich einmal größer fühlen als der Rest der Welt. Entlang der Rad- und Wanderwege genussvoll Kilometer sammeln. Durch einen Weingarten spazieren. Beim Ölspur-Wirt einkehren. Einem Kernölproduzenten über die Schulter blicken. Das frisch gebackene Brot in das tiefgrüne Kürbiskernöl tauchen und eine eigene Ölspur ziehen.



KONTAKT

Mag. Doris Gillich
info@oelspur.at

T: +43 676 48 63 556

www.oelspur.at



SÜD
STEIERMARK

Schilcherland
STEIERMARK

