

Kürbiskernöl-Championat: Alois Tieber machte mit Claudia Kapper das Rennen

Utl.: Vize-Sieger sind Johanna Gritsch sowie Alois Prügger mit Heidi Krammer =

Graz (OTS) - Das beste steirische Kürbiskernöl ist gekürt. Aus den "Top 20" der Kürbiskernöle erkostete gestern Nacht eine mehr als 80-köpfige Experten-Jury in der Landesberufsschule für Tourismus Bad Gleichenberg den Champion 2016/17 sowie die beiden Vize-Sieger. Der Champion ging an Alois Tieber mit Claudia Kapper aus Markt Hartmannsdorf, die beiden Vize-Titeln an Johanna Gritsch aus Leibnitz (Platz 2) sowie an Alois Prügger mit Heidi Krammer (Platz 3) aus Gratwein-Straßengel. Vize-Präsidentin Maria Pein gratuliert: "Alle 20 Top-Produzenten sowie der Champion mit den beiden Vize-Titeln sind die Speerspitze aller steirischen Kürbisbauern und repräsentieren als Botschafter die großen Leistungen der heimischen Erzeuger. Sie werden das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. weit über die Grenzen Österreichs bekannt machen."

"Wir sind fast sprachlos und voller großer Freude", strahlten die Kernöl-Produzenten Alois Tieber und Lebensgefährtin Claudia Kapper bei der Siegerehrung. Sie haben einen Start-Ziel-Sieg hingelegt: "Wir sind heuer erstmals in die Top 20-Liga aufgestiegen und haben gleich die absolute Spitze erklommen. Zu Hause haben wir noch gescherzt, dass wir Champions werden - jetzt sind wir überglücklich." Vor 15 Jahren sind Tieber und Kapper professionell in die Kernöl-Produktion eingestiegen. Mittlerweile bauen sie auf 10 ha jährlich Kürbisse an. Für die Beiden zählt nur eines: "Qualität vom Acker bis zum Ladentisch." Dass sie beides beherrschen bestätigen ihnen tagtäglich ihre Kunden. Gepresst wird in der Ölmühle von Konrad Auer in Großsteinbach, der mit Engelbert Orthofer und jetzt mit Tieber (Kontakt: Tel.-Nr. 0664/1220263, E-Mail: luis.tieber@gmx.at) bereits den zweiten Champion hervorgebracht hat.

Johanna Gritsch aus Leibnitz erreichte den Vize-Champion-Titel und ist damit auch zu den besten Kürbiskernöl-Produzenten und Produzentinnen der Steiermark aufgestiegen. Perfektionismus sowie Kompetenz zeichnen sie aus, denn sie baut schon seit 25 Jahren Kürbisse an und lässt sie in der Ölmühle Labugger pressen. Auch für Gritsch, deren Kernöl schon mehrfach ausgezeichnet wurde und jetzt

erstmalig in die Top 20-Liga kam, gilt bei der Arbeit: "Bei allen Arbeitsschritten penibel vom Acker über die Pflege bis hin zum Reinigen, Trocknen, Lagern und Pressen gilt die Qualität über alles zu stellen." Gritsch (Kontakt: Tel.-Nr. 0664/7667924) baut auf 4 ha Kürbisse an.

Zwtl.: Prügger und Krammer erreichten zweiten Vize-Champion

Strahlende Vize-Champions sind auch Alois Prügger und Heidi Krammer aus Gratwein-Straßengel: "Qualität ist alles", sagen die beiden Kernöl-Profis, die bereits mehrfach an Landesprämierungen teilgenommen haben, heuer zum ersten Mal in die Top 20-Liga aufgestiegen sind und gleich den Vize-Champion erzielten. Sie bauen seit 20 Jahren Kürbisse an und sind Jahr für Jahr gesund gewachsen. Prügger und Krammer (Kontakt: Tel.-Nr. 0664/9790822) kultivieren mittlerweile bereits auf 25 ha den steirischen Ölkürbis. Gepresst wird in der Ölpresse Gruber in Neudorf.

Zwtl.: Großes Hauben- und Promi-Aufgebot beim Championat

Die Liste der Haubenköche führte beim Championat der im deutschen Sprachraum besonders beliebte TV-Koch Ralf Zacherl an. Mit dabei waren auch die Spitzenköche Harald Jirka (Satzianistubn, drei Hauben), Fritz Grampelhuber Junior (Koch des österreichischen Fußball-Nationalteams), Christian Übeleis (zwei Hauben), Eveline Wild (Konditor-Weltmeisterin) und Stefan Eder (Wohlfühlhotel Eder, zwei Hauben). Als Spitze der politischen Vertreter waren Landesrat Johann Seitinger und Landwirtschaftskammer Vize-Präsidentin Maria Pein vertreten. ÖSV-Star Conny Hütter, Dancing-Star Georgij Makazaria waren ebenso dabei wie der ESTAG-Boss Christian Purrer und ORF-Chefredakteur Gerhard Koch.

Zwtl.: Kriterien bei der Verkostung

Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack sind ausschlaggebende Kriterien bei der Kür. So muss Kürbiskernöl die typische Zweifarbigkeit aufweisen - dunkelgrün und leicht rotbraun schimmernd. Hinsichtlich der Viskosität muss bestes Öl dickflüssig vom Löffel auf den Teller fließen. Der Geruch muss frisch sein und einen typisch nussigen Ton haben - idealerweise auch Nuancen von Schokotönen und Brotrinde dabei haben. Im Mund muss der Geschmack von Kürbiskernöl frisch sein und den Gaumen ebenso mit einem nussigen Geschmack nuanciert mit Schokotönen und Brotrinde umspülen.

(Schluss)

~

Rückfragehinweis:

Mag. Rosemarie Wilhelm

E-Mail: rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at

Tel.-Nr. 0316/8050-1280, Mobil: 0664/1836360

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3344/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0196 2016-10-12/13:48

121348 Okt 16

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20161012_OTS0196