



Pressemappe

Vorstellung des Webshop von Traunstein-KERNÖL

www.traunsteinkernoel.at
www.traunsteinkernoel.com



Traunstein-KERNÖL

www.traunsteinkernoel.at | www.traunsteinkernoel.com

Qualität aus Oberösterreich

Vor fünf Jahren haben sich 15 bäuerliche Betriebe gefunden, um gemeinsam das „Traunstein Kernöl“ zu produzieren. Ziel dieser Gruppe ist es, 100 % reines Kürbiskernöl vor Ort in der Region gedeihen zu lassen. Spezielle Kenntnisse und deren Umsetzung sowie Sorgfalt in der Produktion, bieten den vollen und unverkennbaren Geschmack des „Traunstein-Kernöl“.
NEU ist der Webshop des „Traunstein-Kernöl“.

Auf gesunden Böden der Region vom Hausruck bis zum Traunstein entwickelt sich der Ölkürbis unter integrierter Produktion (Richtlinien Verein integrierter Pflanzenbau „Die Kornrade“) hervorragend, und bildet so die Grundlage für beste Qualität unseres originalen „Traunstein-Kernöles“. **Integrierte Produktion** bedeutet, durch genaues Beobachten der Kürbisbestände, optimale Bedingungen von der Saat bis zur Ernte zu schaffen.

Regelmäßige Treffen der Traunstein-Kernöl-Bauern sorgen für Erfahrungsaustausch und Weiterbildung im Bereich des Kürbisanbaues. Zusammenarbeit stärkt die Produktion, um beste Qualität an den Kunden weiterzugeben. **Unser Qualitätsmerkmal ist, dass ausschließlich 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung und eigenem Anbau angeboten wird.**

Kürbisse werden Anfang Mai ausgesät und sind Ende September reif für die Ernte. Mit einer speziellen Erntemaschine werden die Kürbiskerne vom Fruchtfleisch und der Schale am Feld getrennt. Die frisch geernteten Kerne kommen am selben Tag in die Waschanlage und anschließend sofort zur Trocknung. So entsteht der **einzigartige Geschmack** des „Traunstein Kürbiskernöles“ und sorgt für **beste Qualität**.

www.traunsteinkernoel.at | www.traunsteinkernoel.com Qualität aus Oberösterreich



Das „Traunstein-Kernöl“ eignet sich hervorragend für verschiedenste Speisen, wie Salate, Aufstriche, Kuchen u. Anderes. Einige Varianten sind im beiliegenden Rezept-Infoblatt angeführt. **Ausprobieren und genießen!** Unter diesem Motto laden wir Sie herzlich ein, sich selbst davon zu überzeugen.

Erhältlich ist das Traunstein Kürbiskernöl bei allen Traunstein-Kernöl-Bauern, wie aus der beiliegenden Liste zu entnehmen ist.

Ab nun auch im Internet bestellbar Der neue Online-Shop

NEU ist seit 1. Juni 2009 der Web Online-Shop des „Traunstein-Kernöl“: Im Rahmen der Matura-Diplomarbeit erstellten fünf Schüler der HTL-Grieskirchen ein Marketing-Konzept und einen Web-Shop für Traunstein-Kernöl. Kunden haben nun die Möglichkeit, bequem zu Hause per Internet aus der Produktpalette des Traunstein-Kernöl auszuwählen und zu bestellen. Zusätzlich enthält diese Website alle Informationen rund um das Traunstein-Kürbiskernöl.

Wie erkennt man „Traunstein-Kernöl“ auf den ersten Blick? Die orange Banderole



Die Banderole bürgt dafür, dass der Ölkürbis unter dem Blick des Traunsteines regional gewachsen ist. Sie ist das **gemeinsame Markenzeichen des „Traunstein-Kürbiskernöl“** unter den Produzenten.

Jeder Traunstein-Kernöl-Bauer sorgt mit seiner individuell gestalteten Etikette für eine Vielfalt und Buntheit auf dem Markt des Kürbiskernöles.

Umseitig sehen Sie die einzelnen Etiketten der jeweiligen Traunstein-Kernöl-Bauern:



Die Adressen der Traunstein-Kürbiskernöl-Bauern:

Hier ist das Kernöl erhältlich.

Hilde und Norbert Ecker | „Mairhofmann“

Oberpilsbach 6 * 4840 Vöcklabruck
Tel: 07672 / 29757 * Mobil: 0664 / 853 65 90
eMail: norbert.ecker@agr-ar-en.at

Gerlinde und Gerhard Eder | „Jöri“

Hainbach 3 * 4692 Niederthalheim
Tel: 07673 / 7179 * Mobil: 0664 / 89 52 307
eMail: gerhard.eder@fnet.cc

Andrea und Franz Friedl | „Falleder“

Engelsheim 10 * 4841 Ungenach
Tel: 07672 / 8200 * Mobil: 0664 / 500 3 606
eMail: friedlfranz001@hotmail.com

Waltraud Hollerweger | „Wenningergut“

Dachswendau 3 * 4872 Neukirchen/Vöckla
Tel: 07682 / 7676 * Mobil: 0699 / 111 55 388
eMail: w.hollerweger@aon.at

Gerlinde und Hubert Huemer | „Schusterbauer“

Oberpilsbach 24 * 4840 Vöcklabruck
Tel: 07672 / 293 85 * Mobil: 0664 / 910 51 52
eMail: trial@edumail.at

Maria und Hermann Wohlschläger | „Olihuber“

Bach 2 * 4690 Rutzenham
Tel: 07673 / 2731 * Mobil: 0664 / 38 35 179
eMail: buggy_w@gmx.at

Maria und Johann Oberndorfer | „Brandstätter“

4692 Niederthalheim 47
Tel: 07673 / 7041 * Mobil: 0688 / 822 1963
eMail: ma.oberndorfer@eduhi.at

Anna und Herbert Krötzel | „Fischer“

Deutenham 15 * 4693 Desselbrunn
Tel: 07674 / 63 996
eMail: anna.kroetzel@gmx.at

Renate und Heinrich Lidauer | „Reisinger“

4692 Niederthalheim 45
Mobil: 0650 / 678 25 33
eMail: lidauers@gmail.com

Maria und Franz Malzner | „Jans´n“

Jetzing 4 * 4861 Aurach
Tel: 07662 / 8919 * Mobil: 0676 / 619 57 59
eMail: franz.malzner@uniqa.at

Maria und Franz Niedermaier | „Meindl“

Schlatt 12 * 4691 Breitenschützing
Tel: 07673 / 2484 * Mobil: 0664 / 810 48 63
eMail: f.niedermaier@aon.at

Gerlinde und Karl Penetsdorfer | „Moar“

Moarstraße 7 * 4690 Oberndorf
Tel: 07673 / 2249 * Mobil: 0664 / 84 60 830
eMail: karl.penetsdorfer@utanet.at

Christa und Roland Oberndorfer | „Wiesinger“

Staig 1 * 4690 Schwanenstadt
Tel: 07673 / 2660 - 11 * Mobil: 0676 / 500 31 25
eMail: roland-oberndorfer@aon.at

Mag. Günter und Martina Schwarzmüller-Kröpfel „Sölde in der Haide“

Feldham 6 * 4693 Desselbrunn
Tel: 07674 / 63366 * Mobil: 0664 / 242 93 43
eMail: mschwarzmueller@kroepfel.at

Barbara und Dietmar Humer

Niederrottnang 32 * 4901 Ottnang a. H.
Tel: 07676 / 6864 * Mobil: 0676 / 470 31 83
eMail: dietmar_humer@aon.at



Interessantes zum Kürbiskernöl:

Die häufigsten Fragen

Inhaltsstoffe und Wirkung

Das Kürbiskernöl zählt zu den wertvollsten Pflanzenfetten! Ungefähr 80% der Fettsäuren sind ungesättigt, davon etwa 50 % sogar mehrfach ungesättigt! Es hat eine Cholesterin senkende Wirkung und hilft bei der Prostatabehandlung. Das enthaltene Vitamin E und B ist besonders wirksam bei Herz-Kreislaufstörungen und spielt eine bedeutende Rolle in den Nervenbahnen und beim Stoffwechsel.

Zur Lagerung des Kürbiskernöles:

Das Kürbiskernöl soll kühl und dunkel gelagert werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass es nicht dem Sonnenlicht ausgesetzt wird, da ansonsten Bitterstoffe entstehen.

Kürbiskernöl-Fleck? – Kein Problem!

Kleidungsstück oder Tischwäsche einfach waschen und in die Sonne hängen. Der grüne Kernölfleck verschwindet damit von selbst.



Rezepte für den Sommer

Gesundheit mit Genuss

Kürbiskernparfait

für sechs Personen

Zutaten:

240 g Kürbiskernkrokant, 1/8 Lt. Milch, 4 Dotter, 3 EL Orangenlikör, 1/2 Lt. Schlagobers, 1 Prise Zimt, 1 Pk. Vanillezucker.

Zubereitung:

Dottermasse:

Dotter mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, nach und nach die heiße Milch unterrühren und die Masse so lange schlagen, bis sie kalt ist. Dann in den Kühlschrank stellen.

Karamalisierte Kürbiskerne:

120 g Zucker in einer Pfanne leicht bräunen, **120 g ganze Kürbiskerne** dazugeben und kurz durchrösten. Die Kerne auf ein Backpapier geben (größere Klumpen noch heiß zer-teilen) und auskühlen lassen. Ein wenig von den Kernen beiseite geben und für die Garnierung grob hacken. Die restlichen Karamelkerne mahlen (z. B. in einer Kaffeemühle).

Parfait:

Schlagobers steif schlagen. In die ausgekühlte Dottermasse den Orangenlikör einrühren, steif geschlagenes Obers und die gemahlene karamalisierte Kürbiskerne (= Krokant) unterziehen.

Die Creme in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Rehrückenform füllen und mindestens vier Stunden einfrieren. Zum Stürzen stellt man die Form kurz in eine heißes Wasserbad.

Nun wird das Parfait in Portionen geschnitten, mit Schlagobers und den grob gehackten Karamelkernen garniert.

Zucchini-Kürbiskernpuffer mit Kernöldip

für vier Personen

Zutaten:

300 g Zucchini, 600 g mehlig Erdäpfel, 50 g gemahlene Kürbiskerne, 1 Ei, 1 Dotter, 1 EL Kartoffelstärke, etwas fein gehackte Petersilie, 40 g Gervais, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, Fett zum Ausbraten.

Kernöldip: 1/4 Lt. Sauerrahm, 2 EL Kürbiskernöl, Salz, Gartenkräuter nach Saison.

Zubereitung:

Zucchini waschen, Strunk wegschneiden und fein raspeln. Rohe Erdäpfel schälen, ebenfalls fein raspeln und gut ausdrücken. In einer Schüssel Zucchini, Erdäpfel und gemahlene Kürbiskerne gut durchmischen. Das Ei, den Dotter, das Stärkemehl und den Gervais dazugeben, gut verrühren und mit Petersilie, Pfeffer, Salz und Knoblauch abschmecken. Die Masse eine Viertelstunde durchziehen lassen. Aus der Zucchini-masse kleine dünne Fladen in das heiße Fett setzen und beidseitig knusprig braun anbraten.

Kernöldip:

Sauerrahm mit Kürbiskernöl aromatisieren, Kräuter und Salz hinzufügen und gemeinsam mit den Zucchini-puffern servieren.