

Steirisches Bio- Kürbiskernöl g.g.A-prämiert

Deimel Bio Kürbiskernöl wird ausschließlich aus den Kernen des Steirischen Ölkürbisses gewonnen. Die Kürbisse stammen zu 100% aus der Steiermark, aus biologischem Anbau. Von Feinschmeckern, Köchen und Genießern wird dieses prämierte Kürbiskernöl wegen seines außergewöhnlich delikatem Aromas geschätzt und geliebt.

Bei der Herstellung dieses Genießeröls werden die Kürbiskerne vor der Pressung zerkleinert und die Kernmasse bei 60°C -70°C schonend geröstet. Danach wird durch Pressung der gerösteten Kürbiskernmasse dieses wunderbar intensiv nussig- delikate Kürbiskernöl gewonnen. Das Öl hat eine tiefdunkle Farbe und ist von sirupartiger Konsistenz.

Der steirische Ölkürbis ist der einzige Kürbis der schalenlose Kerne hat. Die Samenhülle enthält Chlorophyll und Karotin. Diese Stoffe sind ursächlich für die tiefgrüne Farbe des Öls.

Damit die wertvollen Inhaltsstoffe dieses kostbaren Öls erhalten bleiben, lagern Sie dieses Öl bitte stets lichtgeschützt. Vermeiden Sie bitte direkte Sonneneinstrahlung und bewahren Sie das angebrochene Öl idealerweise in Ihrem Kühlschrank auf.

Nur die besten steirischen Kürbisölhersteller werden bei der jährlich stattfindenden Steirischen Kürbiskernölprämierung ausgezeichnet. Es erhalten nur ca. 3% der Hersteller diese Prämierung.

Die Kriterien für eine Auszeichnung sind:

- das Öl muss aus einer Erstpressung stammen
- bei einer Analyse muss ein einwandfreies Ergebnis zu den Inhaltsstoffen vorliegen
- das Öl muss der geschmacklichen Bewertung der Jury standhalten können

Das Deimel Kürbiskernöl konnte die Jury überzeugen und gehört zweifelsohne zu den besten Kürbiskernölen der Steiermark.

Verwenden Sie Kürbiskernöl pur zur Verfeinerung von

- Gemüsesuppen, z.B. Kürbiscremesuppe
- Nudeln und Pasta statt Butter oder einer Sauce
- Vanilleeis und Eierlikör (zum Garnieren)

Kürbiskernöl wird kalt als Dressing für Salate und zur Verfeinerung von warmen Speisen (zum Beispiel Kürbiscremesuppe) verwendet. Zum Braten ist es nicht geeignet.

Ölkürbiskerne enthalten folgende Inhaltsstoffe:

- Öl zwischen 35-55%

davon:

- 20-30% einfach ungesättigte Ölsäure

- 45-65% mehrfach ungesättigte Linolsäure (Omega 6, Omega 3)

- 10-15% Palmitinsäure

- 5% Stearinsäure

- Eiweiß 30-40%

- Kohlenhydrate 4-8%

- Rohfaser 2-4%

- Mineralstoffe und Spurenelemente 4-5% (Chlor, Eisen, Fluor, Jod, Kalium, Calcium, Kupfer, Magnesium, Mangan, Natrium, Phosphor, Selen, Schwefel, Zink)

- Vitamine A, B1, B2, B6, C, D, K, 30 mg Vitamin E (β - und γ -Tokopherole) pro 100g Kürbissamen

- Phytosterine z.B. Delta 7 Sterole

- seltene Aminosäuren wie Zitrullin und Cucurbitin, Squalen

- natürliche Farbstoffe wie Chlorophyll und Protochlorophyll

- Spermidin ca. 104mg/kg (10g tgl. empfohlene Tagesmenge)

Der Kürbischhof Deimel liegt im fruchtbaren oststeirischen Hügelland und ist darauf spezialisiert Kürbiskerne anzubauen und Kürbiskernöl von höchster Qualität zu erzeugen. Das prämierte original Steirische Kürbiskernöl g.g.A. wird für kulinarischen Genuss und als natürliches Heilmittel in der Naturheilkunde geschätzt.

Das Kürbiskernöl wird zu 100% aus Kürbiskernen aus dem geschützten geographischen Anbaugebiet erzeugt. Die Firma Deimel erzeugt Ihr Öl mit viel Liebe zu Mensch und Natur und zu 100% in der Steiermark. So reduziert man auf dem Weg vom Feld bis zum Kunden. Unvermeidbares CO₂ wird durch regionale Aufforstung ausgeglichen.

Die prämierte Qualität wird durch Einmalpressung zu 100% rein aus Steirischen Kürbiskernen mit Herkunftsgarantiekennzeichnung g.g.A. gewonnen.

über Steirisches Kürbiskernöl

Es wird wegen des außergewöhnlich delikaten Aromas und seiner Wirkung geschätzt. Das nussige Aroma des Steirischen Kürbiskernöls entsteht, wenn die Kerne vor der Pressung geröstet werden. Dabei wird die Kernmasse schonend auf 60-70 Grad Celsius erwärmt, ohne dabei wertvolle Inhaltsstoffe zu zerstören. Für die Erzeugung von einem Liter Kürbiskernöl werden ca. 2,5 kg getrocknete Kerne benötigt, die von etwa 30 Kürbissen stammen.

Die Kürbissamen werden Anfang Mai gesteckt und die Ernte erfolgt ab Oktober. Verwendet werden nur die Kerne. Das Fruchtfleisch der Kürbisse bleibt auf dem Feld liegen.

Im Gegensatz zu vielen anderen Kürbisarten hat der steirische Ölkürbis schalenlose Kerne. Die Samenhülle enthält Chlorophyll und Karotin. Diese Stoffe sorgen für die dunkelgrüne Farbe des Öls.

Verwenden Sie das Öl immer kalt. Auf diese Weise bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Stellen Sie angemachte Salatenicht zu lange in die Sonne. Das Sonnenlicht macht das Öl rasch bitter. Bei lichtgeschützter und kühler Lagerung (unter 20°C) ist das Öl ohne Geschmacksverlust mindestens 12 Monate haltbar. Sie können das Öl auch länger lagern und verwenden. Allerdings nimmt das feine nussige Aroma nach dieser Zeit ab. Verdorbenes Kürbiskernöl erkennen Sie am Geruch und am Geschmack. Es schmeckt dann ranzig und sollte nicht mehr verwendet werden.

Verbrauchen Sie angebrochene Flaschen in drei bis vier Monaten, ist es nicht notwendig sie im Kühlschranks aufzubewahren. Kürbiskernöl nicht einfrieren. Es verklumpt und wird nicht wieder sämig flüssig.

Bei Kürbiskernöl Flecken auf der Kleidung empfiehlt es sich, das Kleidungsstück zu waschen und in der Sonne trocknen zu lassen. Die UV-Strahlung entfernt die Flecken.

Wie Sie gute Qualität erkennen können

Ein gutes Kürbiskernöl duftet aromatisch nussig. Es riecht und schmeckt nach den Kürbisaromen. Sie entstehen durch eine schonende Röstung der Kürbiskerne. Die Farbe ist dunkelgrün mit leichten rötlichen Tönen. Die Konsistenz des Öles ist sämig, nicht schmalzig. Voraussetzungen für eine Top-Qualität sind erstklassige vollreife Kürbiskerne, die zum perfekten Zeitpunkt geerntet werden und großer Sorgfalt verarbeitet wurden. Nur eine schonende Pressung mit viel Wissen und Erfahrung macht daraus ein hochwertiges Steirisches

Kürbiskernöl.

Die besten steirischen Kürbiskernölhersteller werden bei der Steirischen Kürbiskernölprämierung ermittelt. Der Wettbewerb findet jährlich statt. Kriterien für eine Auszeichnung sind: Das Öl muss aus einer Erstpressung staammen, erzielt bei einer Analyse der Inhaltsstoffe ein einwandfreies Ergebnis und erhält eine positive geschmackliche Bewertung durch die Jury. Nur Öle mit banderole sind das original Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Inhaltsstoffe und Anwendungsmöglichkeiten

Unter den Pflanzenölen hat Kürbiskernöl mit 80% einen der höchsten Anteile an ungesättigten Fettsäuren. Davon sind ca. 60% der mehrfach ungesättigten Linolsäure zuzuordnen. Von allen Pflanzenölen hat Kürbiskernöl einen der höchsten Anteile an Vitamin E. Wertvolle Inhaltsstoffe sind auch Selen, Zink, Phytosterine und zahlreiche sekundäre Pflanzenstoffe.

Gern verwendet wird Kürbiskernöl von Personen mit Prostata- und Reizblasenproblemen. Auch ist Kürbiskernöl eine hervorragende Quelle für Spermidin.

Täglich können 1-2 Esslöffel Kürbiskernöl in dauerhafter Anwendung genossen werden.

Rezeptvorschläge aus der Steiermark:

Kürbiskernöldressing:

Zutaten:

- 5 EL steirisches Kürbiskernöl
- 2 1/2 EL Apfelessig
- Salz und fein gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Öl mit dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer gut verrühren bis sich das Salz aufgelöst hat.

Dieses Dressing passt besonders gut zu Chinakohl-, Kartoffel-, Feld-, Kraut-, Tomaten-, und Bohnensalat. Auch passt das Dressing fantasztisch zu Mozzarella & Tomaten, Schafskäse sowie Handkäse mit Musik.

Kartoffelsalat:

Zutaten:

- Kartoffeln gekocht
- Zwiebeln
- Salz & Pfeffer
- Apfelessig
- Steirisches Kürbiskernöl

Zubereitung:

Die frisch gekochten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln hacken, mit Essig, Salz, Pfeffer und schließlich Kürbiskernöl vermischen.

Die noch warmen Kartoffeln marinieren.

Saures Rindfleisch und Wurstsalate

Zutaten:

- gekochtes, mageres Rindfleisch

- Salz
- Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- Kürbiskernöl
- Weinessig

Zubereitung:

Rindfleisch in sehr feine Scheiben schneiden und auf einen Teller auflegen. Mit Salz, Pfeffer gehackten Zwiebeln bestereuen und Kernöl sowie Weinessig darüber gießen. Statt Rindfleisch kann auch feine Wurst verwendet werden

Rührei steirische Art

Zutaten:

- Eier
- Salz
- Kürbiskernöl

Zubereitung:

Das aufgeschlagene, gesalzene Ei in einer Pfanne mit erhitztem Kürbiskernöl herausbacken. Achtung: Das Öl nicht zu stark erhitzen und mit mittlerer Hitze arbeiten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	555 kj
Brennwert kcal	135 kcal

Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g