

**TEXT: ANGELIKA KRAFT**

*BEREITS ZUM FÜNFTEN MAL HABEN WIR  
DIE ÖLPRODUZENTEN DES IN- UND AUSLANDES  
EINGELADEN, IHRE BESTEN PRODUKTE  
ZUM GROSSEN GENUSS.TEST EINZUREICHEN.  
ERNEUT DURFTEN WIR UNS ÜBER EINEN  
EINSENDEREKORD FREUEN. WIR HABEN  
UNS DURCH DUTZENDE ÖLE GEKOSTET UND  
DIE GEWINNER DES ÖL-AWARDS 2018 GEKÜRT.*

# AND THE

**E**s lässt sich einfach nicht schönreden: In den vergangenen Wochen waren wir ganz ordentlich im Öl. Das ist aber gar nicht weiter schlimm – ganz im Gegenteil. Es war wieder ein Genuss, uns durch Dutzende Flaschen feinste Öle zu schnuppern, zu kosten und zu bewerten. 47 Öle, verteilt auf die drei Kategorien Olivenöl, Kürbiskernöl und Nussöl, verkostete die gewohnt kompetente GENUSS.Jury blind, also ohne zu wissen, welche Marke vor ihr steht. Das Ergebnis war dank Top-Qualität, großartiger Aromen und vielfältiger Geschmäcker mehr als beeindruckend. Doch bevor wir Ihnen die Ergebnisse im Detail verraten, möchten wir uns mit dem Lebensmittel Öl ein wenig genauer beschäftigen und einige häufig behauptete Aussagen über das kulinarische „Schmiermittel“ unter die Lupe nehmen.

### FETT IST UNGESUND!

In Zeiten von Schlankkeitsidealen, Light-Produkten und Kohlenhydrate-Zucker-und-Fett-sind-böse-Mentalität hat es Öl gar nicht so leicht, als gesundes Lebensmittel daherzukommen. Dabei liefern hochwertige Öle wertvolle Inhaltsstoffe, die uns guttun. Ein Schlagwort, um das man beim Öl auf keinen Fall herumkommt, sind die Fettsäuren. Es gibt sie gesättigt, einfach ungesättigt und mehrfach ungesättigt. Ständig liest man davon, doch kaum jemand weiß, was sie wirklich bedeuten. Wir versuchen, etwas Licht ins Dunkel zu bringen: Öle bestehen aus Fettsäuren. Das sind unterschiedlich lange Atomketten, die aus mehr oder weniger vielen Kohlenstoff-Atomen bestehen, die wiederum einfach (gesättigte Fettsäuren) oder dop-

pelt miteinander verbunden sind. Letztere nennt man – je nachdem wie viele dieser Doppelverbindungen es gibt – einfach oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Damit jedoch nicht genug: Wenn sich diese Doppelverbindungen an einer bestimmten Stelle befinden, spricht man von Omega-3- oder Omega-6-Fettsäuren.

So weit, so klar, aber was bedeutet das nun für unsere Gesundheit? Einfach ausgedrückt sind gesättigte Fettsäuren schlecht (schlimmer sind nur noch die sogenannten Transfette, also industriell hergestellte Fettsäuren), einfach ungesättigte Fettsäuren gut, mehrfach ungesättigte Fettsäuren am besten. Sie haben einen positiven Einfluss auf unser Herz, unseren Cholesterinspiegel, unterstützen das Immunsystem und beeinflussen viele weitere Stoffwechselforgänge im Körper auf gute Weise. Die Pflanzenöle mit dem höchsten Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind Lein- und Walnussöl (bis zu 70 Prozent).

### OLIVENÖL DARF MAN NICHT ERHITZEN!

Immer noch behaupten viele, Olivenöl würde sich nicht zum Braten eignen – ja, sogar krebserregende Substanzen erzeugen. Das stimmt entsprechend heutigem Erkenntnisstand nicht – und die hohe Lebenserwartung in Mittelmeerländern gibt dem recht, denn in Italien und Griechenland wird seit jeher Olivenöl zum Kochen und Braten verwendet. Sowohl aus ernährungswissenschaftlicher als auch aus geschmacklicher Sicht lässt sich Olivenöl ganz wunderbar erhitzen, denn bis zu einer Temperatur von 180 Grad – das reicht für die meisten Gerichte völlig aus – zeigt

# WINNER IS ...



**Dass man Olivenöl nicht erhitzen darf, ist längst widerlegt – vorausgesetzt es handelt sich um ein qualitativ hochwertiges Öl.**

ein gutes, natives Olivenöl keine wesentlichen chemischen Veränderungen. Wichtig ist nur, dass Sie das Öl nicht überhitzen. Diesen Punkt erkennen Sie daran, dass das Öl zu rauchen beginnt. Geben Sie das Öl daher am besten immer erst in die bereits heiße Pfanne und erhitzen Sie es dann langsam auf die gewünschte Temperatur.

### IST KOKOSÖL DAS REINSTE GIFT?

„Kokosöl ist das schlimmste Lebensmittel, das man überhaupt essen kann“, „gefährlicher als Schweineschmalz“ und „das reinste Gift“ – mit diesen Aussagen sorgte die Harvard-Professorin und Leiterin des Instituts für Prävention und Tumor-Epidemiologie an der Universität Freiburg Karin Michels Anfang August in einem Vortrag über Kokosöl für Aufsehen. Und das saß. Immerhin galt Kokosöl bislang als eines der gesündesten Superfoods überhaupt. Tatsächlich gab es für die Behauptungen, Kokosöl helfe gegen Übergewicht, Demenz und Alzheimer keinerlei wissenschaftliche Beweise. Ebenfalls erwiesen: Kokosöl enthält einen besonders hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren (rund 90 Prozent). Dennoch: Kokosöl ist grundsätzlich nicht böse, darin sind sich Ernährungsexperten einig. Denn wie

bei allen Lebensmitteln gilt auch hier: Die Menge macht das Gift.

### UND WIE STEHT ES UM'S PALMÖL?

Im Sommer 2015 passierte etwas Seltsames – zumindest aus Sicht eingefleischter Naschkatzen. Die ehemalige französische Umweltministerin Ségolène Royal rief zum Nutella-Boykott auf. Schuld daran war das darin enthaltene Palmöl: Abholzung der Regenwälder, Korruption, Kinderarbeit und Mitschuld am Klimawandel waren nur einige ihrer Gründe, um auf Palmöl zu verzichten – was aber gar nicht so einfach ist, denn Palmöl steckt laut WWF in nahezu jedem zweiten Produkt. Nicht nur Lebensmittel wie Marga-

rine, Fast-Food und Eiscreme enthalten das verschriene Öl, sondern auch Kraftstoffe, Tierfutter, Pflege- und Reinigungsmittel. Der Handel hat mittlerweile reagiert, in Supermärkten findet man heute auf einer Vielzahl an Produkten bereits den Aufdruck „Palmölfrei“.

### DIE ERGEBNISSE

Nun aber genug der Fakten und Geschichten rund um's Öl, jetzt haben Sie sich die Ergebnisse unserer Verkostung sowie zwei tolle Rezepte redlich verdient. Beim Riechen, Schmecken und Nachkochen wünschen wir Ihnen viel Freude! Sie werden sehen, dass es eigentlich ziemlich cool ist, voll im Öl zu sein ...

## DIE JURY

- .....
- Elisabeth Cvach** HLF-Absolventin und Bankangestellte
- Romana Ferli** Lebensmitteltechnologin
- Dagmar Gross** Diplom-Sommelière, Käsesommelière und staatlich geprüfte Weinmanagerin
- Angelika Kraff** GENUSS.Ressortleiterin, Sommelière und Diplom-Kaffee-Sommelière
- Ursula Ludwig** Weinakademikerin
- Klaus Postmann** GENUSS.Chefredakteur und Weinakademiker
- Susanne Prochaska** Genussführerin und Kräuterpädagogin
- Erich Schöller** Sommelier, Sparkling Wine-Sommelier und Biersommelier
- Simone J. Tasché** GENUSS.Ressortleiterin und Diplom-Käsesommelière
- Mario Wittl** Diplom-Kaffeesommelier

Öl-Award 2018

NUSSÖL-REZEPT

## Kastanien-Nuss-Kuchen

FÜR 1 KUCHEN

4 Eier

400 g Kastanien-Mehl (aus dem Reformladen)

1 Pck. Weinsteinbackpulver

Salz

150 g Honig

200 ml Nussöl

1 Pck. Vanillezucker

180 ml Schlagobers

100 g Nüsse (gehackt)

Drei Eier trennen und das Eiklar steif schlagen. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermengen. Ei, die drei Eigelb und den Honig cremig rühren. Öl und Vanillezucker nach und nach zugeben. Obers in die Eimasse rühren und die Mehlmischung zugeben. Die gehackten Nüsse einrühren, das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 Minuten backen.

wein<sup>pur</sup>  
TROPHY

DIE BESTEN WEINE  
STELLEN SICH VOR!

GENUSS.TROPHY 2018

8. NOVEMBER 18

- CASINO BADEN - CASINEUM -

DONNERSTAG

Kaiser-Franz-Ring 1

18.00 BIS 21.00 UHR  
BADEN BEI WIEN



GENUSS

SO SCHMECKT HERKUNFT  
GENUSSWEINPUR.AT

CASINO BADEN

Das Erlebnis.

genuss  
burgenland & **GENUSS**  
**WIR LADEN EIN!**

**genuss.pur:** Kulinarische Highlights aus dem Burgenland entdecken und verkosten

**erlebnis.pur:** Apfelstrudelbacken mit Tante Fanny, Szigeti-Sektbar und Römerquelle

**wein.pur:** Top-Winzer mit ihren prämierten Roten Reserven inklusive Trophy-Verleihung

**bier.pur:** Präsentation der Bieredition 2018 gemeinsam mit Brauschneider

**öl.pur:** Best-of Öl-Award 2018 mit Verkostung der prämierten Öle

### Eintrittspreise:

14 Euro (Verkostung & Gewinnticket) oder  
30 Euro (Verkostung & Gewinnticket  
& 30 Euro-Begrüßungsjetons)

Bitte Ausweis nicht vergessen!

Wir danken unseren GENUSS.Partnern:



# FÜR JÄGER UND SAMMLER

Millionen von Eichhörnchen können nicht irren. Nüsse sind ein besonders wertvolles Nahrungsmittel. Aber auch die Öle aus Haselnuss, Walnuss und Erdnuss gelten als besonders spannende Kreationen.

TOP #3



## BIO-WALNUSSÖL



**Punkte:** 4,51

**Optik:** Gelb-braun.

**Geruch:** Liebstöckel, junge Walnuss, leicht grasig.

**Geschmack:** Sattes Mundgefühl, tanninbetont, deutlich Walnuss, beste Qualität, leicht grasig, feiner zartbitterer Abgang.

**Jahrgang:** k.A.

**Preis:** € 8,60/100 ml

**Hersteller:** NaturWurzel – Die Tiroler Ölmühle, Hall in Tirol, [www.naturwurzel.at](http://www.naturwurzel.at)

## BIO-ERDNUSSÖL KALTGEPRESST 100% NATURREIN



**Punkte:** 4,50

**Optik:** Hellgelb bis goldgelb.

**Geruch:** Nussig und warm, Erdnuss frisch vom Strauch.

**Geschmack:** Angenehmes Mundgefühl, intensiv, Erdnuss pur, leicht säuerlich, puristisch und harmonisch.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 9,50/250 ml

**Hersteller:** Ölmühle Fandler, Pöllau [www.fandler.at](http://www.fandler.at)

## NATIVES HASELNUSSÖL AUS PIEMONT-HASELNUSS



**Punkte:** 4,44

**Optik:** Hellgrün mit goldgelbem Schimmer.

**Geruch:** Elegant verhalten, leichte Bittere.

**Geschmack:** Elegante Textur, ausgewogenes und frisches Haselnussaroma, sanft röstig mit schöner Kaffeenote, feiner Abgang.

**Jahrgang:** 2017/2018

**Preis:** € 9,99/100 ml

**Hersteller:** Byodo Naturkost, Mühlendorf, [www.byodo.de](http://www.byodo.de)



## BIO-HASELNUSSÖL KALTGEPRESST 100% NATURREIN

**Punkte:** 4,33

**Optik:** Grasgrün mit gelben Anklängen.

**Geruch:** Intensiv Haselnuss, schöne Röstaromen, leichte Süße.

**Geschmack:** Cremig fülliges Mundgefühl, dominante Haselnuss, recht fruchtbetont, fast süß, frisch.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 19,90/250 ml

**Hersteller:** Ölmühle Fandler, Pöllau [www.fandler.at](http://www.fandler.at)

## ÖSTERREICHISCHES WALNUSSÖL NATIV BIO

**Punkte:** 4,17

**Optik:** Dunkelgelb.

**Geruch:** Nussig-herb mit röstiger, süßer Nussaromatik, fast ein wenig karamellisiert.

**Geschmack:** Karamellige Textur, eindeutig Walnuss, aber auch Milchsokolade, erinnert an Schokoriegel mit Nusskrokant, eigenständig.

**Jahrgang:** 2018

**Preis:** € 14,90/100 ml

**Hersteller:** Schalk Mühle, Kalsdorf, [www.schalk-muehle.at](http://www.schalk-muehle.at)

## ÖSTERREICHISCHES HANFÖL NATIV BIO

**Punkte:** 4,00

**Optik:** Saftiges Dunkelgrün, Waldmeister.

**Geruch:** Satt in der Nase, frisch-buttrige Nuancen, grasig, grüner Paprika, Kürbiskerne.

**Geschmack:** Volles, warmes Mundgefühl, grasig-grüner Geschmack mit buttriger, leicht säurebetont, Hopfenanklänge.

**Jahrgang:** 2018

**Preis:** € 6,90/100 ml

**Hersteller:** Schalk Mühle, Ilz, [www.schalk-muehle.at](http://www.schalk-muehle.at)

## KOKOSNUSSÖL NATIV

**Punkte:** 4,00

**Optik:** Glasklar, durchsichtig.

**Geruch:** Trockene Kokosflocken mit süßer Milchsokolade, röstig-füllig.

**Geschmack:** Animierendes Mundgefühl, frische Kokosnuss, exotischer Flair, könnte intensiver sein.

**Jahrgang:** 2018

**Preis:** € 4,49/200 ml

**Hersteller:** Byodo Naturkost, Mühlendorf [www.byodo.de](http://www.byodo.de)



**BIO-MACADAMIANUSSÖL  
KALTGEPRESST**

**100% NATURREIN**

**Punkte:** 3,83

**Optik:** Bräunliches Hellgelb.

**Geruch:** Dominant nussig, süße Eiswaffel.

**Geschmack:** Üppige Textur, deftige Aromen, Röstonen, deutlich Macadamia.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 23,90/250 ml

**Hersteller:** Ölmühle Fandler, Pöllau, [www.fandler.at](http://www.fandler.at)



**WIBERG MACADAMIANUSS-ÖL**

**100% SORTENREIN**

**KALTGEPRESST**

**Punkte:** 3,10

**Optik:** Blasses Strohgelb mit braunen Reflexen.

**Geruch:** Kräftig-aromatische Nuss, exotisch, animierend.

**Geschmack:** Üppiges Mundgefühl, dominante Röstaromen, salzige und schmalzige Anklänge, Macadamianuss, Röstzwiebel.

**Jahrgang:** 2018

**Preis:** € 20,95/250 ml

**Hersteller:** Frutarom Savory Solutions Austria, Salzburg, [www.frutaromsavory.com](http://www.frutaromsavory.com)



**100% STEIRISCHES  
WALNUSSÖL**

**Punkte:** 2,83

**Optik:** Ockergelb.

**Geruch:** Intensive Röstaromen, nussig, Grammeln, zart salzig.

**Geschmack:** Weiches Mundgefühl, brotig-röstige Aromen, dezente Walnusnoten, hält lange an.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 18,-/500 ml

**Hersteller:** Ölmühle Leopold, Deutschlandsberg, [www.oelmuehleleopold.at](http://www.oelmuehleleopold.at)

**MANDELÖL  
OHNE RÖSTUNG  
NATURGEPRESST**

**Punkte:** 2,67

**Optik:** Hellgrün mit goldgelben Reflexen.

**Geruch:** Verhalten nussig, im Hintergrund versteckte Marzipannote.

**Geschmack:** Runde, weiche Textur, elegante Marzipannote, deutliche Gerbstoffe, zart bitter im Finale.

**Jahrgang:** 2018

**Preis:** € 7,-/100 ml

**Hersteller:** Ölmühle Bregenz, [www.oelmuehle-bregenz.at](http://www.oelmuehle-bregenz.at)

**BIO-HANFÖL**

**Punkte:** 2,55

**Optik:** Helles Grün, stark schimmernd mit goldenen Reflexen.

**Geruch:** Grüntee, zart krautig-herb, Liebstöckel, frische Brotrinde.

**Geschmack:** Dominant buttrige Textur, Joghurt-Aromen, säurebetont, etwas fettlastig auch am Gaumen.

**Jahrgang:** k.A.

**Preis:** € 8,40/100 ml

**Hersteller:** NaturWurzel – Die Tiroler Ölmühle, Hall/Tirol, [www.naturwurzel.at](http://www.naturwurzel.at)



**HINWEIS:**  
Alle unter 2,5 Punkten (0 Sterne) bewerteten Öle finden Sie im Internet auf [www.genussweinpur.at](http://www.genussweinpur.at).

# STEIRISCHES GOLD IN FLASCHEN

## Kürbiskern-Öl g.g.A.

- 100 % sortenrein, Erstpressung, aus österreichischem Anbau
- ideal für deftige Salate und Eiergerichte

[www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)  

Produkt  
im Großhandel  
erhältlich



# WIBERG®

# AUS DER MITTELMEERKÜCHE

Olivenöl ist aus der leichten Mittelmeerküche nicht wegzudenken. Vor allem die höchste Qualitätsstufe, das Native Olivenöl extra, also Öl aus erster Pressung, garantiert besten Genuss.



TOP #3

## NOAN CLASSIC OLIVE OIL EXTRA VIRGIN BIO



**Punkte:** 4,70

**Optik:** Leichter Grünnton.

**Geruch:** Fruchtig, erdig-grasig, Blumenwiese, etwas Artischocke.

**Geschmack:** Mild-fruchtiger Geschmack, spät einsetzende, dann aber ansteigende Schärfe, dezente Bittere.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 9,90/250 ml

**Hersteller:** Noan, Wien  
www.noan.org

## MANI GREEK GOLD OLIVENÖL NATIV EXTRA



**Punkte:** 4,25

**Optik:** Sonnengelb.

**Geruch:** Schöne Aromen, Heu.

**Geschmack:** Schönes Mundgefühl, mittlere Schärfe, langer Abgang.

**Jahrgang:** 2017/18

**Preis:** € 7,19/500 ml

**Hersteller:** Mani Bläuel, Wien  
www.mani.bio

## GALANTINO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DOP TERRA DI BARI



**Punkte:** 4,18

**Optik:** Helles Gelb.

**Geruch:** Sonnengereifte Früchte, angenehm.

**Geschmack:** Leichte Schärfe, dezent bitter.

**Jahrgang:** 2015

**Preis:** € 15,90/500 ml

**Hersteller:** Dellolio, Unterwaltersdorf  
www.facebook.com/dellolio.at



## MANI NATIVES OLIVENÖL EXTRA SELECTION BIO

**Punkte:** 4,00

**Optik:** Dunkles Grün.

**Geruch:** Animierende Nase, fruchtig, grasig, Sauerampfer.

**Geschmack:** Mittlere Bitterkeit, langsam ansteigende Schärfe.

**Jahrgang:** 2017/18

**Preis:** € 9,49/500 ml

**Hersteller:** Mani Bläuel, Wien  
www.mani.bio



## MANI NATIVES OLIVENÖL EXTRA KALAMATA G.U. PELEPONNES BIO

**Punkte:** 3,25

**Optik:** Sonnengelb.

**Geruch:** Nussig, leicht süßlich.

**Geschmack:** Fruchtige Aromen, keine Bittere, dezente Schärfe.

**Jahrgang:** 2017/18

**Preis:** € 9,49/500 ml

**Hersteller:** Mani Bläuel, Wien  
www.mani.bio

## GAEA NATIVES OLIVENÖL EXTRA REGION SITIA DOP

**Punkte:** 3,25

**Optik:** Dezentere Grünnton.

**Geruch:** Leichte Schärfe.

**Geschmack:** Auch am Gaumen deutliche Schärfe, leichte Bittere.

**Jahrgang:** k.A.

**Preis:** € 9,49/500 ml

**Hersteller:** Winkelbauer, Wien  
www.delikat-essen.at

## BIO PREMIUM OLIVE OIL

**Punkte:** 3,25

**Optik:** Deutlicher Grünnton.

**Geruch:** Fruchtig, leichte Zitrusnote.

**Geschmack:** Dicke Textur, vorne deutlich fruchtige Noten, hinten etwas Bittere.

**Jahrgang:** 2017/18

**Preis:** € 12,90/500 ml

**Hersteller:** ATH, Mooskirchen  
www.agrarturk.at

OLIVENÖL-REZEPT



## In Olivenöl pochierter Lachs

FÜR 4 PORTIONEN

500 ml Olivenöl  
4 Lachsfilets  
60 g Salz

Eine möglichst große Pfanne mit Olivenöl befüllen, beliebig mit Knoblauch, Zitronenschalen oder Kräutern aromatisieren und langsam auf 50 Grad erhitzen. Einen Liter kaltes Wasser mit ein paar Eiswürfeln und dem Salz vermischen und die Lachsfilets darin fünf Minuten lang ziehen lassen. Das verhindert, dass sich während des Pochierens viel Eiweiß an der Oberfläche des Fisches bildet. Die Filets aus dem Wasser nehmen, sehr gut abtupfen und in das warme Öl legen. Die Lachsfilets sollten nebeneinander liegend vollständig mit Öl bedeckt sein. 15 Minuten bei konstanten 50 Grad garen. Der Fisch sieht dann noch recht roh aus, ist aber gar und besonders zart.



**MANI NATIVES OLIVENÖL EXTRA MESSARA G.U. KRETA BIO**

**Punkte:** 2,60

**Optik:** Sonnengelb.

**Geruch:** Nussig.

**Geschmack:** Fruchtige Aromen.

**Jahrgang:** 2017/18

**Preis:** € 9,49/500 ml

**Hersteller:** Mani Bläuel,

Wien

www.mani.bio

**BIO OLIVENÖL NATIV EXTRA, EXTRA VERGINE**

**Punkte:** 2,60

**Optik:** Sonnengelb.

**Geruch:** Leichte Hefe.

**Geschmack:** Mittlere Schärfe, herbe Noten.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 6,40/250 ml

**Hersteller:** Ölmühle Fandler,

Pöllau

www.fandler.at

**GAEA NATIVES OLIVENÖL EXTRA REGION VRANAS EST**

**Punkte:** 2,55

**Optik:** Helles Gelb.

**Geruch:** Fruchtig.

**Geschmack:** Fruchtig, kurz im Abgang.

**Jahrgang:** k.A.

**Preis:** € 9,49/500 ml

**Hersteller:** Winkelbauer,

Wien

www.delikat-essen.at



# DAS GRÜNE GOLD

Dunkles Grün, ein nasenbetörender Geruch und ein einzigartiges Aroma – das berühmte Kürbiskernöl gehört zur Steiermark einfach dazu. Nicht umsonst wird es hier auch das Grüne Gold genannt.



**TOP #3**

## STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A. BIO



**Punkte:** 4,50

**Optik:** Dunkelviolett mit schwarz-grünem Schimmer.

**Geruch:** Schöner Kürbiskerncharakter, zart zitronig, florale Noten, zunehmend röstig.

**Geschmack:** Weiches Mundgefühl, intensive Kürbiskernaromen, dunkel-aromatisch, deutlich und sortentypisch, kräftig im Nachhall.

**Jahrgang:** 2018

**Preis:** € 6,90/100 ml

**Hersteller:** Schalk Mühle, Ilz  
[www.schalk-muehle.at](http://www.schalk-muehle.at)

## MUTTER NATUR BIO-KÜRBISKERNÖL GENUSSREIF AUS ÖSTERREICH



**Punkte:** 4,33

**Optik:** Grün-schwarz überwiegt in der Farbe.

**Geruch:** Kräftiger Nussston, schmalzig, röstige Noten, getrocknete Blüten, verheißungsvoll.

**Geschmack:** Rundes Mundgefühl, herrlich nussig-röstige Aromen, ausgewogen, bleibt sehr lange am Gaumen.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 10,99/250 ml

**Hersteller:** Semona, Paldau  
[www.semona.at](http://www.semona.at)

## STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.



**Punkte:** 4,17

**Optik:** Ausgewogen grün-schwarze Farbe, dichte Konsistenz.

**Geruch:** Intensiv röstig, nussig, schwarze Walnuss, sehr präzise, klare Kürbiskernaromatik.

**Geschmack:** Perfekte Textur, deutliche Nussaromatik, aber auch Bitterschokolade und Karamell.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 9,50/500 ml

**Hersteller:** Ölmühle Schmuck, Deutschlandsberg,  
[www.kuerbishof-schmuck.at](http://www.kuerbishof-schmuck.at)



## 100% ECHTES KÜRBISKERNÖL GEMAHLEN IN DER STEINMÜHLE

**Punkte:** 4,00

**Optik:** Dunkelschwarz, kein Durchscheinen möglich.

**Geruch:** Intensive Aromen, Salzmandeln, leicht süßliche Anklänge, röstig-duftig, ausgewogen, elegant.

**Geschmack:** Elegantes Mundgefühl, wie es sein soll, Kürbiskerne in bester Frische, sehr authentisch und ausgewogen.

**Jahrgang:** 2018

**Preis:** € 11,90/500 ml

**Hersteller:** Fritzmühle Rudersdorf,  
[www.fritzmuehle.at](http://www.fritzmuehle.at)

## STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

**Punkte:** 4,00

**Optik:** Dicht schwarz mit grün-violetten Anklängen.

**Geruch:** Deutliche Nussaromen, sehr frisch anmutend, grünfloral.

**Geschmack:** Rundes und elegantes Mundgefühl, zart fließend, schöne typische Kürbiskernnote, animierend nussig, grünwürzig.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 13,50/500 ml

**Hersteller:** Ölmühle Leopold, Deutschlandsberg,  
[www.oelmuehleleopold.at](http://www.oelmuehleleopold.at)



## BIO-KÜRBISKERNÖL AUS DEM MÜHLVIERTEL

**Punkte:** 3,83

**Optik:** Grün-schwarze Farbe, an der Glasinnenwand recht dicht.

**Geruch:** Kräftig nussig,

intensiv, röstig, voller Körper, Heublumen, auch schöne, dunkle Waldaromen.

**Geschmack:** Schöne Viskosität, auch am Gaumen nussig, die geruchliche Intensität findet sich jedoch am Gaumen nicht wieder, kurzer Abgang.

**Jahrgang:** 2017

**Preis:** € 10,90/250 ml

**Hersteller:** Farmgoodies, Niederwaldkirchen,  
[www.farmgoodies.net](http://www.farmgoodies.net)



**STEIRERKRAFT STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL**

**Punkte:** 3,83  
**Optik:** Dunkles Tannengrün, Gelbstich an der Glasinnenseite.  
**Geruch:** Kräftig intensiv, opulent nussig-röstig, Teer, Wacholder, obendrauf Krokant.  
**Geschmack:** Animierend am Gaumen, frische Kerne und röstige Noten in bester Balance.  
**Jahrgang:** 2017  
**Preis:** € 12,49/500 ml  
**Hersteller:** Estyria Naturprodukte, St. Ruprecht  
[www.estyria.com](http://www.estyria.com)

**100% REINES STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.**

**Punkte:** 3,83  
**Optik:** Bräunliches Dunkelgrün mit gelbem Stich.  
**Geruch:** Intensiv kernig, erdige Noten, röstig, solide Frische.  
**Geschmack:** Schöne Viskosität, cremige Anmutung, erdig, Roggenbrot, sehr klar und eigenständig, lang im Abgang.  
**Jahrgang:** 2018  
**Preis:** € 7,90/250 ml  
**Hersteller:** Kürbisch of Koller, Fehring  
[www.kuerbisatelier.at](http://www.kuerbisatelier.at)

**STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.**

**Punkte:** 3,67  
**Optik:** Dunkles Schwarz, intensives Grün an der Glasinnenseite, dicht.  
**Geruch:** Opulenter Duft, animierend röstig, Salzmandeln, fast buttrig.  
**Geschmack:** Samitiges Mundgefühl, sehr intensiv nach Salzmandeln, erinnert auch an Laugengebäck, etwas bitter im Abgang.  
**Jahrgang:** 2017  
**Preis:** € 9,90/500 ml  
**Hersteller:** Ölmühle Esterer, Feldkirchen  
[www.kernoel-esterer.at](http://www.kernoel-esterer.at)

**KÜRBISKERNOEL OHNE RÖSTUNG NATURGEPRESST**

**Punkte:** 3,33  
**Optik:** Schwarz mit Gelbstich, Konsistenz erscheint dünner als bei anderen Ölen.  
**Geruch:** Grünwürzig, floral, leicht nussig, in Summe aber deutlich zurückhaltender.  
**Geschmack:** Molliges Mundgefühl, Kürbiskern pur, sehr klar und sauber, Geschmack und Intensität polarisieren jedoch stark.  
**Jahrgang:** 2018  
**Preis:** € 5,50/100 ml  
**Hersteller:** Ölmühle Bregenz  
[www.oelmuehle-bregenz.at](http://www.oelmuehle-bregenz.at)

**100% REINES KÜRBISKERNÖL VON THURNHOF**

**Punkte:** 3,33  
**Optik:** Dunkles Schwarz mit gelb-grünen Reflexen, dicht und gehaltvoll.  
**Geruch:** Fein nussig, röstig, öffnet sich erst mit Fortdauer.  
**Geschmack:** Schöne Viskosität, suggeriert dezente Frische, am Gaumen eher zögerlich, leichte Bittere im Ausklang.  
**Jahrgang:** 2017  
**Preis:** € 10,-/500 ml  
**Hersteller:** Thurnhof, Perg  
[www.thurnhof-likoer.at](http://www.thurnhof-likoer.at)

**KÜRBISKERNÖL NATURBELASSEN AUS ERSTPRESSUNG**

**Punkte:** 3,33  
**Optik:** Schwarz-violett, grünlich an der Glasinnenwand.  
**Geruch:** Kräftig aromatisch, eingelegte schwarze Nüsse, Röstaromen, Schokoladenkuchen.  
**Geschmack:** Dichte Textur, opulent nussig, auch unreife Noten, im Abgang etwas kurz.  
**Jahrgang:** 2018  
**Preis:** € 13,90/500 ml  
**Hersteller:** Pramoleum, Sigharting  
[www.pramoleum.at](http://www.pramoleum.at)

**STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.**

**Punkte:** 3,33  
**Optik:** Grünlich schwarz, dichte Konsistenz.  
**Geruch:** Intensiv-kräftig mit deutlichen Spitzen, Salzmandeln, röstig-erdig, geröstete Zwiebeln.  
**Geschmack:** Umschmeichelt den Gaumen, intensiv, geröstete Erdnüsse, dunkles Karamell, dunkelaromatisch.  
**Jahrgang:** 2017/2018  
**Preis:** € 11,99/250 ml  
**Hersteller:** Byodo Naturkost, Mühlendorf, [www.byodo.de](http://www.byodo.de)

**STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL**

**Punkte:** 3,17  
**Optik:** Dunkel-violett mit schwarz-grünen Reflexen, Gelbstich am Glasrand.  
**Geruch:** Dezent nussig, aber auch grünflorale Noten, geröstetes Toastbrot.  
**Geschmack:** Dicht und kompakt, leicht unreife Noten (Säure), Jungholz, dazu die typisch röstigen Aromen.  
**Jahrgang:** 2018  
**Preis:** € 6,-/250 ml  
**Hersteller:** Ölmühle Höfler, Kaindorf, [www.hoefleroel.at](http://www.hoefleroel.at)

**ECHTES STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.**

**Punkte:** 3,12  
**Optik:** Dunkelgrün mit schwarzem Schimmer, Konsistenz gar dünn.  
**Geruch:** Opulent röstiger Duft nach gebrannten Mandeln, intensiv nussig, etwas Karamell.  
**Geschmack:** Dichtes Mundgefühl fast wie flüssiges Obers, leicht bitter im Abgang.  
**Jahrgang:** 2017/2018  
**Preis:** € 11,50/500 ml  
**Hersteller:** Ing. Martin Pechtigam, Mettersdorf  
[www.pechtigam.at](http://www.pechtigam.at)

**WIBERG KÜRBISKERNÖL G.G.A.**

**Punkte:** 3,10  
**Optik:** Dunkelviolett mit grasgrünen Reflexen.  
**Geruch:** Kürbiskerne stehen im Vordergrund, aber auch Anklänge von zitrusartigen Noten, Heublumen und scharfer Lakritze.  
**Geschmack:** Dicht am Gaumen, kernig, aber auch Heu, etwas undefiniert, kurzer Nachhall.  
**Jahrgang:** 2018  
**Preis:** € 15,75/500 ml  
**Hersteller:** Frutarom Savory Solutions Austria, Salzburg  
[www.frutaromsavory.com](http://www.frutaromsavory.com)



**ORIGINAL STEIRISCHES BIO KÜRBISKERNÖL G.G.A.**

**Punkte:** 2,55  
**Optik:** Dunkles Tannengrün, Konsistenz etwas flüssig.  
**Geruch:** Kürbiskerncharakter schön präsent, aber auch störende Heunoten, säuerlich.  
**Geschmack:** Stroh, Heu, etwas bitter im Ausklang.  
**Jahrgang:** 2017  
**Preis:** € 11,50/250 ml  
**Hersteller:** Ölmühle Fandler, Pöllau, [www.fandler.at](http://www.fandler.at)

