

Steirisches Kürbiskernöl-Championat: Junge Talente erobern den Titel 2024/25

Der 23-jährige Clemens Lackner gewinnt den Kürbiskernöl-Bewerb 2024/25 in Bad Gleichenberg. Platz 2 für Ottenbacher, 3 für Eberhardt.



Der Kürbiskernöl-Champion Clemens Lackner mit Vater Wilfried. © LK Steiermark

Das steirische **Kürbiskernöl** steht erneut im Rampenlicht und setzt mit seinen Top-Produzenten frische Akzente in der kulinarischen Szene. Die prestigeträchtige Veranstaltung zur Ermittlung der besten Kernöle des Landes fand kürzlich in der „**Landesberufsschule Bad Gleichenberg für Kulinarik und Tourismus**“ statt. Unter der Aufsicht einer renommierten 70-köpfigen Jury, bestehend aus Spitzenköchen und Fachleuten, wurden die besten Exemplare der steirischen Kernölproduzenten

prämiert. Organisiert von der **Landwirtschaftskammer Steiermark** und der **Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl**, war die Siegeregal ein emotionales Highlight der Branche.

Mit viel Leidenschaft und Hingabe wurde der Titel „Kürbiskernöl-Champion 2024/25“ erstmals an den erst 23-jährigen Clemens Lackner aus Söding (Voitsberg) verliehen. Er überzeugt mit seiner Devise „Qualität über alles geht“. Auf dem zweiten Platz landeten die Kernölprofis Hubert und Elke Ottenbacher aus Mureck, die betonen: „Ein gutes Kernöl ist kein Himbeersaft.“ Den dritten Rang sicherten sich Martina und Andreas Eberhardt aus Deutschlandsberg, deren Erfolgsgeheimnis in ihrer „leidenschaftlichen Qualitätsarbeit“ liegt.

Die Besten im Detail

Platz 1: Clemens Lackner aus Söding, Bezirk Voitsberg, hat die Tradition seiner Familie erfolgreich fortgeführt, die bereits 2012/13 als Champion hervorging. Mit einer Kombination aus Leidenschaft und dem Wissen seines Vaters Wilfried gelingt ihm der Gewinn als jüngster Produzent in der Geschichte des Championats. Clemens hebt hervor: „Ein gesunder Boden ist die Grundlage für erstklassiges Öl und beste Lebensmittel.“ Neben der Herstellung von Kürbiskernöl produziert der Betrieb auch eine breite Palette an anderen Speiseölen wie Mohn-, Sesam-, Walnuss- und Sonnenblumenöl. Ihre Produkte sind montags bis freitags von 14 bis 18 Uhr ab Hof sowie im Webshop **oelkuerbis.at** erhältlich. Kontakt: 0664/88706665, E-Mail: **info@oelkuerbis.at**.

Platz 2: Hubert und Elke Ottenbacher aus Mureck arbeiten mit höchstem Fingerspitzengefühl und reinigen ihre Produktionskette bis ins Kleinste. Sie bedienen sich der Lebenserfahrung, um zu betonen: „Ein gutes steirisches Kürbiskernöl ist kein Himbeersaft.“ Neben der Kernölproduktion züchten sie auch Duroc-Schweine und halten Galloway-Rinder. Ihr Ziel für das nächste Jahr ist es, den ersten Platz zu erreichen. Kontakt: 0664/9920577, E-Mail:

ottenbacherhubert@gmail.com.

Platz 3: Martina und Andreas Eberhardt aus

Deutschlandsberg sind die neuen Talente im Kreis der Top-20 und setzen auf die Qualität in allen Produktionsschritten seit ihrem Start im Jahr 1992. Ihr Motto: „Diese große Auszeichnung ist Auftrag unsere Top-Qualität zu halten und das ist kein Kinderspiel.“ Ihre Produkte sind ab Hof und über Versand erhältlich. Kontakt: 0664/1050059, E-Mail:

a_eberhardt@gmx.at.

Die beste Ölmühle des Jahres

Ein weiterer Höhepunkt der Veranstaltung war die Auszeichnung der „Ölmühle des Jahres 2025“, die an die **Ölmühle Kaufmann** aus St. Veit in der Südsteiermark ging. Die Entscheidung für die besten Ölmühlen basiert auf den eingereichten und prämierten Kürbiskernölen. Sie belegen die hohe Qualität meines Handwerks, die für die Herstellung erstklassigen Kürbiskernöls entscheidend ist. Auf Platz zwei landete die **Ölmühle Höfler** aus Kaindorf/Hartberg, während die **Ölmühle Hartlieb** aus Heimschuh den dritten Platz sicherte.

Die Jury bildet sich aus mehr als 30 heimischen Hauben- und Spitzenköchen; darunter Größen wie Hans-Peter Fink, Martin Sieberer und Yvonne Spenger, die das Niveau der aktuellen Kürbiskernöl-Qualität absichern. Besondere Kriterien wie Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack bestimmen die Prämierung der besten Öle. „Ein gutes Kürbiskernöl muss eine typisch nussige Note sowie Nuancen von Schokotönen und Brotrinde aufweisen“, so die Jury.

Mit den idealen Wetterbedingungen und einer Anbaufläche von 9.901 Hektar in der Steiermark ist auch die Ernte politisch gesichert. Die Ertragsprognosen deuten auf 675 Kilo Kernen pro Hektar hin. „Die Kerne versprechen exzellente Qualität“ sagt Franz Labugger, Obmann der Erzeuger. Doch aufgrund steigender Produktions- und Transportkosten muss mit einer

moderate Anhebung der Verkaufspreise gerechnet werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at