



Foto: egg A. Steirische Kürbiskernöler

Kürbiskernöl-Championat

50 Juroren, 20 Kürbiskernöle, darunter 19 Haubenköche – Vertreter aus Wirtschaft, Medien und Politik suchten das Siegeröl.

IM RAMPENLICHT

Redaktion:
CR Josef
Kaltenegger

Telefon:
03 16 /82 63 61-29

rampenlicht@
neuesland.at

Sie sind es gewohnt, mit ihren Kochkünsten den Gaumen ihrer Kunden zu verzaubern. Die Haubenköche kamen gerne als Juroren zum Kürbiskernöl-Championat in die Steiermark, denn es ist auch für sie eine Rarität, mit so vielen Kollegen sich auch fachlich austauschen zu können.

Für die Bewertung sind fünf Kriterien wichtig, es wurde also heftig geschmatzt, gespuckt, gedreht, gewendet, gerochen, diskutiert und Sieger gefunden. Das erste Kriterium ist die Farbe: Steirisches Kürbiskernöl muss einen tief samtigen Grünton haben. Zweitens: die Viskosität – das Mundgefühl bzw. die Homogenität, Kernöl darf nicht fettig oder schmierig sein. Der dritte Punkt ist die Reintönigkeit oder Frische und

Transparenz; es war wichtig, das frischeste, reinste Kernöl zu finden. Viertens: die Röstnote. Es war erstaunlich, wie weit sich hier die Kernöle voneinander unterscheiden, es darf nicht verbrannt schmecken. Schließlich war eine vergleichende Bewertung der getesteten Öle notwendig.

Fleckenlos

Für alle, die vom steirischen Kürbiskernölerobmann Franz

Labugger und Geschäftsführer Bernhard Glawogger eingeladen wurden, war es eine spannende Sache. Vor allem, wie man die grünen Flecken am Gewand verhindert, aber auch diese Prüfung haben die meisten bestanden. Die Sieger freuten sich am Ende besonders, steirischer Kürbiskernölerchampion wurde die Familie Roswitha und Johann Maurer aus Großwilfersdorf, Zweiter wurde die Familie Johann Zmuegg aus Rassach,

Dritter die Familie Johann Jugovits aus Schachendorf. Mit den Siegern freuten sich u. a. Johann Seitinger, Gerhard Wlodkowski, Hans Resch, die Kochlegenden MR Anton Mosimann – Leibkoch des britischen Königshauses, Rindfleischoberkoch Manfred Plachutta, Wirtechef Karl Wratschko oder die Dancingstars Andy & Kelly, die auch mit einer Tanzeinlage begeisterten. Beim Kauf sollte immer die Banderole auf der Flasche sein.



Medaille in Gold

Einen mehr als positiven Abschluss hat der europäische Wettbewerb Entente Florale 2009 für Mooskirchen gebracht. Bei der Siegereverenz in der Walisischen Hauptstadt Cardiff wurden die Mooskirchner mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Man hat damit Österreich würdig vertreten und ist eines von fünf vergoldeten europäischen „Dörfern“.

Narzissenfest neu

Das Narzissenfest hat einen neuen Obmann. Nach fünf Jahren übergab der erfolgreiche bisherige Obmann Herbert Stocker den Stab an den Bad Ausseer Unternehmer Christian Seiringer. Er wird in Zukunft für die rund 3000

Mitwirkenden, welche die Basis für die jährliche tolle Veranstaltung sind, den Taktstock schwingen. Seiringer freut sich auf die Herausforderung, an seiner Seite stehen als Stellvertreter Bernhard Laimer und Rudolf Grill.



Das Narzissenfest hat neue Gesichter: v.l. Rudi Grill, Christian Seiringer, Esther Höflechner, Herbert Stocker und Bernhard Laimer



Tore zur Unterwelt

Ihre spannenden Ergebnisse von der Erforschung eines unterirdischen Gangsystems erzählen die Höhlenforscher Ingrid und Heinrich Kusch im neuen Buch bzw. am 9. Oktober in der Herz Jesu Kirche um 19 Uhr. Bei Umbauarbeiten im Dachstuhl eines Bauernhofs in Vorau entdeckte man den Plan für ein Labyrinth von unterirdischen Gängen. Infos: www.stocker-verlag.com