

Thurnhof

hat beim großen

Öl-Award 2017

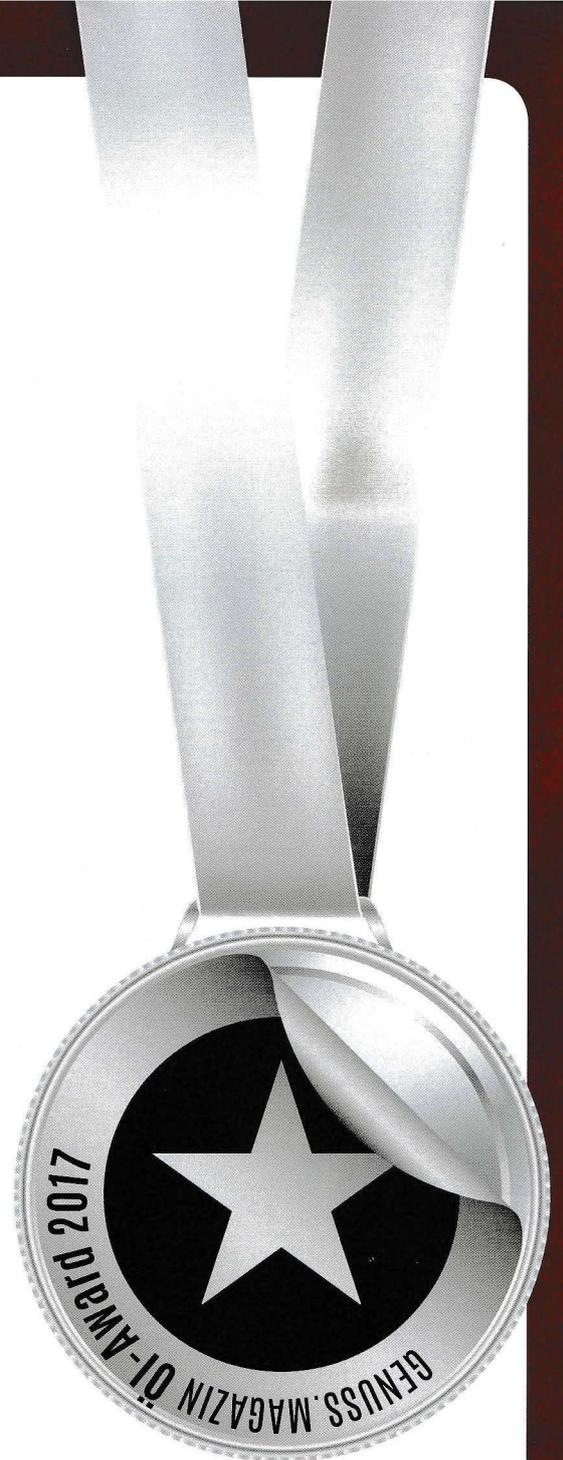
mit seinem

Kürbiskernöl vom Thurnhof

in der Kategorie

Kürbiskernöl

die **Silber-Medaille** erreicht.



Erlesen - Erfahren - Erleben

GENUSS
MAGAZIN

Angelika Kraft
GENUSS.MAGAZIN
Wien, Dezember 2017



Kürbiskernöl



Kürbiskernöl

Optik:
Dunkelgrün mit roten Akzenten.

Geruch:
Schöne Intensität, typische Aromen, frisch, nussig, erdig, Röstaromen. Top!

Geschmack:
Wunderbare Aromen am Gaumen, geröstet, nussig, frisch.

Jahrgang:
2016

Preis:
€ 7,90/250 ml
(€ 3,16/100 ml)

Hersteller:
Pramoleum eGen
4771 Sigharting, Hofmark 4
Tel.: 07766 411 24 20
www.pramoleum.at



Kürbiskernöl vom Thurnhof

Optik:
Intensives Grün,
typische rote Reflexe.

Geruch:
Intensiv, produkttypische Aromen, Röstnoten.

Geschmack:
Typischer Kernölgeschmack,
ansprechend, nussig.

Jahrgang:
2017

Preis:
€ 10,00/500 ml
(€ 2,00/100 ml)

Hersteller:
Thurnhof
4320 Perg, Thurnhof 1
Tel.: 0680 134 00 31
www.thurnhof-likoer.at



Kürbiskernöl aus der Steinmühle

Optik:
Intensives Dunkelgrün.

Geruch:
Ausdrucksstark,
röstig, buttrig.

Geschmack:
Röstgeschmack, schöne
Schärfe, grün, frisch.

Jahrgang:
2017

Preis:
€ 11,90/500 ml
(€ 2,38/100 ml)

Hersteller:
Fritzmühle Rudersdorf
7571 Rudersdorf
Am Mühlengrund 1a
Tel.: 03382 716 49
www.fritzmuehle.at



Paldauer Kürbiskernöl g.g.A.

Optik:
Sehr dunkel,
fast schwarz.

Geruch:
Typische Nase, grüne
Noten, Röstaromen.

Geschmack:
Samtig-buttriges Mundgefühl,
deutliche Röstaromen.

Jahrgang:
2016

Preis:
€ 7,40/250 ml
(€ 2,96/100 ml)

Hersteller:
Semona GmbH
8341 Paldau, Nr. 39
Tel.: 03150 220 90
www.semona.at

Die weiteren Platzierungen (in alphabetischer Reihenfolge)

Steirkraft Steirisches Kürbiskernöl

g.g.A. 100% rein

Optik: Dunkle Farbe, grüne Schlieren.
Geruch: Zurückhaltend in der Nase, röstig.
Geschmack: Eher neutral am Gaumen, dezente Röstnoten, leichte Schärfe im Abgang.
Jahrgang: 2016
Preis: € 12,49/500 ml (€ 2,50/100 ml)
Hersteller: Estyria Naturprodukte GmbH: 8181 St. Ruprecht an der Raab, Wollsdorf 75, Tel.: 03178 2525 238, www.estyria.com

Bio-Kürbiskernöl aus dem Mühlviertel

Optik: Dunkelgrün mit gelbgrünen Schlieren.
Geruch: Intensiv, Erdnüsse.
Geschmack: Mollige Textur, produkttypische Aromen, Erdnüsse.
Jahrgang: 2017
Preis: € 10,90/250 ml (€ 4,36/100 ml)
Hersteller: Farmgoodies GmbH: 4174 Niederwalskirchen, Am Emerberg 12, Tel.: 07231 335 55, www.farmgoodies.net

Bio-Kürbiskernöl aus der Steinmühle

Optik: Dunkelgrün mit gelblichen Anklängen, leichter Bodensatz.
Geruch: Mittlere Intensität, geröstete Kürbiskerne, Weißbrot, Weizen.

Geschmack: Röstgeschmack, leichte Bittere, grüne Aromen, nicht mehr ganz frisch.

Jahrgang: 2017
Preis: € 15,90/500 ml (€ 3,18/100 ml)
Hersteller: Fritzmühle Rudersdorf: 7571 Rudersdorf, Am Mühlengrund 1a, Tel.: 03382 716 49, www.fritzmuehle.at

Steirisches Kürbiskernöl

Optik: Dunkelbraun, fast schwarz.
Geruch: Feine Nase, leicht süßlich, Weißbrotrinde.
Geschmack: Untypisch nach Getreideschale, Brot, Malz.
Jahrgang: 2016
Preis: € 7,90/250 ml (€ 3,16/100 ml)
Hersteller: Kürbishof Koller: 8350 Fehring, Weinberg 78, Tel.: 03155 3414, www.kuerbishof-koller.at

Bio-Kürbiskernöl ungeröstet

Optik: Rot-schwarz.
Geruch: Säuerlich, Essig.
Geschmack: Leichter Essigton auch am Gaumen.
Jahrgang: 2017
Preis: € 11,00/250 ml (€ 4,40/100 ml)
Hersteller: Ölmühle Sailer OG: 6911 Lochau, Alberlochstraße 3, Tel.: 0664 123 70 04, www.oelmuehle-sailer.at

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Optik: Bräunlich mit grünen Schlieren.
Geruch: Mittlere Intensität, starke Röstnoten.
Geschmack: Molliges Mundgefühl, dominante Röstaromen, holziger Geschmack, dezente Kaffee.
Jahrgang: 2016
Preis: € 9,50/500 ml (€ 1,90/100 ml)
Hersteller: Ölmühle Schmuck: 8530 Deutschlandsberg, Blumauweg 77, Tel.: 03462 411 81, www.kuerbishof-schmuck.at

Bio-Kürbiskernöl

Optik: Sehr dunkel, gelber Schimmer.
Geruch: Schwer zu definieren, essigstichig, Mischung aus Kürbiskernöl und Rum.
Geschmack: Untypische Aromen, Erdnüsse, Kaffee, deutliche Bittere und Schärfe, mehrfach fehlerhaft.
Jahrgang: 2016
Preis: € 9,90/250 ml (€ 3,96/100 ml)
Hersteller: Pramoleum eGen: 4771 Sigharting, Hofmark 4, Tel.: 07766 411 24 20, www.pramoleum.at

Bio Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Optik: Dichtes Dunkelgrün, fast schwarz.
Geruch: Mittlere Intensität, starke Röstnoten.
Geschmack: Typische Röstnoten, geröstete Kürbiskerne.

Jahrgang: 2017

Preis: € 6,90/100 ml (€ 6,90/100 ml)
Hersteller: Schalk Mühle KG: 8262 Ilz, Kalsdorf 18, Tel.: 03385 312, www.schalk-muehle.at

Kürbiskernöl

Optik: Sattes Grün.
Geruch: Mäßig intensiv, geröstetes Weißbrot.
Geschmack: Zurückhaltend am Gaumen, sehr mild, dezent nussig.
Jahrgang: 2017
Preis: € 9,50/500 ml (€ 1,90/100 ml)
Hersteller: Thamesl's Hofladen: 7563 Königsdorf, Bachstraße 4, Tel.: 03325 2289, www.thamesl.at

Kürbiskernöl g.g.A.

Optik: Intensives Grün.
Geruch: Dezent Geruch, Nuss, röstig.
Geschmack: Leider zu wenig Geschmack, im Abgang etwas grasig.
Jahrgang: 2016
Preis: € 15,75/500 ml (€ 3,15/100 ml)
Hersteller: Wiberg Culinary (Fruitarom Savory Solutions Austria GmbH): 5020 Salzburg, Adolf-Schemel-Straße 9, Tel.: 0662 638 20, www.wiberg.eu