



◀ Spezialisten veredeln die Kerne zum „schwarzen Gold“ ...

▲ ... und die Kleinen waren schon auf dem Feld im Einsatz.

Ein Hoch auf den Kürbis



▲ Nach den Vorträgen über die Kunst der Kürbiskern-Erzeugung ging es ans Verkosten.

Von der Ernte über die Mühle zum Kürbiskernöl! Beim Erlebnistag in Stainz wandelten die Besucher am Samstag auf den Spuren des „schwarzen Goldes“ aus der Steiermark. Mit Vorträgen, Schmankerln und moderner Landtechnik gewährten die Organisatoren Einblicke in die Herstellung. Höhepunkt: Die Verkostung von kulinarischen Köstlichkeiten.

Das steirische Kürbiskernschnitzel war heiß begehrt. ▼



◀ Diese Dame hat leicht lachen. Auf die erfreuliche Kürbisernte mit prächtigen „Plutzern“ folgen nämlich garantiert kulinarische Köstlichkeiten – Mahlzeit!

Fotos: CHRISTIAN JAUSCHOWETZ