

GAULTMILLAU

Presseinformation

GAULT MILLAU prämiiert erstmals steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Der Marktführer der Gourmetguides geht neue Wege: Aus zwanzig fachlich vorselektierten Top-Produkten wählte Gault Millau heuer zum ersten Mal das beste steirische Kernöl. Ein herkunftsgeschutztes Produkt, das ausgezeichnete heimische Tradition beweist.

Erstklassige Produktqualität ist der Grundstein für hochwertige Kochkunst. Der Guide Gault Millau engagiert sich daher nicht nur, den ständigen steigenden Qualitätsanspruch in der heimischen Gastronomie aufzuzeigen und zu bewerten, sondern ist auch bemüht, ein Bewusstsein für die Besonderheit typischer österreichischer Lebensmittel zu schaffen. Das „steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ ist mittlerweile europaweit geschützt, garantiert eine gesicherte Herkunft der Kürbiskerne und die Produktion in heimischen olmuhlen. Das außergewöhnlich vielfältige Angebot bringt es aber auch mit sich, dass es selbst bei diesem reinen Naturprodukt zu gravierenden Qualitätsunterschieden kommen kann. Daher hat sich der Guide Gault Millau heuer dazu entschlossen, das beste steirische Kernöl auszuzeichnen.

Am 7. Juni 2006 versammelte sich eine prominente Fachjury (unter anderen Starkoch Helmut Österreicher, „Frisch gekocht“-Moderator Peter Tichatschek, ORF-Moderatorin Barbara van Melle, Erfolgsgastronom Stephan Gergely, Gourmet-Journalistin Heidi Strobl vom „Kurier“, Rainer Novak von der Tageszeitung „Die Presse“ und die Gault Millau Chefredakteurin Martina Hohenlohe sowie Herausgeber Karl Hohenlohe) zur Verkostung im Restaurant Vestibul in Wien. Zwanzig unterschiedliche Kernole – im voraus von einer strengen Fachjury aus 322 eingereichten ölen selektiert – wurden im direkten Vergleich anhand der Bewertungskriterien *Farbe, Viskosität, Reintönigkeit, Frische und der spezifischen Rostnote* beurteilt.

Der Gewinner

Gault Millau prämierte als bestes steirisches Kernöl das grüne Gold der **Firma Leopold aus Deutschlandsberg**.

Die Gault Millau Prämierung des besten steirischen Kernols g.g.A. 2006 soll dazu beitragen, Genieern eine einzigartige österreichische kulinarische Spezialität näher zu bringen und auf Qualitätsmerkmale aufmerksam zu machen.

Wien, 7. Juni 2006



olmuhle Leopold

steirisches
Kürbiskernöl

8530 Deutschlandsberg,
Frauentaler Straße 120
Tel. 03462/22 94 · Fax DW 15
oelmuehleleopold@aon.at

www.oelmuehleleopold.at