



DER GESCHMACK DER SÜDSTEIERMARK

Die Südsteiermark ist wie geschaffen für Genießer: Eine wunderschöne Landschaft, herrliche Weine und eine charakterstarke, authentische Küche. Dazu Herzlichkeit und Gastfreundschaft – und überall das „grüne Gold“: steirisches Kürbiskernöl. Der Samenkönig im idyllischen Gamlitz ist so etwas wie die Essenz all dieser Genussmomente.

Man muss nicht direkt in die Südsteiermark reisen, um den Geschmack der Region auf der Zunge zu spüren. (Obwohl das natürlich eine ausgezeichnete Idee für eine Genussreise wäre.) Im Onlineshop des Samenkönigs gibt es glücklicherweise eine große Auswahl an Produkten, welche die Südsteiermark in die Küche und auf den Tisch bringen. Dazu gehören geröstete Kürbiskerne in vielen leckeren Geschmacksrichtungen, Kürbiskern-, Walnuss- und viele andere Öle, süße und pikante Kürbiskern-Pestos, einzigartige Holzapfel-Balsamicos aus jahrelanger Reifung in Eichen-, Kastanien-, Akazien- und zuletzt Kirschenholz-Fässern sowie köstliche Aufstriche, Sirupe, Liköre und handgepflückte getrocknete Steinpilze, Käferbohnen, Walnüsse und vieles mehr. Alles selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel.

Die Erzeugnisse, die Franz Pschait, der Samenkönig, und seine Frau Michaela anbieten, stammen zum allergrößten Teil aus dem eigenen Kürbis- und Getreideanbau, Obstbau, Weinbau, Gemüse- und Kräuternbau. Dementsprechend prägen Respekt zur Tradition und Natur die Philoso-

phie des Samenkönigs. Man spürt, wie viel Herzblut und Eifer in der Herstellung stecken. Ganz besonders gilt das für das Kürbiskernöl. Michaela Pschait erklärt: „Unsere Kürbisse reifen in der Sonne und werden von Hand geputzt. Wir verwenden nur gut gereifte und in der Sonne getrocknete Kerne, das ist wichtig für die aromatische Entwicklung. Durch das schonende Pressverfahren entsteht ein tief dunkelgrünes und nussig duftendes Kernöl. Damit unsere Kunden stets frisches Kernöl erhalten, gehen wir alle zwei bis drei Wochen pressen.“

Natürlich eignen sich die Produkte auch ausgezeichnet als Geschenk zu vielen Gelegenheiten (etwa Muttertag, Geburtstag oder einfach als Dankeschön). Dazu werden jetzt im Onlineshop des Samenkönigs Geschenk- und Probierpakete – perfekt auch für Delikatessläden – mit verschiedenen Inhalten bereitgestellt. Schön sind auch die Rezepte auf der Website.



Samenkönig
Sulztal 10
A-8461 Gamlitz
+43 (0)676 413 13 44
+43 (0)664 102 19 19
www.samenkoenig.at

ANZEIGE



Der Geschmack der Südsteiermark

Die Südsteiermark ist ein Paradies für Genießer: eine malerische Landschaft, hervorragende Weine und eine authentische, charaktervolle Küche. Dazu kommen Herzlichkeit und gelebte Gastfreundschaft – und überall begegnet man dem „grünen Gold“: steirischem Kürbiskernöl.

Der Samenkönig, von Michaela Pschait-Struggl mit frischem Elan in der Tradition des „Samenkönigs“ Franz Pschait weitergeführt, verkörpert die Essenz all dieser Genussmomente. Man muss nicht unbedingt in die Südsteiermark reisen, um den Geschmack der Region zu erleben. Im Onlineshop des Samenkönigs findet sich eine große Auswahl an Produkten, die das südsteirische Lebensgefühl in die eigene Küche bringen: geröstete Kürbiskerne in vielen köstlichen Geschmacksrichtungen, Kürbiskern-, Walnuss- und andere edle Öle, süße und pikante Kürbiskern-Pestos, einzigartige Holzapfel-Balsamics – viele Jahre gereift in Fässern aus Eichen-, Kastanien-, Akazien- und zuletzt Kirschenholz – sowie feine Aufstriche, Sirupe, Liköre, handgepflückte getrocknete Steinpilze, Käferbohnen, Walnüsse und vieles mehr. Selbstverständlich alles ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel.

Die Erzeugnisse des Betriebs im idyllischen Gamlitz stammen zum Großteil aus eigenem Anbau: Kürbis und Getreide, Obst, Wein, Gemüse und Kräuter wachsen hier unter sorgfältiger Pflege. Respekt vor Tradition und Natur prägen die Philosophie des Samenkönigs – und man spürt, wie viel Herzblut und Hingabe in jedem Produkt



stecken. Besonders gilt das für das Kürbiskernöl. Michaela Pschait erklärt: „Unsere Kürbisse reifen in der Sonne und werden von Hand geputzt. Wir verwenden nur gut gereifte und in der Sonne getrocknete Kerne – das ist wichtig für die aromatische Entwicklung. Durch das schonende Pressverfahren entsteht ein tief dunkelgrünes und nussig duftendes Kernöl. Damit unsere Kunden stets frisches Kernöl erhalten, gehen wir alle zwei bis drei Wochen pressen.“

Zu den Verkaufspartnern in der Bodenseeregion zählen das Weinhaus Baum in Konstanz, das Weingut Aufricht in Meersburg und das Sternrestaurant Villino in Lindau.



zyl „Sonnenhaus“ in der Morgensonne frühstücken, im Liegestuhl zwischen Weinbergen den Blick bis nach Slowenien schweifen lassen, spazieren, wandern, Rad fahren und einfach genießen. Auf der Panoramaterrasse des Buschenschanks schmecken die hauseigenen Weine zu regionalen Schmankerln wie Käferbohnenalat besonders gut – begleitet von echter steirischer Herzlichkeit. Und ein Besuch im Bauernladen des Samenkönigs ist zugleich Offenbarung und Versuchung – zu groß ist die Lust, all die Köstlichkeiten mitzunehmen. Mehr kann ein Urlaub kaum bieten.

Genussreise in die Steiermark

Am schönsten erlebt man den Samenkönig-Kosmos direkt vor Ort. Gamlitz liegt im Herzen der südsteirischen Weinstraße, einer Urlaubsregion par excellence für alle, die Ruhe und Natur schätzen: Im unternehmenseigenen Feriendom-

Samenkönig Pschait
Handels GmbH

Sulztal 10, A-8461 Gamlitz
Tel. +43 676 413 13 44 (Michaela)
samenkoenig@aon.at
www.samenkoenig.at