

Koller Kürbiskern-Schmalz



Bodenständige traditionelle Köstlichkeiten aus hochwertiger Produktion haben in den letzten Jahren einen erfreulichen Aufschwung erlebt. Selbst wenn sie, wie etwa affinierte Schmalzprodukte, nicht ganz zum Wellness- und Schlankheitstrend zu passen scheinen. Zumindest in Sachen Gesundheit hat der Kürbischhof Koller einen Trumpf im Glas - das Öl der Kürbiskerne ist besonders gesund...und köstlich!

Copyright: Kürbischhof Koller

Nun gut, über die Kalorien wollen wir nicht reden, da hat das Schmalz selbst höchstwertiger Schweine, ganz klar den schwarzen Peter. Aber ganz ehrlich - man isst ja heute auch nicht mehr Riesenbrote dick damit bestrichen, sondern viel eher kleine Häppchen, und das ist auch genau die richtige Art, diese Leckerei zu genießen.

Doch zurück zum Wellnessgedanken. Gerade in Zeiten, wo eine Rückbesinnung auf natürlich Fette auf Kosten von Margarine aus gehärteten Pflanzenfetten, die bei vielen Medizinern als besonders ungesund verdächtigt werden, ist gegen den sparsamen Genuss hochwertiger tierischer Fette wenig einzuwenden.

Dass jedoch das Schmalz hier mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl angereichert wird ist aus gesundheitlicher Sicht ein Volltreffer. Gerade Kürbiskernöl gilt in ernährungswissenschaftlichen Kreisen als besonders hochwertig, ja dem oft hervorgehobenen Olivenöl als zumindest ebenbürtig, in manchen Publikationen sogar als überlegen.

Das wichtigste dabei aber: es schmeckt einfach genial! Die Kombination aus cremigem, dichten, aromatischen Schmalz mit den knusprigen Kürbiskernstückchen, abgerundet mit weichem Kernöl...das ganze leicht gekühlt auf ein Stückchen frisches Schwarzbrot und man hat einen köstlichen Snack oder ein geniales Amuse. Wir genossen bei der Verkostung dazu den letzten Schilchersturm der Saison.

Zu beziehen im guten Lebensmittelhandel, etwa bei Pöhls Käsestand am Kutschkermarkt in Wien 18 oder auch direkt ab Hof. Der Kürbischhof Koller versorgt Sie auf Wunsch auch per Versand in ganz Österreich.

(kjz)

Homepage des Kürbischhof Koller - (<http://www.kuerbisatelier.at/>)

Pöhls Käsestand am Kutschkermarkt - (<http://www.kaesestand.at/>)

Dieser Lifestyle-Artikel ist am: 05. Nov 10 erschienen und kann unter der URL:
http://www.life-style.at/Lifestyle/index.php?option=com_ls_news&Itemid=42&id=10945
online nachgelesen werden.