

Kürbiskernspice – Die Mostviertler Antwort auf Sojasoße

Neues Genusserlebnis durch „Upcyclen“

Unsere Ausgangssituation

Seit dem Jahr 2000 betreiben wir, die Familie Metz, Direktvermarktung von 150 verschiedenen Speise- und Zierkürbissorten. Aus den Kernen des Ölkürbisses wird goldprämiertes Kürbiskernöl gepresst, viele weitere Produkte vom Kürbis, sowie selbst kaltgepresste Öle (Leinöl, Hanföl, Rapsöl, Nussöl) werden erzeugt. Das Produktsortiment wird ab Hof verkauft, auf Märkten und Messen angeboten, online versendet sowie an zahlreiche Wiederverkäufer geliefert und verschickt. In der Produktion wird teilweise auch auf Kooperationen mit langjährigen Partnerbetrieben gesetzt. Mit der Hofübernahme 2015 wurde der Betrieb auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt.

Die Projektbeschreibung

Bei der Pressung von Kürbiskernöl bleibt der Kürbispresskuchen (der ausgepresste Kürbiskern) als Reststoff übrig. Dieser Presskuchen ist hochwertiges Bio-Eiweiß. Ein kleiner Teil davon wird fein vermahlen im Hofladen als Kürbiskernmehl verkauft. Der Großteil wird an Landwirte zur Tierfütterung vermarktet. – bis wir bei einem Direktvermarkter-Event davon gehört haben, dass aus diesem Rohstoff durch Fermentation eine kräftige Umami-Soße hergestellt werden kann.

Im Frühjahr 2021 war dann unsere erste KürbiskernSpice (übersetzt „KürbiskernWürze“) in der Flasche und es konnte mit der Vermarktung begonnen werden. Die Kunden waren überaus begeistert! Vom hippen Veganer bis zum bodenständigen Fleischgenießer – die KürbiskernSpice bringt in alle Speisen die notwendige Würze und kann Sojasoße oder andere bekannte – manchmal umstrittene – Würzsoßen völlig ersetzen. Feinspitze und Kenner meinen „die KürbiskernSpice schmeckt wie das ‚Braune‘ von der Bratfett!“

Die Zielsetzung

In jedem österreichischen Küchenkastl sollte ein Flascherl vom KürbiskernSpice stehen!

Die heimische Gastronomie sollte für jedes regionale Umami-Erlebnis KürbiskernSpice im Einsatz haben!

Der Projekterfolg

Wir durften unser KürbiskernSpice im Rahmen des AMA-Genussregion-Events „10x5Minuten“ präsentieren und kamen im Jahr 2023 auf die Short List zum Bio-Produkt 2023 (Initiative der Messe Wieselburg).

Ab der Markteinführung waren die Kunden begeistert: KürbiskernSpice schmeckt sensationell! Verkostungen auf Messen und Märkten bestätigen dies!

- **Vorname:** Karin
- **Nachname:** Metz
- **PLZ:** 3350
- **Ort:** Haag
- **Bezirk:** Amstetten
- **Telefon:** +436645209393
- **Web:** biokuerbishof-metz.at
- **Erwerbstätigkeit:** Haupterwerb
- **Produktionssparten:** Ackerbau und Direktvermarktung
- **Kategorie:** Regionale Vermarktung





Es ist sehr lange haltbar und gut lagerfähig! – ein wichtiges Argument auch für unsere Wiederverkäufer

Der Verkauf steigert sich somit jedes Jahr!

Die Innovation

Das Geniale ist aber natürlich auch, dass durch die Fermentation aus einem Reststoff, der bisher verfüttert werden musste, nun ein neues, tolles Lebensmittel produziert wird, das für alle Menschen, die gerne gut essen, interessant ist!

Unsere Kunden

- Jeder, der gerne gut isst
- Jeder, der gerne gut kocht
- Vegetarier, Veganer
- Gastronomen
- Wiederverkäufer

Unsere nächsten Ziele

Produktbezogen liegt unser Focus auf der Gastronomie – wir möchten, dass unser KürbiskernSpice noch besser in den Top-Küchen der heimischen Gastronomie positioniert wird – weiters auf der Steigerung der Bekanntheit und dem weiteren Ausbau im Endkundenbereich durch Verkostungen, Märkte und Messen, was sich wiederum im Abhof- und Onlineverkauf niederschlägt. Zusätzlich wird auch das Wiederverkäufer-Netz stetig ausgebaut.

Gesamtbetriebsbezogen sind wir gerade in der Endphase der Planung unserer neuen Abfüll-, Produktions-, Lager- und Büroräume.

Hiermit wollen wir gut aufgestellt für die Zukunft sein und uns auch als Exkursionsziel noch besser positionieren!