

## **Zalariz – das delikate Kürbiskernöl von Pödör**

Der Kern des Ölkürbis kennt keine Grenzen. So wächst und gedeiht der Kürbis für das Zalariz Kürbiskernöl von Pödör in der Region Zala im Südwesten Ungarns an der Grenze zu Slowenien und Kroatien und nur unweit der Steiermark. Das Öl, das aus diesem Kern gewonnen wird, ist dickflüssig, dunkelgrün mit roten Nuancen und duftet sanft nach Karamell und Nüssen.

Pödör setzt mit der geschützten Eigenmarke Zalariz ein Signal für beste Qualität. Das Geheimnis eines guten Öls liegt immer im Kern. Und so verhält es sich auch mit Zalariz Kürbiskernöl. Der Ölkürbis, *curcurbita pepo*, wächst nicht nur in der geografisch definierten und als Herkunftsbezeichnung geschützten Region Steiermark, sondern auch in Slowenien, der Ukraine, in anderen Regionen Österreichs und eben in Zala im Südwesten Ungarns. Hier arbeitet Pödör mit eigenen Vertragsbauern. Der Anbau des Ölkürbis wird streng kontrolliert. Der schalenlose Kern des Ölkürbis geht auf eine Mutation zurück. Da der Kern dieser Unterart nicht mühsam von einer verholzten Schale befreit werden muss, eignet er sich hervorragend zur Ölgewinnung. Pödör schöpft hier aus über 100 Jahren Erfahrung. Ernte und Verarbeitung der Kerne sowie die anschließende Lagerung im Kühlhaus und das traditionelle Pressverfahren werden von handwerklichem Können und höchstem Qualitätsbewusstsein begleitet.

Für Zalariz Kürbiskernöl von Pödör braucht man pro Liter etwa 30 Ölkürbisse oder 2,5 Kilogramm Kürbiskerne. Mehr als die Hälfte des Zalariz Kürbiskernöls besteht aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die tiefgrüne Farbe des Öls stammt vom Chlorophyll, die roten Nuancen, die man besonders gut sieht, wenn man einige Tropfen auf einen weißen Teller gibt, zeigen das im Öl enthaltene Carotin. Diese sekundären Pflanzenstoffe tragen zum Schutz der Zellen und Zellwände vor freien Radikalen bei.

### **Tipp von 3-Sterne Koch Thomas Bühner**

Es sind oft die einfachen Dinge die begeistern und so schwärmt Spitzenkoch Thomas Bühner von der Kombination aus Ei und Zalariz Kürbiskernöl. „Mein Frühstücksei, egal ob als Rührei oder gekochtes Ei, mag ich fast nicht mehr ohne Zalariz Kürbiskernöl. Ein paar Tropfen genügen mir schon. Das milde, nussige Aroma des grünen Kürbiskernöls harmonisiert unglaublich gut zu Ei.“

### **Verwendung von Zalariz Kürbiskernöl**

Tiefgrün und intensiv nach Nüssen duftend, tropft das Zalariz Kürbiskernöl aus der Flasche. Seine Geschmacksfacetten erinnern an Walnüsse, knuspriges Brot und sanftes Karamell. Das Kürbiskernöl zählt zu den beliebtesten Speiseölen überhaupt. Sein intensiver Geschmack verleiht auch Eintöpfen und grünen Blattsalaten das gewisse Etwas. Mutige träufeln Kürbiskernöl über Vanilleeis oder verfeinern Kuchenteig mit dem grünen Kraftprotz.

### **Gut zu wissen!**

Gelangt ein Tropfen Kürbiskernöl mal auf die Kleidung, so hilft das Sonnenlicht bei der Fleckenentfernung. Den Stoff an der betroffenen Stelle etwas anfeuchten und das Kleidungsstück in die Sonne legen. Das Sonnenlicht zerstört die Farbstoffe im Öl. Die Lichtempfindlichkeit des Öls ist auch der Grund für die speziell lichtgeschützten Flaschen von Pödör. Die hohe Qualität der Öle soll auch in der Flasche stabil und zuverlässig bewahrt werden.

## **Genuss-Set für Medienpartner**

Sie möchten sich ein eigenes Urteil über die Geschmacksintensität und Qualität von PÖDÖR Ölen und Essigen bilden? Dann stellen wir Ihnen gerne ein Genuss-Set für Medienpartner zur Verfügung. Bitte nehmen Sie hierzu Kontakt zu unserer Pressestelle auf. In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne darüber, welche Produkte in Ihren redaktionellen Themenplan passen oder sich kulinarisch und jahreszeitlich anbieten. Rezeptkarten, Fotomaterial und alltagstaugliche Tipps von 3-Sternekoch Thomas Bühner gehören ebenfalls zum Informationsmaterial.

Bestellen Sie ein individuelles Genuss-Set für Medienpartner

## **Kontakt**

Pressereferentin Angela Berg  
Telefon 02181 – 16 12 40  
E-Mail: [presse@podoroеле.de](mailto:presse@podoroеле.de)

## **Über PÖDÖR**

Das familiengeführte Unternehmen PÖDÖR entwickelt und produziert seit seiner Gründung 2011 Premium Öle und Essige. Der PÖDÖR-Pressmeister ist Mitbegründer des Unternehmens und presst bereits in vierter Generation kaltgepresste Öle. So kann PÖDÖR auf mehr als 100 Jahre Erfahrung in der Produktion kaltgepresster, qualitativ hochwertigster Öle zurückgreifen und Produkte entwickeln, die den Zeitgeist anspruchsvoller Konsumenten treffen. PÖDÖR ist in mehr als 10 Ländern aktiv, darunter England, Deutschland, USA, Australien, Japan, Taiwan, Ungarn, Österreich und die Schweiz. PÖDÖR ist eine stark wachsende internationale Premium-Marke und exportiert derzeit über 90 Prozent seiner Produkte.

PÖDÖR – das Beste aus dem Kern: Nur gründlich gereinigte und zu 100% natürliche Rohstoffe von höchster Qualität werden von fachkundigen Pressmeistern in Handarbeit zur Herstellung verwendet. Die Produkte werden nach strengsten Qualitätskriterien abgefüllt, um die gesunden und ungesättigten Fettsäuren zu erhalten. Das Sortiment umfasst aktuell 27 kaltgepresste Premium Öle, die zum großen Teil Bio-zertifiziert sind. Daneben finden sich mehr als 20 verschiedene Frucht-Balsamics und -Essige. PÖDÖR beliefert die internationale Spitzengastronomie, darunter Sterneköche, sowie den Premium-Handel. Die Produkte können im ausgesuchten Fachhandel sowie im eigenen Online-Shop bezogen werden. Mehr unter [www.podoroеле.de](http://www.podoroеле.de).

## **Pressekontakt**

Pödör Premium Öle und Essige  
Angela Berg  
c/o Schanze 26 Agentur für Medienhandwerk  
Tel.: +49 (0) 2181 / 16 12 40  
Mobil: +49 (0) 176 / 48 36 00 89  
E-Mail: [presse@schanze26.de](mailto:presse@schanze26.de)  
Internet: <http://www.podoroеле.de>