



# Farmer-Rabensteiner

vlg. Graf

8524 Deutschlandsberg, Bad Gams – Furth 8

03463/3107

0676/4124698

0676/9310700

[www.kuerbiskernoel.at](http://www.kuerbiskernoel.at)

[www.schilcherkeller.at](http://www.schilcherkeller.at)

E-Mail: [farmer-rabensteiner@kuerbiskernoel.at](mailto:farmer-rabensteiner@kuerbiskernoel.at)



## Ein herzliches Grüß Gott

**am Hof der Familie  
Farmer-Rabensteiner vlg. Graf**





# ERLEBNIS- & GENUSSWELT FARMER-RABENSTEINER



## DIE HOFEIGENE ÖLPRESSE

In unserer hofeigenen Ölpresse wird das Pressen des Steirischen Kürbiskernöls vorgeführt und erklärt.





# DER KÜRBIS-KULINARIKRAUM

Hier treffen alle Köstlichkeiten rund um den Steirischen Ölkürbis aufeinander. Wir bieten Steirisches Kürbiskernöl, Kürbiskerne in über 50 verschiedenen Geschmacksrichtungen, Kürbiskernpestos, Kürbis-Marmeladen, Kürbiskernölkosmetik, Kürbisbier, Kaltgepresste Öle, Schnäpse, Liköre, Handgeschöpfte Schokoladen und vieles mehr!



# DER ESSIG-GENUSSRAUM

Hier erwarten Sie unsere über 60 verschiedenen Essigspezialitäten.

Ob einjährige Essigvariationen, Dreijährige Holzfassgelagerte oder Glasballongelagerte Essige, oder Fünf- bis Siebenjährige Essige – Hier werden Sie Essig in all seinen Facetten kennenlernen!



# BÄUERLICHES HANDWERK & REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Im einhundertdreißig Jahre alten, im Erzherzog-Johann-Stil erbauten Bauernhaus findet man regionale Spezialitäten wie Kräutertees, Honig, Säfte, Ätherische Öle uvm. In einem eigenen Raum findet man eine reichhaltige Ausstellung von Bäuerlichem Kunst- und Kleinhandwerk.

Im Durchgang neben unserem Essig-Genussraum befinden sich Handarbeiten rund um Heu, Moos, Rinde uvm. Türkränze, Heuhasen – saisonal abgestimmt. Auch bei unserer Osterausstellung und bei unserer Weihnachtsausstellung dreht sich alles um die regionalen Handarbeiten.



## SCHILCHERKELLER

Im Keller des Bauernhauses bieten ca. 20 Bauern in einem wunderschön adaptierten, gewölbten Keller, Schilcherweine, Liköre, Edelbrände und Säfte aus der Region an.

Natürlich darf man hier auch etwas verkosten oder kann sich auch gleich für eine kommentierte Weinverkostung anmelden.





# ESSIGKELLER

## im Haupthaus

In unserem Essigkeller kann man sich die Lagerung unserer Essige genauer ansehen. Schon am Eingang wird man im ersten Glasbehälter von der "Essigmutter" begrüßt. Sie ist nicht nur sehr wichtig um unsere prämierten Essige zu produzieren, sondern ist auch noch dazu ein wundervoller Anblick und beliebtes Fotoobjekt.



## ESSIGKELLER – ERLEBNIS ESSIG

Essig und Öl – die perfekte Kombination. Aus einer Idee entstanden & heute zu unserer großen Leidenschaft geworden: Die Kunst Essig herzustellen & zu veredeln.

In unserem Essigkeller, nur wenige Schritte vom Haupthaus entfernt, werden unsere Essige produziert. Einige Sorten schaffen es gleich in die Abfüllung, andere reifen zwischen 3 und 7 Jahre lang in unseren über 300 Holzfässern.

Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie unseren Essigkeller im Rahmen einer Betriebsbesichtigung.





## KERAMIKSTUBN & KERAMIKWERKSTATT

Die Bad Gamser Keramik aus dem Hause Löcker-Welek ist seit jeher weit über die Grenzen von Bad Gams hinaus bekannt.

Nach einiger Zeit des Stillstandes dürfen wir uns nun darüber freuen, auch diese Besonderheit in unserer Familie willkommen zu heißen.

In einem eigenen Gebäude kann man die Herstellung der Bad Gamser Keramik bewundern.

Ein wahrer Augenschmaus ist die Keramistubn für jeden der eine Vorliebe für Tradition, Brauchtum und vor allem handgefertigte Keramik hat.





Folgende Programmpunkte sind gegen Voranmeldung bei uns möglich!

# Programmvorschläge

## 1

### Begrüßungstrunk

Beim Eintreffen am Genusshof empfangen wir Sie mit einem Begrüßungstrunk.

Sie haben die Wahl zwischen Kürbisbier, Schilcherlikör und Kürbiscremelikör – oder einer alkoholfreien Alternative.

**PREIS: 2,50 PRO PERSON**

## 2

### Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse mit Verkostung

Erleben Sie den Weg vom Kürbiskern bis zum Steirischen Kürbiskernöl.

Fachkundige Erklärung der Kernölproduktion – des Pressvorganges und anschließende Verkostung von Kürbiskernöl und unseren köstlichen Kürbiskernen in über 40 verschiedenen Geschmacksrichtungen.

**PREIS: 3,50 PRO PERSON**



# 3

## Kommentierte Produktpräsentation mit dem Kernöltestgerät

Anhand des Kernöltestgerätes, welches auch bei der Landesprämierung des Steirischen Kürbiskernöls verwendet wird, werden wir Ihnen die farblichen Unterschiede des Kernöls erklären.

Denn durch den richtigen Lichteinfall erkennt man Unterschiede und Fehler in der Herstellung wie zum Beispiel Röstnote, Verbrennung, Oxidationsnote, optimale Verarbeitung und vieles mehr.

Lernen Sie, wie Sie auch zu Hause erkennen können, ob das Kürbiskernöl richtig verarbeitet wurde.

**Wir empfehlen diesen Programmpunkt in Kombination mit Punkt 2!**

**PREIS: 1,50 PRO PERSON**

# 4

## Verkostung von Kaltgepressten Ölen

Verkostung unserer bereits mehrfach prämierten kaltgepressten Öle mit fachkundiger Erklärung. Mit unserer Schneckenpresse werden unsere kaltgepressten Öle in Kleinmengen hergestellt.

Sie sind geschmacklich sehr intensiv und ein wahrer Genuss!



**PREIS: 3,-- PRO PERSON**



# 5

## Verkostung von Kürbiskern- bzw. Kürbiskernölmehlspeisen

Anhand hauseigener Rezepte bereiten wir unsere köstlichen Mehlspeisen für Sie frisch zu!

Dabei verwenden wir bei jeder Sorte entweder Kürbiskernöl oder Kürbiskerne – so werden unsere Mehlspeisen zu einem wahren Genuss!

**PREIS: 3,50 PRO PERSON** (ab 20 Personen)

Unter 20 Personen wird ein Pauschalpreis von 70€ verrechnet



# 6

## Verkostung von Kürbiskern- bzw. Kürbiskernölmehlspeisen mit Kaffee

Programmpunkt 5 + Kaffee

**PREIS: 5,50 PRO PERSON** (ab 20 Personen)

Unter 20 Personen wird ein Pauschalpreis von 110€ verrechnet

# 7

## Steirer – Eis

Köstliches Eis mit Kürbiskernöl, Kürbiscremelikör und Kürbiseiweißgebäck verfeinert!

Nicht nur im Sommer ein wahrer Genuss!

**PREIS: 3,-- PRO PERSON**



# 8

## Eis für Essigliebhaber

... und für alle die noch zum Essigliebhaber werden wollen!

Lassen Sie sich von dieser Spezialität verzaubern!  
Denn unsere Essigvariationen passen nicht nur hervorragend auf Salat,  
sondern mindestens genauso gut zu Eis und Süßspeisen!

**PREIS: 3,-- PRO PERSON**





# 9

## Pikante Verkostung

Ein Einblick in unser Produkt-Sortiment. Ein reichhaltiges Buffet mit verschiedenen Häppchen mit Kürbiskernpesto, Kürbis-Marmeladen & Kürbiskernölschmalz

**PREIS: 3,50 PRO PERSON**

Gerne servieren wir zur Verkostung Kürbis-Bier – Aufpreis 2,50€ pro Person!



# 10

## Kürbiskernöleierspeise

Verkostung von Kürbiskernöleierspeise mit Brothappen.  
Eine Spezialität aus der Steiermark! (1 Getränk inkludiert)

**PREIS: 4,00 PRO PERSON**



# 11

## Verkostung von Handgeschöpften Schokoladen

Genießen Sie eine Auswahl unserer köstlichen handgeschöpften Schokoladen. Ein perfekter Abschluss für jede Betriebsbesichtigung!

**PREIS: 3,50 PRO PERSON**



# 12

## Essigverkostung

Verkosten Sie über 60 verschiedene Essigsorten in unserem Essig-Genussraum. Mit fachkundiger Erklärung!

Es erwartet Sie eine Verkost-Überraschung!

**PREIS: 3,-- PRO PERSON**





# 13

## Besichtigung und Führung Essigkeller

In unserem Essigkeller werden unsere über 60 verschiedenen Essigspezialitäten hergestellt. In Holzfässern lagern und reifen unsere Barrique Essige zu einem kulinarischen Hochgenuss.

Fachkundige Erklärung der Herstellung und Veredelung von Essig.  
Anschließende Verkostung unserer über 60 verschiedenen Essigsorten.

**PREIS: 5,-- PRO PERSON**



# 14

## Besichtigung und Führung Essigkeller mit pikantem Ausklang

Programmpunkt 13 + Anschließend erwartet Sie eine kulinarische Überraschung (pikant)

**PREIS: 7,-- PRO PERSON**



# 15

## Besichtigung und Führung Essigkeller mit süßem Ausklang

Programmpunkt 13 + Anschließend erwartet Sie eine kulinarische  
Überraschung (süß)

**PREIS: 7,-- PRO PERSON**

# 16

## Steirische Jause

Genießen Sie eine Steirische Jause mit Kernöleierspeis! Mit  
Köstlichkeiten aus der Region abgerundet mit einem Getränk Ihrer Wahl!

**PREIS: 15,-- PRO PERSON** (ab 10 Personen)





# 17

## Steirisches Brot

Genießen Sie ein Steirisches belegtes Brot abgerundet mit einem Getränk Ihrer Wahl! Alternativ zum belegten Brot servieren wir ein Käsebrot. Bitte geben Sie uns vorab Bescheid!

**PREIS: 8,50 PRO PERSON** (ab 10 Personen)

# 18

## Allerlei vom Hof

Wir gestalten ein Buffet mit Häppchen mit Kürbis-Marmeladen, mit Kürbiskernpestos & mit Kernölschmalz, sowie mit Kernöleierspeis!

Auf Wunsch mit Kaffee oder Alternativ mit einem Getränk Ihrer Wahl (bitte vorab Bescheid geben).

**PREIS: 10,90 PRO PERSON** (ab 10 Personen)



# 19

## Deftiges Steirisches Frühstücksbuffet

Wir heißen Sie mit einem Deftigen Steirischen Frühstücksbuffet willkommen. Bedienen Sie sich: Schinkenspezialitäten, Brot & Gebäck, Steirische Schmankerl sowie Kernöleierspeis & Kaffee

**PREIS: 16,-- PRO PERSON** (ab 10 Personen)



**20**

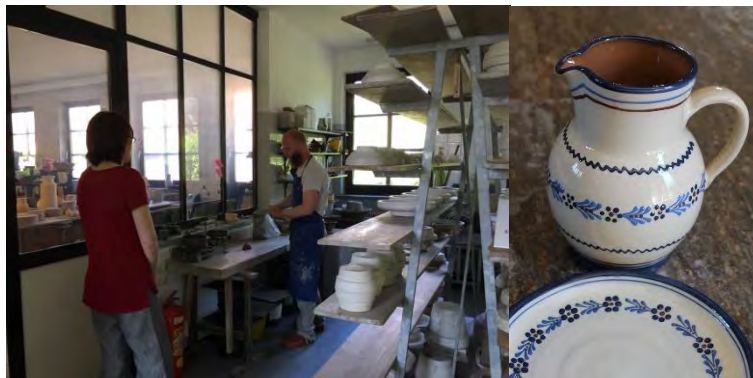
## **Besichtigung und Führung Keramikwerkstatt & Keramikstüb**

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen der Bad Gamser Keramik. Erleben Sie die Herstellung der Keramikstücke. Eine Handwerkskunst nach alter Tradition.

Anschließend besuchen wir die Bad Gamser Keramikstüb! Ein wahres Erlebnis für alle, die Brauchtum und Tradition lieben.

**PREIS: 5,-- PRO PERSON** (ab 25 Personen)

**Unter 25 Personen wird ein Pauschalpreis von 120€ verrechnet**





# 21

## Besichtigung und Führung Schilcherkeller mit Schilcherverkostung

Kommentierte Weinverkostung mit 4 Kostproben und Brothappen (mit verschiedenen Aufstrichen)

**PREIS: 7,-- PRO PERSON**

Die Anzahl der Proben kann natürlich individuell zusammengestellt werden.  
Für jede weitere Kostprobe werden 1,50€ verrechnet.



# 22

## Besichtigung und Führung Schilcherkeller mit Schilcherverkostung & belegten Brötchen

Kommentierte Weinverkostung mit 4 Kostproben und belegten Brötchen

**PREIS: 11,50 PRO PERSON**

Die Anzahl der Proben kann natürlich individuell zusammengestellt werden.  
Für jede weitere Kostprobe werden 1,50€ verrechnet.

# 23

## Besichtigung und Führung Schilcherkeller mit Schilcherverkostung & Steirischer Jause

Kommentierte Weinverkostung mit 4 Kostproben und Steirischer Jause

**PREIS: 22,-- PRO PERSON**

Die Anzahl der Proben kann natürlich individuell zusammengestellt werden.  
Für jede weitere Kostprobe werden 1,50€ verrechnet.



# 24

## Likör und Edelbrandverkostung mit Brothappen

Kommentierte Likör und Edelbrandverkostung mit Brothappen (mit verschiedenen Aufstrichen) 4 Kostproben (2x Likör und 2x Edelbrand)

**PREIS: 9,-- PRO PERSON**

Die Anzahl der Proben kann natürlich individuell zusammengestellt werden.  
Für jede weitere Kostprobe werden 2,00€ verrechnet.



Die Programmpunkte können nach Belieben kombiniert werden!

# **PROGRAMM KOMBINATIONEN VORSCHLÄGE**

## **Kürbis “klein“**

Dauer: ca. 1 Stunde

Erhalten Sie einen Überblick über unseren Betrieb

- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)
- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum,  
Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstubn

**PREIS: 5,00 PRO PERSON**

## **Kürbis “mittel“**

Dauer: ca. 1,5 Stunden

- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)
- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 3 (Kommentierte Produktpräsentation mit dem Kernölttestgerät)
- Programmpunkt 9 (Pikante Verkostung)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum,  
Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstubn

**PREIS: 10,00 PRO PERSON**

# Kürbis “groß“

Dauer: ca. 2,5 Stunden

- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)
- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 3 (Kommentierte Produktpräsentation mit dem Kernöltestgerät)
- Programmpunkt 4 (Verkostung Kaltgepresste Öle)
- Programmpunkt 5 (Verkostung Kürbismehlspeisen)
- Programmpunkt 7 (Steirer-Eis)
- Programmpunkt 9 (Pikante Verkostung)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum, Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstubn

**PREIS: 19,50 PRO PERSON**

# Kürbis und Essig “klein“

Dauer: ca. 1,5 Stunden

- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)
- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 12 (Essigverkostung OHNE Essigkellerbesichtigung)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum, Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstubn

**PREIS: 8,00 PRO PERSON**

# Kürbis und Essig “mittel“

Dauer: ca. 2,5 Stunden

- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)
- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 13 (Besichtigung und Führung Essigkeller)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum, Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstubn



**PREIS: 10,00 PRO PERSON**

## **Kürbis und Essig “groß“**

Dauer: ca. 3 Stunden

- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)
- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 14 oder 15 (Besichtigung und Führung Essigkeller mit kulinarischer Überraschung – nach Wunsch pikant oder süß)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum, Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstüb

**PREIS: 12,00 PRO PERSON**

## **Steiermark “Start in den Tag“**

Dauer: ca. 3 Stunden

- Programmpunkt 19 (Deftiges Steirisches Frühstücksbuffet)
- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)
- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 13 (Besichtigung und Führung Essigkeller)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum, Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstüb

**PREIS: 26,00 PRO PERSON**

## **Steiermark “Kraftpaket“ 1**

Dauer: ca. 3 Stunden

- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 13 (Besichtigung und Führung Essigkeller)
- Programmpunkt 16 (Steirische Jause)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum,  
Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstübchen

**PREIS: 25,00 PRO PERSON**

## Steiermark “Kraftpaket“ 2

Dauer: ca. 3 Stunden

- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)
- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 13 (Besichtigung und Führung Essigkeller)
- Programmpunkt 10 (Kürbiskernöleierspeise)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum,  
Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstübchen

**PREIS: 14,-- PRO PERSON**

## Steiermark “Kurze Auszeit“

Dauer: ca. 2,5 Stunden

- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)
- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 13 (Besichtigung und Führung Essigkeller)
- Programmpunkt 6 (Verkostung Kürbismehlspeisen mit Kaffee)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum,  
Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstübchen

**PREIS: 15,50 PRO PERSON**

## Steiermark “Genusspaket“

Dauer: ca. 3 Stunden

- Programmpunkt 1 (Begrüßungstrunk)

- Programmpunkt 2 (Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse)
- Programmpunkt 14 (Besichtigung und Führung Essigkeller pikant)
- Programmpunkt 5 (Verkostung Kürbismehlspeisen)

mit Besichtigung von: Kürbis-Kulinarikraum, Essig-Genussraum, Bäuerliches Handwerk, Schilcherkeller und Bad Gamser Keramikstubb

**PREIS: 15,50 PRO PERSON**

**Oder kombinieren Sie nach  
Belieben und teilen Sie uns Ihren  
Programmwunsch mit!**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

