



FARMER-RABENSTEINER vlg.Graf



8524 Bad Gams, Furth 8
Tel und Fax.: 03463/3107
Tel.:0676/4124698
0676/9310700

www.kuerbiskernoel.at
www.schilcherkeller.at

E-Mail: farmer-rabensteiner@kuerbiskernoel.at

GenussKrone 2014/2015 Österreichsieger
Alpen-Adria Sieger 2014 und Goldene Birnen 2014/2015



Ein herzliches Grüß Gott
am Hof der Familie
Farmer – Rabensteiner vlg.Graf





GenussKrone Sieger 2014/15

GenussKrone Finalist 2012/13

**Auszeichnung bei der
Gala der Sieger
“Echt-Steirisch Botschafter”**



**Nationensieger
Produzent des Jahres**

**BESTER GENUSSLADEN
Genuss Krone Finalist**

Prämierter Steirischer Kernölbetrieb

Auszeichnung beim Steirischen Tourismuspreis

Bundesprämierung-Genuss-Salon

Prämierung – Goldenes Stamperl

Alpen-Adria-Verkostung - Gold

Kooperation mit Steiermark-Tourismus

Kürbis trifft Erlebnis und Genuss!





Ein herzliches Grüß Gott
am Hof der
Familie

Farmer – Rabensteiner vlg.Graf

Bei uns gibt es viel zu entdecken:

ERLEBNIS KÜRBIS

am Kürbis- Kernölbauernhof Farmer-Rabensteiner vlg.Graf

Vom Anbau des Steirischen Ölkürbis bis zum fertigen Produkt –
Hofeigene Ölpresse, Betriebsbesichtigung, Führung und Verkostung



Die Ölpresse



In der hofeigenen Ölmühle wird das Pressen des Kürbiskernöles vorgeführt und erklärt.

Der Kulinarikraum



Steirisches Kürbiskernöl, Kürbiskerne in über 40 verschiedenen Geschmacksrichtungen, Kürbiskernölpesto, Kürbiskernölkosmetik, Kürbismarmelade, Kürbisbier, Kaltgepresste Öle, Schnäpse, Liköre, handgeschöpfte Schokolade und verschiedene Geschenksideen!

Der Genussraum



Essig in über 60 verschiedenen Geschmacksrichtungen von Bananenessig über Waldhimbeernessig bis hin zu Balsamicoessigen verkosten und genießen.

Bäuerliches Handwerk und Heukunst



Im einhundertdreißig Jahre alten, im Erzherzog-Johann-Stil erbauten Bauernhaus kann man eine reichhaltige Ausstellung von Bäuerlichem Kunst- und Kleinhandwerk besuchen und besichtigen. Die Produktpalette reicht von Kreuzsticharbeiten, über Körbe, Trockengestecke, Tiffany, bis hin zu verzierten Kerzen. Verarbeitet werden ebenso Naturmaterialien, wie Heu, Stroh, Moos, Rinde, Baumschwamm.

Schilcherkeller



Im gleichen Haus bieten ca. 20 Bauern in einem wunderschön adaptierten, gewölbten Keller, Schilcherweine, Liköre und Edelbrände aus der unmittelbaren Region an. Den Schilcher „Die Spezialität“ der Weststeiermark kann man im Rahmen einer kommentierten Weinverkostung erleben.

Essigkeller

Im Gewölbekeller kann man sich die Lagerung unserer Essige genauer ansehen.



Wir bieten Besichtigung und Führung mit Verkost- und Einkaufsmöglichkeit zu Ab-Hof-Preisen.

**Bei Gruppen bitten wir um Voranmeldung.
Unsere Öffnungszeiten – täglich von 8.00 bis 18.00 Uhr
auch an Sonn- und Feiertagen !**

ERLEBNIS KÜRBIS

am

**Kürbis- Kernölbauernhof
Farmer-Rabensteiner vlg.Graf
8524 Bad Gams/Furth 8**

Unser Betrieb ist

Landwirtschaftlicher Meisterbetrieb



Gutes vom Bauernhof- Mitgliedsbetrieb



Schilcherland- Mitgliedsbetrieb



Schilcherlandspezialitäten- Mitgliedsbetrieb



Auszeichnung - Österreichischer Direktvermarkter



Erzeugerring Steirisches Kürbiskernöl



Steirisches Kürbiskernöl – geprüfte Verkoster



Edelbrand-Sommelier



Seminarbäuerin



Was bieten wir:

Erlebnis im Schilcherland – Kernölland

Betriebsbesichtigung, Führung und fachkundige Erklärung

Die Vielfalt - unter einem Dach

(Bäuerliche Ölpresse – Kulinarikraum – Genussraum –
Essigkeller - Schilcherkeller – Bäuerliches Handwerk – Heukunst)

Verkost- und Einkaufsmöglichkeit

100% reines Kürbiskernöl

Knabberkerne in 44 verschiedenen Geschmacksrichtungen

Über 60 Essigspezialitäten

Bodenständige, handgefertigte Produkte

Urlaub am Genusshof

Busgruppen herzlich willkommen!



Bei uns haben Sie und Ihre Gruppe nachfolgende
Möglichkeiten!



Unsere Programmvorschläge:

1. Begrüßungstrunk

Eintreffen der Gruppe
Anschließend Begrüßung mit Begrüßungstrunk
Kürbisbier, Schilcherlikör, Kürbiscremelikör
oder einen unserer Fruchtsäfte –
zum Preis von
Euro 1,-- pro Person

2. Besichtigung und Führung Bäuerliche Ölpresse

Hofbesuch - mit fachkundiger Erklärung –
„Vom Kürbiskern bis zum Kürbiskernöl“
Kernölverkostung und Verkostung der Knabberkerne in
derzeit 44 Sorten (Kerne in Natur, Geröstet, mit Vanille,
Zitrone, Orange, Himbeer, Kirsch, Rum, Kaffee, Schokolade,
Zimt, Apfel,
Meersalz, Knoblauch und und und)
zum Preis von
Euro 1,50 pro Person



3. Kommentierte Produktpräsentation mit dem Kernöltestgerät

Erkennen Sie die farblichen Unterschiede des Kernöls je nach Verarbeitung.

zum Preis von

Euro 1,50 pro Person



4. Verkostung von kaltgepressten Ölen

Kürbiskernöl, Walnussöl, Haselnussöl, Blauohnöl, Leinöl...

zum Preis von

Euro 3.-- pro Person



5. Verkostung von Kürbiskern- bzw. Kürbiskernölmehlspeisen

zum Preis von
Euro 2,50 pro Person



6. Verkostung von Eis mit Kürbiskernöl und Kürbiscremelikör, garniert mit Kürbiszwieback

zum Preis von
Euro 3,-- pro Person



**7. Verkostung von Kürbisbier,
Kürbiskernpesto,
Kürbiskernölaufstrich und Kürbismarmeladen**
zum Preis von
Euro 3,-- pro Person



**8. Verkostung von
Kürbiskernöleierspeise mit Brothappen
und 1 Getränk**
zum Preis von
Euro 3,50 pro Person



oder Gesamt:

1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7 + 8 + 9 + 10

(Besichtigung, Führung, Produktpräsentation und Verkostungen)

zum Preis von

Euro 24,-- pro Person

Natürlich können Sie die Programmpunkte auch nach Belieben Kombinieren

Besichtigung und Führung Schilcherkeller

Schilcherverkostung

z.B. 4 Kostproben mit Kommentierung der Verkostung, sowie mit Brothappen (Verhackert oder Kürbiskernölaufstrich) um

Euro 5,-- pro Person

Likörverkostung oder Edelbrandverkostung

je Kostprobe zum Preis von

Euro 1,-- pro Person



Besichtigung und Führung Bäuerliches Handwerk

Auszeichnungen 2014

Steirischer Landesbewerb

Gold - Kürbiscremelikör

Silber - Schilcherlikör

GenussKrone 2014-2015

Österreichsieg

Nussessig



Alpe-Adria-Verkostung 2014

Alpen-Adria-Sieger – Holunderblütenessig

Gold: Holunderblütenessig, Weichselessig, Pflaumenbalsam, Preiselbeeressig, Waldheidelbeeressig, Apfelbalsamico, Preiselbeerlikör, Kürbiscremelikör

Silber: Gurkenessig, Holunderbalsam, Birnenbalsam, Rosinenessig, Johannisbeerbalsam, Pfirsichlikör, Weichsellikör

Bronze: Weingartenpfirsichessig, Nussessig, Rotweinbalsamico, Schilcherbalsamico, Heidelbeerlikör



GOLDENE BIRNE 2014

Waldheidelbeeressig

13 x Gold: Steirisches Kürbiskernöl, Kürbiskernöl, Kürbis-Walnussöl, Walnussöl, Leinöl, Feigenessig, Birnenessig, Nussessig, Gurkenessig, Weichselessig, Schilcherlikör, Kürbis-Pfirisch Marmelade, Kürbis-Orange Marmelade

8 x Silber: Mandelöl, Schilcherbalsamico, Holunderblütenessig, Granatapfelessig, Waldhimbeeressig, Kürbis-Apfel Marmelade, Kürbis-Himbeer Marmelade, Kürbiscremelikör

8 x Bronze: Holunderbalsamessig, Johannisbeeressig, Marillenessig, Dattlessig, Kürbis-Erdbeer Marmelade, Schilcher Marmelade, Kürbis-Holunder Marmelade, Kürbis-Birne Marmelade



Auszeichnungen 2015

Steirischer Landesbewerb

Die diesjährige "Landes-Edelbrandverkostung 2015" ergab

1 x Gold

Kürbis-Cremelikör

5 x Silber

Nussiger Kürbis-Cremelikör

Schilcherlikör

Apfel-Kräuterlikör

Himbeerlikör

Heidelbeerlikör

Steirischer Landesbewerb



Für das steirische Kürbiskernöl der Familie Farmer-Rabensteiner vlg. Graf gab es auch heuer wieder Gold!
Gold bei der Steirischen Landesprämierung und den 1. Preis beim Ölkaiser!
Die Familie Farmer-Rabensteiner vlg. Graf – bester Genussladen – freut sich über diese doppelte Prämierung!

2 GOLDENE BIRNEN 2015

AUSZEICHNUNGEN BEI DER AB-HOF WIESELBURG

Nuss-Balsam

Zwetschkenessig



20 x Gold

Steirisches Kürbiskernöl, Kürbiskern-Walnussöl,

Kürbiskernöl, Kürbiskernöl, Haselnussöl, Kürbis-Schoko-Kokos-Cremelikör,

Johannisbeerlikör, Mandarinenlikör, Orangenlikör, Waldhimbeeressig, Waldheidelbeeressig,

Birne-Kürbis Fruchtaufstrich, Holunder-Kürbis Fruchtaufstrich, Kürbis-Weichsel Fruchtaufstrich,

Kürbis-Brombeer Fruchtaufstrich, Holunderblütenessig, Ingweressig, Kirsch-Balsam,

Feigenessig, Zitronenessig

14 x Silber

Walnussöl, Schilcherlikör, Zirbenlikör, Heidelbeerlikör, Kürbis-Cremelikör, Birnenbalsam,

Grapefruit-Kürbis Fruchtaufstrich, Pfirsich-Kürbis Fruchtaufstrich, Johannisbeerbalsam,
Zwetschkenbalsam, Zirbenbalsam, Weichselessig, Isabella Traube Fruchtaufstrich,
Nussessig,

18 x Bronze

Leinöl kaltgepresst, Apfel-Kräuterlikör, Mandellikör, Nussiger Kürbiscremelikör, Nusslikör,
Himbeer-Heidelbeerlikör, Himbeerlikör, Zwetschke-Kürbis Fruchtaufstrich,
Waldheidelbeer-Kürbis Fruchtaufstrich, Kürbis-Marille Fruchtaufstrich,
Kürbis-Preiselbeer Fruchtaufstrich, Holunderblütenbalsam, Schilcher-Balsam,
Erdbeer-Kürbis Fruchtaufstrich, Rotwein-Nuss Balsam, Quittenbalsam,
Mandarinenessig, Marillenessig

Alpe-Adria-Verkostung 2015

13 x Gold

Kirschbalsam, Zwetschkenbalsam, Pflaumenbalsam, Nussessig, Schilcherbalsamico, Birnen-
Klezenessig, Ingweressig, Chiliberessig, Quittenbalsam, Rotwein-Nussessig, Heidelbeerlikör,
Zitronenmelissenlikör, Kürbiscremelikör

14 x Silber

Zirbenbalsam, Himbeeressig, Waldhimbeeressig, Holunderblütenbalsam, Apfelbalsamico,
Ingweressig, Holunderblütenessig, Birnenbalsam, Holunderblütenlikör, Birnen-Vanillelikör,
Apfel-Kräuterlikör, Mandarinenlikör, Himbeer-Heidelbeerlikör,
Schilcherlikör

5 x Bronze

Marillenessig, Schilcheressig, Waldheidelbeeressig, Weichselessig, Weichsellikör

Besichtigungsmöglichkeiten:

WEBEREI STRUNZ: 100 Meter entfernt und ebenfalls zu Fuß von unserem Betrieb aus zu erreichen.
8524 Bad Gams, Furth 43, 03463/3367

FLASCHERLZUG: ca. 5 Kilometer von uns entfernt, Auskünfte über das Tourismusbüro Stainz
8510 Stainz, Erzherzog-Johann-Straße , 03463/5500

TRAKTORMUSEUM: ca. 5 Kilometer von uns entfernt
8510 Stainz, Brombeerweg 4, 0663/91 33 658

SCHLOSS STAINZ – MUSEUM: ca. 5 Kilometer entfernt;
8510 Stainz, Schlossplatz, 03463/2772

FEUERWEHRMUSEUM: ca. 10 Kilometer von uns entfernt
8522 Gr. St. Florian Nr 40, 03464/8820

BUNDESGESTÜT PIBER: ca. 30 Kilometer von uns entfernt und über die Schilcherweinstraße zu erreichen, 03144/3323

HUNDERTWASSERKIRCHE in BÄRNBACH: ca. 25 Kilometer von uns entfernt und ebenfalls über die Schilcherweinstraße erreichbar

LANDESVERSUCHSANSTALT WIES: ca. 20 Kilometer von uns entfernt, spezialisiert auf Züchtungen verschiedener Gemüse- und Kürbissorten
8551 Wies, Gaißeregg 5, 03465/2423...0

KRÄUTERHOF LAMPL: ca. 25 Kilometer von uns entfernt; spezialisiert auf den Anbau von Heilkräutern, Tees und verschiedene Brotsorten,
8544 St.Ulrich, Kopreinigg 34, 03465/2525

Bad Gams

Die einzigartige magnesiumhaltige Eisenheilquelle in Österreich

Gesundheitshotel MR.DR.KIPPER

8524 Bad Gams Telefon 03463/2266

GASTRONOMIE:

Bad Gams :

Freizeitpark Traktorgaudi Bad Gams: ca. 200 Meter von uns entfernt

8524 Bad Gams 47a Telefon 03463/20090

Gasthaus Nabernik-Kirchenwirt: ca. 600 Meter von uns entfernt

8524 Bad Gams Telefon 03463/2337

Dorfhof - Fernblick: ca. 1 Kilometer von uns entfernt

8524 Bad Gams Telefon 03463/2905-0

Weingasthof - Weststeirischer-Hof: ca. 1 Kilometer von uns entfernt

8524 Bad Gams Telefon 03463/2134-0

Gasthaus Reinischwirt: ca. 18 Kilometer von uns entfernt

Telefon 03469/531

Stainz – und Umgebung:

Schilcherlandhof – Hotel – Restaurant – Heuriger:

8510 Stainz, Telefon 03463/2357

www.schilcherlandhof.at

Gasthof Schlosstoni – Familie Zarfl KG

8510 Stainz, Pichling 66 Telefon 03463/2290

www.schlosstoni.at

Gasthof Höllerhansl

8510 Stainz, Rachling 24 Telefon 03463/2240

Gasthaus – Absetzwirt :

8510 Stainz, Rosenkogel 50, Telefon 03463/3330

www.absetzwirt.at

Weingasthof – Rauch:

8510 Stainz Telefon 03463/2882

www.rauch-hof.at

Rassach

Wia`zhaus Putzer

Günter Kalthuber 8510 Rassach 63

Telefon 03463/2108 oder 0664/3512827

St.Stefan/Stainz-Gundersdorf:

Gasthof Florlwirt:

8511 Gundersdorf Nr 7, Telefon 03463/81480

Deutschlandsberg:

ca. 6 Kilometer entfernt

Gasthof Kollar

8530 Deutschlandsberg Telefon 03462/2642

Frauental:

ca 4 Kilometer entfernt

Gasthof Sorger

8523 Frauental Telefon 03462/3279-0

www.sorgerhof.at

Gasthof Frauentalerhof

8523 Frauental Telefon 03462/2939

BUSCHENSCHANKBETRIEBE:

Bad Gams:

**Buschenschank Deutsch - Maier
TelNr.:03462/7727, Wildbachberg 16**



**Buschenschank Feibl, Bad Gams 18
TelNr.: 03463/2685**

**Buschenschank Gamser-Winzerstube
TelNr.: 03463/2453, Bergegg 35**



**Buschenschank Gröbelbauer
TelNr.: 03463/2350, Vochera 73**



**Buschenschank Toni Peter
TelNr.: 03463/3354, Gersdorf 21**

Stainz:

**Buschenschank Jud, in 8510 Schilchergasse 8
TelNr.: 03463/2344**

Stainz – St. Stefan – Umgebung:

**Buschenschank Florwirt – in 8511 Gundersdorf 7
TelNr.: 03463/81649**

**Buschenschank Hiden – Höllerhansl in 8511 Hochgrail 66
TelNr.: 03463/81817**

**Buschenschank Klug – Voltl, in 8511 Steinreib 14
TelNr.: 03463/6464**

**Buschenschank Langmann in 8511 Greisdorf, Langegg 23
TelNr.: 03463/6100**

**Buschenschank Lazarus in 8511 Greisdorf, Langegg 20
TelNr.: 03463/6200**

**Gerne erwarten wir
Ihren geschätzten Besuch auf der Messe**



oder am Hof in Bad Gams



**Wir freuen uns schon auf
eine gute Zusammenarbeit**



**Familie Farmer-Rabensteiner
& Team**



Busparkplätze direkt an der Landesstraße vor unserem Betrieb !



So finden Sie uns:



Zusätzliche Programmschwerpunkte

Frühlingserwachen – jährlich

mit der **Bad Gamser Osterausstellung**

bis zu
den Osterfeiertagen



Weihnachtsmarkt am Bauernhof-

Weihnachtsausstellung
bis zu den Weihnachtsfeiertagen



**Wir freuen uns auch, wenn Sie
uns im Sparmarkt
Farmer-Rabensteiner
in Bad Gams
besuchen.**

Unser Team betreut Sie gerne!

