

EXKURSIONSPROGRAMM

35. ÖGA-TAGUNG 18.-19. SEPTEMBER 2025

Freitag, 19. September 2025

Exkursion in die Südsteiermark:

Die Südsteiermark ist bekannt für ihre sanfte Hügellandschaft, ihre exzellenten Weine und ihr viel geschätztes Kürbiskernöl. Das warme Klima und die vielen Sonnenstunden machen diese Region zu einem beliebten Urlaubsziel für Wanderfreund*innen und Radfahrer*innen. Ein eigener Naturpark soll die einzigartige Kulturlandschaft von Weinbergen und Auenlandschaften bewahren.

Mit fast 3000 Hektar ist die Südsteiermark die größte Weinbauregion des Weinbaugebietes Steiermark. Die wichtigste Rebsorte ist der Sauvignon Blanc. Außerdem werden Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller, Morillon (steirische Bezeichnung für Chardonnay), Riesling und Grauburgunder angebaut. Um die Herkunft der Weine zu schützen, wurde 2002 das DAC-System (Districtus Austriae Controllatus) gegründet und das Gebiet der Südsteiermark ist Teil davon. DAC zertifizierte Weine müssen unter anderem mit der Hand gelesen werden.

13:30 Uhr Abfahrt in Graz

15:00-16:30 Uhr Ölmühle Pronnegg: Die Ölmühle Pronnegg ist ein Familienbetrieb, der 1709 erstmals schriftlich erwähnt wird. Heute wird der Betrieb bereits in 12. Generation geführt. Das hier produzierte Kürbiskernöl wurde schon einige Male ausgezeichnet, zum Beispiel als Kürbiskernöl-Champion g.g.A. 2022/23, mit dem 2. Platz Gault&Millau 2023 und als Sieger Öl-Kaiser Wieselburg 2022. Weiters produziert die Familie Pronnegg Kürbiskernmehl aus dem Presskuchen und verkauft weitere regionale Produkte in ihrem Genussladen.

Das steirische Kürbiskernöl ist durch das EU-Siegel g.g.A. (geschützte geographische Angabe) geschützt. Das heißt, sowohl der Anbau von den Ölkürbissen als auch die Produktion für das steirische Kürbiskernöl darf nur in bestimmten definierten Regionen stattfinden. Wichtig für die hohe Qualität sind die gut durchlüfteten Böden und das sonnenreiche Klima des Anbaugebietes. Es darf auch nur die Kürbisgattung *Cucurbita epo var. Styriaca* - der steirische Ölkürbis mit schalenlosen Kernen- verwendet werden und die Produktion muss festgelegten Schritten folgen. Ein weiteres Produkt neben dem Kernöl ist auch der Presskuchen, welcher als wertvolles Nebenprodukt als Futtermittel verwendet oder zu Mehl weiterverarbeitet wird.

17:00-18:45 Uhr Schloss Seggau: Schloss Seggau liegt auf dem Seggauberg über Leibnitz. Teile des Schlosses reichen bis in die Kelten- und Römerzeit zurück, wie zum Beispiel der Fund von Römersteinen bezeugt. Im 12. und 13. Jahrhundert begann die christliche Geschichte des Schlosses als Missions- und Verwaltungsbastion und später als Diözesan- und Bischofssitz. Im 15. Jahrhundert wurde es im Ungarnkrieg zerstört und danach wieder aufgebaut. Der heutige Weinkeller stammt aus der Barockzeit, er gehört zu den ältesten und größten Europas. In Schloss Seggau findet man auch die größte historische Glocke

der Steiermark mit dem Namen „Seggauer Liesl“. Ab den 1950er Jahren wurde die Funktion der Gebäude in ein Kongress-, Tagungs- und Seminarzentrum sowie Hotel umgewandelt.

19:30 Uhr Weingut und Buschenschank Schauer in Kitzeck: Bereits seit einigen Jahrhunderten wird auf dem Grund des Weingutes Schauer Wein angebaut. Je nach Hanglage und Bodenbeschaffenheit können unterschiedliche, ausgezeichnete Weine gedeihen. Hinzu kommt noch die Buschenschank, die regionale Produkte wie eine typische steirische Brettljause oder einen Käferbohnsalat mit Kernöl anbietet.

Traditionelle Buschenschank-Jause

22:00 Uhr Rückankunft Graz

 für deutsch bitte Blatt wenden/nach oben scrollen

EXCURSION PROGRAMME

35. ÖGA-TAGUNG 18.-19. SEPTEMBER 2025

Friday, 19th September 2025

Field trip to Southern Styria (Südsteiermark):

Southstyria is known for rolling hills, excellent wines and its highly appreciated pumpkin seed oil. The region is a popular destination for hikers and bikers due the warm climate and many sunshine hours. The aim of the nature park is to protect the unique cultural landscape consisting of vineyards and pasturelands.

With almost 3000 hectares, Southstyria is the largest wine-growing region in the Styrian wine-growing area. The most important grape variety is Sauvignon Blanc. Welschriesling, Pinot Blanc, Muscat, Morillon (Styrian name for Chardonnay), Riesling and Pinot Gris are also cultivated. To protect the origin of the wines, the DAC system (Districtus Austriae Controllatus) was founded in 2002 and the Southstyrian region is part of it. Among other things, DAC-certified wines must be harvested by hand.

13:30 Uhr Departure in Graz

15:00-16:30 Uhr Ölmühle (oil mill) Pronnegg: Die Ölmühle Pronnegg is a family led business, which was documented in 1709 for the first time. Today the business is led by the 12th generation of the same family. The pumpkin seed oil produced at Ölmühle Pronnegg was successful in receiving some rewards, for example Kürbiskernöl-Champion g.g.A. 2022/23

(Pumpkin seed oil Champion), 2nd place Gault&Millau 2023 and winner of Öl-Kaiser Wieselburg 2022 (oil emperor). Furthermore, the Pronnegg family produces pumpkin seed flour from press cake and sells further regional products in their gourmet shop.

The Styrian pumpkin seed oil is protected through the EU seal GI (geographical indication). This means that the cultivation of the oil pumpkins as well as the production for the Styrian pumpkin seed oil is allowed to occur only in certain defined regions. The well-aerated soils and the sunny climate of the growing region are important for the high quality. Only the species *Cucurbita epo var. Styriaca* – the Styrian oil pumpkin with shell-less seeds – are allowed to be used and the production as well must follow certain determined steps. Another product is the press cake which can be processed further to flour or fodder.

17:00-18:45 Uhr Castle Seggau: Castle Seggau is situated on the Seggau mountain over Leibnitz. Parts of the castle reach back into the time of the Celts and Romans, proved by the finding of Roman stones for example. In the 12th and 13th century the castle's Christian history began as it became a missionary and administration bastion and later a diocese and the seat of a bishop. The castle was destroyed in the 15th century during the Hungarian wars and rebuilt. During baroque times the wine cellar was constructed and nowadays it is one of the oldest and biggest in Europe. Castle Seggau also holds the biggest historical bell of Styria with the name "Seggauer Liesl". Since the 1950s the buildings' functions were converted into a congress and seminar center as well as hotel.

19:30 Uhr Weingut (vineyard) und Buschenschank (tavern) Schauer in Kitzeck: since centuries, the premises of the Weingut Schauer have been used for the cultivation of wine. Depending on the slope and the soil's characteristics, different grape varieties are grown. Moreover, the estate offers regional products such as a typical Styrian Brettljause (ham, cheese, dips, bread and much more served on a wooden plate) or butterbean salad with pumpkin seed oil.

Traditional Buschenschank meal

22:00 Uhr Arrival Graz