

**K**ürbisse schwaden? Dreschen? Genau das praktizieren Landwirte in der Steiermark, um an das begehrte Kernöl zu kommen, das die Essenskultur im südlichen Österreich unverwechselbar prägt. So auch Landwirt Alois Thier im Örtchen Oberlamm. Vor seinen Traktor hat er eine schneepflugartige Vorrichtung montiert, mit der er die reifen Kürbisse im September in Reihen zusammenschiebt.

Geerntet werden die prall-gelben, fußballgroßen Früchte anschließend mit einem Vollernter oder einer von einem Traktor gezogenen Erntemaschine. In beiden Fällen piekst eine Stachelwalze die auf dem Boden liegenden Kürbisse auf. Eine Zerreißtrommel zermatscht die Früchte, so dass die Kerne in einer Siebtrommel, unterstützt von Bürsten und pneumatischer Absaugung, vom Fruchtfleisch getrennt werden können. Schließlich befördert eine Schnecke die glitschigen Kerne in den Tank. Das zerkleinerte Fruchtfleisch landet wieder auf dem Acker. Mit einem der 6 Vollernter, die Lohnunternehmer Karl Wilfing aus Großsteinbach in mühevoller Pionierarbeit aus umgebauten Mähdreschern konstruiert hat, lässt sich schneller ernten. Die Zeit der manuellen Entkernung, wie sie früher gang und gebe war, ist ohnehin vorbei – nur noch wenige Steirer praktizieren sie auf kleinen Parzellen.

### Professionelle Ölgewinnung

Wenn im süd- und südwestlichen Teil der Steiermark auf 9800 ha Anbaufläche die Kürbisse gelb werden, ist die nötige Reife erreicht, um das „grüne Gold“ aus den Kernen zu ernten. „Um den richtigen Erntezeitpunkt zu erwischen, braucht es ein gutes, erfahrenes Händchen. Erntet man zu früh, gibt es ein Problem mit der Ölqualität, ist man zu spät dran, besteht die Gefahr, dass die Frucht schnell fault“, sagt Reinhold Pucher vom Arbeitskreis Ackerbau der Landwirtschaftskammer Steiermark. „Außerdem gibt es keine Frucht, die so witterungsabhängig ist.“ So mag der Kürbis keine Kälte im Frühjahr, leidet oft unter Trockenheit im Sommer und Regen während der Ernte schadet der Qualität.

Nach dem Dreschen müssen die Kürbiskerne innerhalb von wenigen Stunden von maximal 60 % Wassergehalt auf 6 bis 8 % Feuchtigkeit heruntergetrocknet werden. „Daran, wie der Kürbiskern knickt, erkenne ich, welchen Feuchtigkeitsgrad er hat“, weicht Karl Höfler, Mühlenbetreiber in Kaindorf, ins sensib-

Geschmacks-Botschafter aus Österreich

## Steirisches Kürbiskernöl





le Handwerk ein. „Wenn sich der Kern bei der Brechprobe zu sehr dehnt, statt zu brechen, dann ist er zu feucht.“ Karl Höfler steht vor einer 130 °C heißen Wanne, in der fein gemahlene Kürbiskerne mit Wasser und Salz zu einem grünen Brei geknetet und sanft geröstet werden. Danach kommt der Brei in die Presse, aus der das ausdrucksvoll schmeckende und doch eigenwillig schmeichelnde Öl fließt. Die Farbe ist ambivalent: Kürbiskernöl hat einen dunkel-rötlichen Ton und changiert ins hellgrüne, wenn es dünn drapiert wird.

Falls das Aroma ihres Kürbiskernöls in dieser Saison überzeugt, werden Monika und Johannes Klein ihr Regionalprodukt wieder ohne große Mühe direktvermarkten. Das junge Paar bewirtschaftet in der steirischen Gemeinde Gnas in 400 m Höhe einen Nebenerwerbsbetrieb und baut seit 6 Jahren auf 1, 5 ha Flächen auch Kürbisse an. „Die Kürbisse machen nur ungefähr 5 % unseres Umsatzes aus“, erklärt Johannes Klein. „Dennoch ist die Frucht für uns eine sichere Einnahmequelle mit hoher Wertschöpfung.“ Während Ernte, Pressung und Abfüllung in Lohnarbeit erfolgen, praktizieren die Kleins die Direktvermarktung unter der Marke „100 % steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (geschützte geografische Angabe)“

### Gesicherte regionale Qualität

Rund 3000 Landwirte produzieren in der Steiermark Kürbisse, einige auf bis zu 30 ha großen Anbauflächen. Gut 75 % der Anbauer sind in der „Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ vereint, dazu 30 Mühlen, in denen gepresst wird. Die Gemeinschaft achtet darauf, dass die steirische Herkunft eindeutig nachweisbar ist und die Qualitätskriterien eingehalten werden. Erst dann darf der Produzent die Banderole mit dem Vermerk g.g.A. auf dem Flaschenhals anbringen.

Für Andreas Cretnik, Geschäftsführer der Gemeinschaft, ist die regionale Herkunft, gekoppelt mit der lokalen Kompetenz, für das Image des steirischen Kürbiskernöls unverzichtbar. „Unser Erfolg beruht zu 50 % auf einer guten landwirtschaftlichen Praxis, besonders in der Erntezeit. Darüber hinaus ist eine fachgerechte Handhabung beim Trocknen, Rosten und Pressen der Kerne wichtig, der kleinere Rest ist Marketing.“ Marketing-Profi Cretnik erwartet für die Zukunft ein jährliches Wachstum von 5 %. Tatsächlich greifen vor allem in Deutschland, Frankreich und in der Schweiz immer mehr Konsumenten zum „Grünen Gold“ aus der Steiermark.

Um den Erfolg nachhaltig zu sichern, schwebt dem Geschäftsführer ein lupenreiner, transparenter Herkunftsnachweis vor. „Momentan gibt es drei Methoden, die jeweils nur Teilergebnisse liefern. Die Kombination aus Nuklear-Magnetresonanz-Messung und Isotopenanalyse auf Basis verschiedener Stoffe (u.a. Kohlenwasserstoff, Sauerstoff) erzielt bereits sehr gute Ergebnisse. Erklärtes Ziel ist es, anhand einer Öl-Probe genau feststellen zu können, an welchem Ort und auf welchem Boden die Kürbisse gewachsen sind, die das untersuchte Öl liefern.“ Denn Transparenz ist in Zeiten häufiger Lebensmittelskandale sehr wichtig.

Gerne verweist Andreas Cretnik auch auf die Allergen-Freiheit des Kürbiskernöls, ist doch der Zusatz von künstlichen Stoffen ein Tabu. Außerdem hat das intensiv schmeckende Öl einen 5-fach höheren Vitamin E-Gehalt als Olivenöl. Verständlich, dass die Kürbiskernöl-Promoter die gesundheitlichen Vorteile ihres Produkts mit neuen Studien noch weiter ins Bewusstsein der Öffentlichkeit zu tragen versuchen.

Dierk Jensen, Hamburg

### Anbau, Sorten, Ertrag

Auf 1 ha stehen rund 18 000 Pflanzen bei einem Reihenabstand von 70 cm. Das frostempfindliche Saatgut wird 3 cm tief abgelegt. Kürbisse brauchen einen guten, nährstoffreichen Boden und viel Wärme, rasch verfügbarer Stickstoff ist zu Beginn des Wachstums wichtig. Die Konkurrenz von Kräutern und Gräsern ist groß. Ein Zuchtunternehmen in Gleisdorf bietet die Sorten ‘GL-Opal’, ‘GL-Rustikal’, ‘Gleisdorfer Ölkürbis’ und ‘GL-Classic’ an. Da der Maiswurzelbohrer sich von den Kürbisblüten ernährt, ist der nachfolgende Mais bedroht – ein massives Problem, für das es noch keine Lösung gibt.

In normalen Jahren sind etwa 50 dt Kürbis pro ha zu ernten. Das ergibt 500 kg Kerne, die bei einem Ölgehalt von 40 % rund 200 Liter Öl pro ha liefern. Der Preis für 1 Liter abgefülltes Kürbiskernöl liegt derzeit bei etwa 17 €, während der eiweißhaltige Presskuchen mit 60 Cent pro kg in die Futtermittelindustrie wandert. D.J.



- 1 Nur steirisches Kürbiskernöl höchster Qualität darf den „g.g.A.“-Vermerk tragen
  - 2 Landwirt Alois Thier beim Schwaden
  - 3 Gezogene Erntemaschine
  - 4 Die gedroschenen Kürbiskerne werden auf Anhänger verladen
  - 5 Blick in die Ölmühle von Karl Höfler
- Fotos: Böthling / Schlierner/Fotolia

