

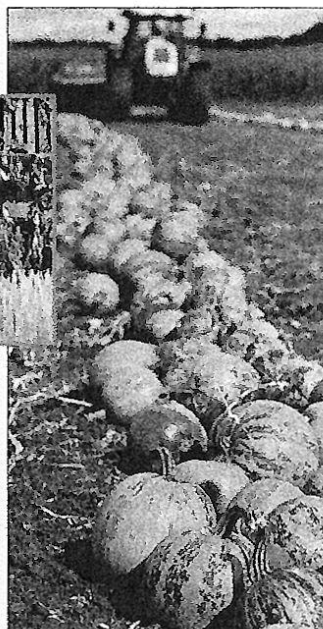
Gelbe Schale, grüner Kern



Die **Sonderkultur Kürbis** hat in der österreichischen Steiermark eine lange Tradition. Nun macht das Öl aus ihren Kernen internationale Karriere. Davon profitieren Landwirte und die Region zugleich.

Kürbisse schwaden? Dreschen? Kaum zu glauben, aber genau das praktizieren steirische Landwirte, um an das begehrte Kernöl heranzukommen, dass die Küchenkultur im südlichen Österreich unverwechselbar prägt. So auch Landwirt Alois Thier im Örtchen Oberlamm. Vor seinem Traktor hat er eine schneepflugartige Vorrichtung montiert, mit der er die reifen Kürbisse, fast versteckt unter Knöterich, Stolzen Heinrich und Melde, im sonnigen September in Reihen zusammenschiebt.

Geerntet werden die gelbprallen, fußballgroßen Früchte anschließend von einem Vollernter oder von einer gezogenen Erntemaschine. In beiden Fällen pickst eine igelartige Stachelwalze die auf dem Boden liegenden Früchte auf. Eine Zerreißtrommel zermatscht die Kürbisse, sodass die Kerne in einer Siebtrommel, unterstützt von Bürsten und pneumatischer Absaugung, vom Fruchtfleisch ge-



Gemetzel auf dem Acker. Eine gezogene Erntemaschine oder ein Vollernter nimmt die Kürbisse auf, öffnet sie und trennt die Kerne vom Fruchtfleisch. Über eine Schnecke werden die Kerne aus dem Bunker der Maschine in einen Hänger gefüllt.

FOTOS: JÖRG BÖTHLING

Landwirt Johannes Klein mit Sohn David in der Gemeinde Gnas, betreibt einen Nebenerwerbshof mit Ölkürbisbau und Viehhaltung.

trennt werden. Eine Schnecke befördert die glitschigen Kerne schließlich in den Tank. Das zerleinerte Fruchtfleisch landet wieder auf dem Acker. Ähnlich verhält sich die Dreschtechnik bei Vollerntern. Davon gibt es allerdings nur sechs Exemplare, die vom Lohnunternehmer Karl Wilfing aus Großsteinbach in mühevoller Pionierarbeit konstruiert und aus einem Mähdröschler umgebaut worden sind. Sie haben den Vorteil, schneller ernten zu können. Ohnehin ist die Zeit der manuellen Entkernung, wie sie früher gang und gäbe war, vorbei. Nur noch ganz wenige Steirer üben diese Handarbeit auf kleinen Parzellen aus.

Dagegen ist heute Eile geboten, wenn im süd- und südwestlichen Teil der Steiermark auf 9 800 ha die Kürbisse gelb werden. Weisen doch die strahlenden Farbtupfer daraufhin, dass die nötige Reife erreicht ist, um das „grüne Gold“ in den Kernen

ÖLKÜRBISSE

Saat, Anbau und Ertrag

Der Kürbis braucht einen guten Boden und viel Wärme. Auf einem Hektar gedeihen bei einem Reihenabstand von 70 cm rund 18 000 Pflanzen. Die frostempfindliche Saat wird in drei Zentimeter Tiefe abgelegt; rasch verfügbarer Stickstoff ist zu Beginn des Wachstums wichtig. Ein Zuchtunternehmen in Gleisdorf bietet mehrere Sorten (GL-Opal, GL-Rustikal, Gleisdorfer Ölkürbis, GL-Classic) an. Sie alle beruhen auf der heute verwendeten nackschaligen Varietät, die aus jahrzehntelanger Selektion von Mutationen hervorgegangen ist. Kräuter und Gräser konkurrieren in der Regel hartnäckig mit der Gurkenart. Intensives Jäten oder Herbizide sind deswegen unverzichtbar. Zur Erntemenge: In normalen Jahren sind etwa 50 dt/ha Kürbis zu erwarten. Das ergibt rund 500 kg Kerne, die bei einem Ölgehalt von 40 % rund 200 l Öl pro Hektar liefern. Der Preis für ein Liter abgefülltes Kürbiskernöl liegt derzeit bei etwa 17 €, während der eiweißhaltige Presskuchen mit 60 ct/kg in die Futtermittelproduktion wandert.

zu ernten. „Um den richtigen Erntezeitpunkt zu treffen, braucht es ein gutes, erfahrenes Händchen. Wenn Du zu früh erntest, gibt es ein Problem mit der Ölqualität, wenn Du zu spät bist, dann läufst Du Gefahr, dass die Frucht schnell fault“, sagt Reinhold Pucher vom Arbeitskreis Ackerbau der Landwirtschaftskammer Steiermark. „Außerdem gibt es keine Frucht, die so witterungsabhängig ist“, fügt

Pucher hinzu. So mag sie keine Kälte im Frühjahr, leidet oft unter Trockenheit im Sommer und Regen während der Ernte schlägt sich schnell negativ auf die Qualität nieder.

Nach dem „Dreschen“ muss der Kürbiskern innerhalb von wenigen Stunden von maximal 60 % Wassergehalt auf sechs bis acht Prozent Feuchtigkeit heruntergetrocknet werden. „Daran, wie der Kürbiskern knickt,

weiß ich, welchen Feuchtigkeitsgrad er hat“, weicht Karl Höfler, Mühlenbetreiber in Kaindorf, ins sensible Handwerk ein. „Wenn sich der Kern bei der Brechprobe zu sehr dehnt, statt zu brechen, dann ist er zu feucht“, erklärt er vor einer auf 130 °C warmen Wanne stehend, 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 dominant schmeckende und doch eigenwillig schmeichelnde Öl fließt. Die Farbe ist ambivalent: Das Kernöl hat einen dunkel-rötlichen Ton und changiert ins Hellgrüne, wenn es dünn drapiert wird.

Falls das Aroma ihres Kürbiskernöls in dieser Saison nur annähernd so gut gerät wie ihre selbstgebackenen Topfentascherln schmecken, dann werden Monika und Johannes Klein ihr Regionalprodukt wieder ohne große Mühe direkt vermarkten. Das junge Paar bewirtschaftet in der steirischen Gemeinde Gnas in 400 m Höhe einen Nebenerwerbsbetrieb. Ihr Hof mit altem Obstgarten, in der Flie- →

→ der, Birne, Pfirsich, Walnuss und Apfelbäume stehen, liegt am Kamm einer kleinteiligen, hügeligen Landschaft. Mit elf Hektar eigenem Land und zu gepachteten Flächen mästen sie 60 Fleckviehbullen, bauen dazu etwas Getreide und seit fünf Jahren auch Kürbisse an. 213 waren es 1,5 ha. „Die Kürbisse machen nur ungefähr fünf Prozent unseres Umsatzes aus“, erklärt Johannes Klein, der als jüngster von sieben Kindern den Betrieb von seinen Eltern übernahm und bei der Landwirtschaftskammer hauptberuflich beschäftigt ist. „Dennoch ist die Frucht für uns eine sichere, weitere Einnahmequelle mit hoher Wertschöpfung.“ Rund 3 000 Landwirte, einige unter ihnen auch mit Flä-

chen von bis zu 30 ha, kultivieren in der Steiermark Kürbisse. Mindestens 75 % von ihnen sind in der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl „geschützte geografische Angabe“, kurz g. g. A., vereint. Zudem sind 30 Mühlen, in denen gepresst wird, vertreten. Während Ernte, Pressung und Abfüllung in Lohnarbeit erfolgen, vermarkten die Kleins, nachdem sie sich für den eigenen Verbrauch zehn Liter Öl abzugeben, den Rest unter der Marke „100 % steirisches Kürbiskernöl g. g. A.“ Die Mitarbeiter der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g. g. A. wachen mit Argusaugen darüber, dass die steirische Herkunft immer eindeutig nachweisbar ist und darüber hinaus die Qualitätskriteri-

en eingehalten werden. Erst dann darf der Produzent die Banderole mit dem Vermerk g. g. A. auf den Flaschenhals kleben.

Für Andreas Cretnik, seit drei Jahren Geschäftsführer der Gemeinschaft, ist die regionale Herkunft, gekoppelt mit der lokalen Kompetenz, für das Image des steirischen Kürbiskernöls unverzichtbar. Für ihn liegt darin der Schlüssel für die weitere Entwicklung des wertvollen Regionalprodukts. „Unser Erfolg beruht zu fünfzig Prozent auf einer guten landwirtschaftlichen Praxis, insbesondere in der Erntezeit. Darüber hinaus ist eine fachgerechte Handhabung beim Trocknen, Rösten und Pressen der Kerne wichtig, der kleinere Rest ist Marketing“, verrät er in

einem der vielen urgemütlichen steirischen Gasthöfe. Dabei kaut der unermüdete Promoter genüsslich an seinem Salat – natürlich mit einer Vinaigrette mit Kürbiskernöl.

Marketingprofi Cretnik erwartet für die Zukunft ein jährliches Wachstum von fünf Prozent. Tatsächlich greifen vor allem im Ausland, 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 verschiedene Methoden, welche jeweils nur Teilergebnisse liefern. Die Kombination aus Nuklear-Magnetresonanz-Messung und Isotopenanalyse auf Basis verschiedener Stoffe (zum Beispiel Kohlenwasserstoff, Sauerstoff) erzielt bereits sehr gute Ergebnisse. Erklärtes Ziel ist es, dass anhand einer Ölprobe genau festgestellt werden kann, an welchem Ort und auf welchem Boden die Kürbisse herangewachsen sind, die das untersuchte Öl lieferten.“ Denn Transparenz, so Cretnik weiter, ist in Zeiten immer wiederkehrender Lebensmittelskandale ungemein wichtig.

Ein jährliches Championat, bei dem Spitzenköche die besten Anbauer und Verarbeiter unter großer Medienpräsenz prämiieren, lenkt den Blick auf die Kürbisse. Gerne verweist Cretnik auch auf die Allergen-Freiheit des Kürbiskernöls, sind doch künstliche Zusatzstoffe ein Tabu. Außerdem habe das dominantschmeckende Öl den fünffachen Gehalt an Vitamin E im Vergleich zum Olivenöl. Verständlich, dass die Kürbiskernöl-Promoter die gesundheitlichen Vorteile mit neuen Studien noch weiter ins Bewusstsein der Öffentlichkeit zu tragen versuchen.

Nun gut, Trommeln gehört zum Geschäft. Den Landwirten, die den Kürbis in ihre Fruchtfolge integrieren, freut es, denn eine höhere Bekanntheit des Produkts auch jenseits der Grenzen, bedeutet letztlich mehr Nachfrage. Allerdings ist das Gurkengewächs kein ackerbaulicher Selbstläufer. Der Kürbis braucht einen guten, nährstoffreichen Boden und die Konkurrenz von Kräutern und Gräsern ist groß. Misslich ist zudem, dass der Maiswurzelbohrer sich von den Kürbisblüten ernährt und so den nachfolgenden Mais bedroht. Ein massives Problem, für das es noch keine Lösung gibt. Dennoch: Die steirischen Landwirte setzen auch weiterhin auf ihren Kürbis und das daraus gewonnene Speiseöl. DIERK JENSEN



Die traditionelle Handerte wird heute nur von wenigen Kleinbauern betrieben. Doch auch hier ist das Ergebnis das grüne Öl mit dem unverkennbaren Geschmack. Gewonnen wird es aus den zermahlenden und gepressten Kürbiskernen. Vor der maschinellen Ernte hingegen werden die Kürbisse geschwaded.

