



Umbau: Nur sechs dieser Kürbis-vollernter gibt es in Österreich. Sie wurden von Karl Wilfing aufwendig konstruiert und umgebaut.

Kernige Steiermark



In der österreichischen Steiermark bauen Landwirte seit Jahrzehnten in großem Stil das „grüne Gold“ an: Kürbisse. Das nach der Ernte mit selbst entworfenen Maschinen gewonnene Öl wird mittlerweile immer stärker auch in Ländern wie Deutschland, Frankreich und der Schweiz nachgefragt.

Von Dierk Jensen

Kürbisse schwaden? Kaum zu glauben, aber genau das praktizieren die Steirer, um an das Kernöl heranzukommen, das die Küchenkultur einer ganzen Region prägt. So auch Landwirt Alois Thier im Örtchen Oberlamm. Vor seinem Traktor hat der Österreicher eine schneepflugartige Vorrichtung montiert, mit der er die reifen Kürbisse im sonnigen September in Reihen zusammenschiebt.

Geerntet werden die gelben, fußballgroßen Früchte von einem Vollernter oder durch eine von einem Traktor gezogene Erntemaschine. In beiden Fällen piekst 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 getrennt werden. Eine Schnecke befördert die glitschigen Kerne schließlich in den Tank. Das zerkleinerte Fruchtfleisch landet wieder auf dem Acker. Vollernter für die Kürbisernte sind selten. Es gibt nur sechs Exemplare, die vom Lohnunternehmer Karl Wilfing aus Großsteinbach in mühevoller Pionierarbeit konstruiert und aus einem Mähdrescher umgebaut wurden. Vorteilhaft bei dieser Methode ist das schnellere Ernten. Ohnehin ist die Zeit der manuellen Entkernung wie sie früher gang und gäbe war vorbei.

ERFAHRUNG GEFRAGT

Dagegen ist heute Eile geboten, wenn im süd- und südwestlichen Teil der Steiermark auf

9.800 ha die Ölkürbisse gelb werden. Weisen doch die strahlenden Farbtupfer im Land der Kürbisse daraufhin, dass die nötige Reife erreicht ist, um das „grüne Gold“ in den Kernen zu ernten. „Um den richtigen Erntezeitpunkt zu treffen, braucht man ein gutes, erfahrenes Händchen. Wenn man zu früh erntet, gibt es ein Problem mit der Ölqualität, ist man zu spät dran, so 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“, fügt er hinzu. So mag sie keine Kälte im Frühjahr, leidet oft unter Trockenheit im Sommer und Regen während der Ernte wirkt sich schnell negativ auf die Qualität aus.



Pflügen mal anders: Mit einer Art vorgebauten Schneepflug schwadert Alois Thier seine Kürbisse.



Rational: Für den Volfermer müssen die Kürbisse nicht geschwadet werden.

Kürbisland Steiermark

Die Steiermark ist flächenbezogen das zweitgrößte Bundesland Österreichs und grenzt im Süden an Slowenien. Der Kürbis-anbau spielt hier eine wichtige Rolle. Von insgesamt rund 4.800 ha in ganz Österreich wurden in der Steiermark im Jahr 2014 allein gut 1.800 ha angebaut. Damit fiel die Anbaufläche um fast 20 Prozent größer aus als im Vorjahr, in ganz Österreich waren es sogar 27 Prozent.

Aufgrund zu kalter und zu wechselhafter Witterung sowie deutlich zu hohen Niederschlägen bis hin zu Überschwemmungen fiel die Ernte 2014 unterdurchschnittlich aus. Die Erträge fielen im Schnitt auf unter 400 kg/ha, wodurch allein in der Steiermark laut Angaben der Gemeinschaft steirisches Kürbiskernöl allein 2,4 Mio. kg weniger Kürbiskerne geerntet wurden. Bis 2015 soll die Anbaufläche daher noch weiter ausgedehnt werden. In Regionen mit besserem Wetter wurden 2014 übriges Spitzenerträge von bis zu 900 kg/ha geerntet.



HOHE WERTSCHÖPFUNG

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 di-

rekt vermarkten. Das junge Paar bewirtschaftet in der steirischen Gemeinde Gnas in 400 m Höhe einen Nebenerwerbsbetrieb. Ihr Hof mit altem Obstgarten, liegt am Kamm einer kleinteiligen, hügeligen Landschaft. Mit 11 ha eigenem Land und zugepachteten Flächen mästen sie 60 Fleckvieh-Bullen, bauen dazu etwas Getreide und seit fünf Jahren auch Kürbisse an – genauer gesagt 1,5 ha im vergangenen Jahr. „Die Kürbisse machen nur ungefähr fünf Prozent unseres Umsatzes aus“, erklärt Johannes Klein, der bei der Landwirtschaftskammer hauptberuflich beschäftigt ist. „Dennoch ist die Frucht für uns eine sichere, weitere Einnahmequelle mit hoher Wertschöpfung.“ Während Ernte, Pressung und Abfüllung in Lohnarbeit erfolgen, praktizieren die Kleins, nachdem sie sich für den eigenen Verbrauch 10 l Öl abzweigen, die Direktvermarktung unter der Marke „100 Prozent steirisches Kürbiskernöl g. g. A.“

QUALITÄT PER HERKUNFT

Rund 3.000 Landwirte kultivieren in der Steiermark Kürbisse. Mindestens 75 Prozent von ihnen sind in der Gemeinschaft Steirisches

FOTOS: BOHREBERG



Platzhalter: Etwa 18.000 Kürbisplanzen werden auf 1 ha angebaut – bei 70 cm Reihenabstand.

Kürbiskernöl „geschützte geografische Angabe“, kurz g. g. A., vereint. Zudem sind 30 Mühlen, in denen gepresst wird, vertreten. Mit Argusaugen wachen die Mitarbeiter der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g. g. A. mit darauf, dass die steirische Herkunft immer eindeutig nachweisbar ist und darüber hinaus die Qualitätskriterien 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 Kür-

biskernöls unverzichtbar. Für ihn liegt darin der Schlüssel für die weitere Entwicklung des wertvollen Regionalprodukts: „Unser Erfolg beruht zu 50 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 Rest ist Marketing.“

Der Geschäftsführer 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 Er-

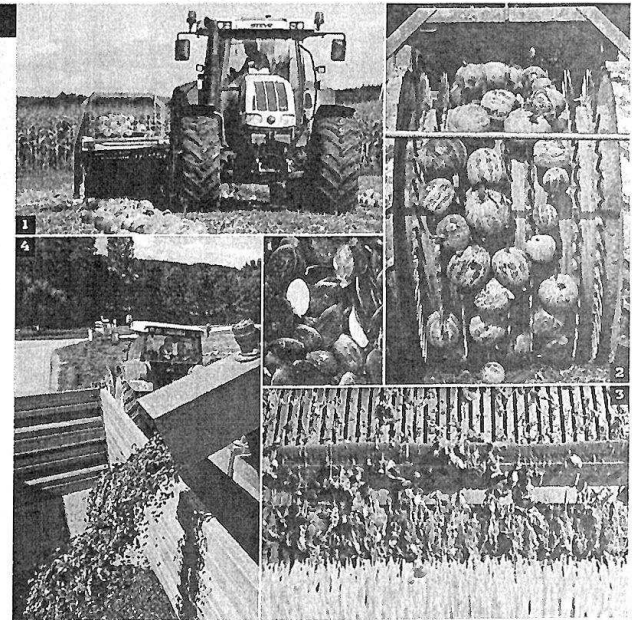
folg nachhaltig zu sichern, schwebt Cretnik ein lupenreiner Herkunftsnachweis vor: „Momentan gibt es drei verschiedene Methoden, die jeweils nur Teilergebnisse liefern. Die Kombination aus Nuklear-Magnetresonanz-Messung und Isotopenanalyse auf Basis verschiedener Stoffe wie Kohlenwasserstoff, Sauerstoff erzielt bereits sehr gute Ergebnisse.“

Erklärtes Ziel ist nach seinen Worten, dass anhand einer Ölprobe genau festgestellt werden kann, an welchem Ort und auf welchem Boden die Kürbisse herangewachsen sind, die das untersuchte Öl liefern. Denn Transparenz sei in Zeiten wiederkehrender Lebensmit-

Spezialtechnik

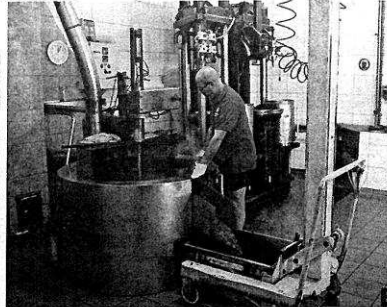
Kürbis benötigt gute Böden und viel Wärme zum Wachsen. Dazu ist besonders in der Jugendentwicklung ausreichend Stickstoff notwendig. Die Ablage der frostempfindlichen Gurkenart erfolgt auf rund 3 cm Tiefe, und aufgrund der geringen Bestandsdichte ist die Konkurrenz mit Unkräutern und Ungräsern groß. In normalen Jahren erntet man rund 50 dt/ha, woraus etwa 500 kg Kerne gewonnen werden. Bei 40 Prozent Ölgehalt ergibt das etwa 200 l Öl pro Hektar.

- 1 Auch die traktorgezogene Erntemaschine ist eine Spezialanfertigung.
- 2 Eine Stachelwalze nimmt die vorher geschwadeten Kürbisse auf und befördert sie zur Zerreibtrommel.
- 3 Dort werden die Kürbisse zermatscht; anschließend trennt eine Siebtrommel die Kerne vom Fruchtfleisch. Dabei kommen auch Bürsten und eine pneumatische Absaugung zum Einsatz.
- 4 Eine Schnecke befördert die Kerne dann in einen Tank und von da aus auf Anhänger. Das Fruchtfleisch wird hingegen auf dem Acker belassen.

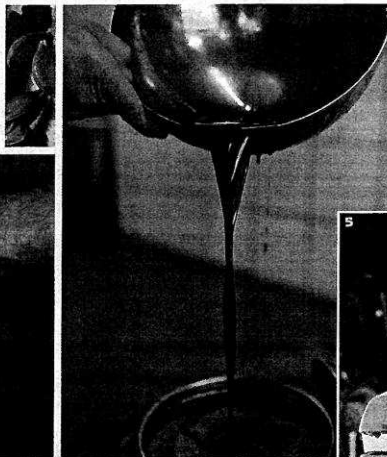




1



2



3



4



5



6

1 Karl Höfler betreibt eine Mühle in Kaisdorf und kennt sich bis ins letzte Detail mit der Verarbeitung aus.

2 Vor dem Mahlen müssen die Kerne von 60 auf etwa acht Prozent Wassergehalt heruntergetrocknet werden.

3 Mit Wasser und Salz wird das Kürbismehl zu einem Brei geknetet und bei 130 °C sanft geröstet.

4 Erst danach folgt der eigentliche Auspressvorgang.

5 Johannes Klein baut seit fünf Jahren im Nebenerwerb Kürbisse an – auf zuletzt 1,5 ha.

6 Kürbisöl ist teuer: Rund 17 Euro kostet der abgefüllte Liter.

teleskandale 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 der Experte auch auf die Allergen-Freiheit des Kürbiskernöls, ist doch der Zusatz von künstlichen Zusatzstoffen ein Tabu. Außerdem habe das dominant schmeckende Öl einen fünffachen Gehalt an Vitamin E im Vergleich zum Olivenöl. Verständlich, dass die Kürbiskernöl-Promoter die gesundheitlichen Vorteile ihres Produkts mit neuen Studien noch weiter ins Bewusstsein der Öffentlichkeit zu tragen versuchen.

AUCH DER WURZELBOHRER LIEBT KÜRBIS

Nun gut, Trommeln gehört zum Geschäft. Die Landwirte, 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 Gürkengewächs kein ackerbaulicher Selbstläufer. Der Kürbis braucht einen guten, nährstoffreichen Boden – und die Konkurrenz durch Kräuter und Gräser ist durch die geringe Bestandsdichte 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. Ist doch dem Steirer sein Kürbiskernöl, was den Griechen, den Italienern oder den Spaniern ihr Olivenöl ist. Eine Frucht, die regionale Identität stiftet und obendrein ein unverwechselbarer Geschmacksbotschafter der Steiermark ist.