New Yorker Staats-Zeitung & Jes Rau's German Times

Ausgabe Nr. 33 182. Jahr 13. August 2016 USPS 501-160

Steirische Ölquellen sprudeln seit fünfzig Jahren – Kürbiskernöl für Genuss und Gesundheit

In der Steiermark gibt es seit langem ergiebige Ölquellen. Sie liegen nicht in den Händen der Ölscheichs, sondern in denen der Bauern, und das Rohprodukt strömt nicht aus der Erde, sondern aus den Kürbiskernen: Es ist das dunkelgrüne Kernöl.

Von Traude Walek-Doby

Ein Schatz wurde entdeckt

Dass Kürbiskerne für den urogenitalen Bereich von hoher gesundheitlicher Bedeutung sind, wussten Heilkundige schon seit Jahrhunderten. Ab 1735 pressten Apotheker für Heilmittel das Kernöl mühsam aus den hartschaligen Kernen. Kaiserin Maria Theresia verbot, das Kürbiskernöl in der Küche zu verwenden, da es zu wertvoll sei, nur für Salben und Pflaster durfte es verwendet werden. Seit etwa 1870 konnte durch Mutation aus dem Gartenkürbis eine nacktschalige Varietät gezüchtet werden; der steirische Ölkürbis war geboren, mit dünnen Silberhäutchen um die weichen Kerne, die sich nun ungleich besser und ergiebiger verarbeiten ließen.

Das feuchtwarme Klima in der Südsteiermark und ein lehmig-sandiger Boden sind die besten Voraussetzungen, um den Ölkürbis heranreifen zu lassen. Ab etwa 1970 trat er aus der begrenzten regionalen Bekanntheit heraus, und das Kürbiskernöl setzte zu einem wahrhaften Siegeszug an. Das „dunkelgrüne Gold" der Steiermark ist seither von Jahr zu Jahr mehr begehrt und wurde zum kulinarischen Aushängeschild des Bundeslandes. „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A." – „geschützte geografische Angabe" – dürfen nur steirische Ölmühlen herstellen, von denen es rund sechzig gibt. Die Qualitätsangabe steht unter strenger Kontrolle, um etwaige schlaue Trittbrettfahrer abzuhalten, billige Ersatzprodukte zu vertreiben. Eine einfache Qualitätskontrolle kann man übrigens selber machen: Ein Tropfen Kürbiskernöl auf einem Teller behält die Tropfengröße bei; ist es mit anderem Öl vermischt, läuft es auseinander.

Man muss keine Analysen und chemischen Formeln kennen, um die kräftigende gesundheitliche Wirkung der Spurenelemente, Mineralstoffe, Vitamine von A bis E und der mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die im hochwertigen Öl enthalten sind, zu spüren. Die verschiedenen Öl-, Linol-, Linolen-, Palmitinsäuren sind Bestandteile, die vom Körper nicht selbst gebildet werden können und ernährungsphysiologisch unverzichtbar sind. Glücklicherweise widerlegt das naturbelassene Öl die

Fortsetzung auf der folgenden Seite

Steirische Ölquellen sprudeln seit fünfzig Jahren – Kürbiskernöl für Genuss und Gesundheit

Fortsetzung von voriger Seite:

oft geäußerte Meinung: „Was gesund ist, schmeckt scheußlich" – steirisches Kürbiskernöl hat einen hocharomatischen, nussigen Geschmack.

Eine aufwendige Erzeugung

Für den Anbau braucht es einiges Fingerspitzengefühl: April bis Anfang Mai ist der richtige Zeitpunkt, denn der Kürbis ist extrem frostanfällig. Wenn im Herbst die großen, gold-grün gestreiften Kugeln auf den Feldern leuchten, dann nehmen daneben zumeist alte Frauen mitten im Feld auf ihren Sesseln Platz. Eine Schürze auf dem Schoß, mit einer Hand gehalten, werden die Kürbisse halbiert und „geputzt": Mit der anderen Hand wird das weiche Innere, das die Kerne enthält, in einen Eimer befördert. Die ausgeputzten Kürbishälften und die Pflanzen bleiben auf dem Feld und werden schließlich eingeackert. In guten Jahren ist der Hektarertrag bis tausend Kilo trockene Kerne.

Warum gerade alte Frauen mit dieser anstrengenden Arbeit betraut werden? Vielleicht, weil sie sich am liebsten direkt mit den Früchten des Feldes beschäftigen oder vielleicht, weil sie die meiste Geduld dafür haben. Vielleicht aber auch, weil sie sich dabei mit Gesang und Dorfklatsch schadlos halten können. Es gibt auch mechanische Erntemöglichkeiten, aber die schweren Traktoren verdichten den Boden und sind im feuchten Untergrund oft nicht einsetzbar. Und singen und tratschen können sie auch nicht … Wer die Weiterbearbeitung der Kürbiskerne verfolgen will, fragt einen der Kürbisbauern, die gerne zeigen, wie es weitergeht. Zuerst werden die Kerne gewaschen und bei maximal 50 Grad getrocknet. Dadurch sind sie haltbar, und in Kunststoffsäcken kühl gelagert, können sie das ganze Jahr kontinuierlich zum Pressen aus dem Lager geholt werden, sodass es jederzeit „kernfrisches" Öl gibt.

Besuch am Kürbishof Johann Koller

Die Eltern des Polizeibeamten Johann Koller hatten im Ortsteil Weinberg von Fehring an der Raab noch eine gemischte Landwirtschaft, die mit sieben Hektar nicht überlebensfähig war. So schlossen sich mehrere Höfe zusammen und spezialisierten sich auf den Anbau des Ölkürbisses. Langsam verlagerte sich das Schwergewicht auf die Kürbisse, und Koller reduzierte den Polizeidienst, denn sein Lebensgefühl ist „Kürbis". In seinem Familienbetrieb arbeiten acht Personen mit, sein Vater, seine Frau – und auch die beiden Kinder, Marlene, 17, und Paul, 14, greifen neben der Schule zu. Bis vierzig Tonnen Kerne geben eine Menge Arbeit, zudem hat er die Erzeugung und den Vertrieb von Produkten aus Kernöl aufgezogen.

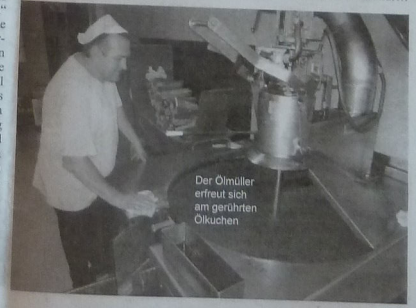
Sobald eine größere Menge Kürbiskernöl gebraucht wird, geht es mit den trockenen Kernen ab in die Ölmühle. Eine der ältesten traditionellen Mühlen befindet sich in Dirnbach, betrieben von Thomas und Theresia Weinhandl. Im Jahr 1700 errichtete die Schlossherrschaft Kornberg eine Mühle, um aus Hanf- und Leinsamen Öl zu pressen. 1848 kam sie in den Besitz der Familie Weinhandl, die seither das Kürbiskernöl presst. 2016 hat der Betrieb von der steirischen Prüfungskommission eine Auszeichnung erhalten. In der Ölmühle werden die Kürbiskerne zuerst gemahlen, dann mit Wasser und etwas Salz zu einem Brei gemischt, der sich Ölkuchen nennt. In der Röstpfanne wird dieser auf maximal 60 Grad erwärmt und so lange gerührt, bis das Wasser verdunstet ist. Salzen, Rösten und Rühren lösen das Öl mit den wichtigen Inhaltsstoffen und trennen das unerwünschte Eiweiß davon ab.

Nächste Station ist die Presse. Früher war die Ölpresse aus massivem Holz und wurde „Ölkuh" genannt. Mit einem Holzkeil musste händisch darauf geschlagen werden, das besorgten die sogenannten „Ölschläger". Heute presst eine Zylinderpresse mit 300 Bar das Öl aus dem Ölkuchen, das in Stahltanks aufgefangen wird und drei Tage zum Setzen der Schwebestoffe ruhig stehen bleibt. Zum Schluss wird das Kernöl gefiltert und in Dosen oder dunkle Flaschen gefüllt, da es sehr lichtempfindlich ist. Diese Eigenschaft kommt übrigens auch der Kleidung zugute: ein allenfalls beklecktes Stück legt man einfach an die Sonne – und der Fleck geht weg. Von der Pressung bleibt nur der Presskuchen über, und der ist bei Rindern und Schweinen ein beliebtes Futter.

Thomas und Theresia Weinhandl in ihrer Dirnbacher Ölmühle

Weltweiter Vertrieb

Das echte steirische Kürbiskernöl wird in ¼-, ½- und 1-Liter-Flaschen verkauft, ab Hof oder online. Johann Koller hat sich zudem mit einem bekannten Koch zusammengetan, der einen Teil der Kerne und des Öls zu kulinarischen Köstlichkeiten veredelt: eingelegtes Gemüse, Minikürbis, Pesto, Chutney, Marmelade, Kürbiskernschmalz, getrüffeltes Kürbisschmalz, Kürbisnudeln, Knabberkerne, Kürbiskernbrand … Auf einer Weltkarte ist zu sehen, wo alle diese Gaumenfreuden landen: von Kanada und den USA bis Australien und Neuseeland, von Südafrika bis Russland, von Japan bis Mexiko, und in ganz Europa in erlesenen Delikatessenläden wie Meinl in Wien oder Globus in Zürich. Wenn man mit Johann Koller durch sein Reich geht, spürt man den ruhigen Stolz des Bauern, der mit dem Erfolg seiner Arbeit und der Qualität seiner Produkte glücklich und zufrieden ist. Plötzlich scheint sich diese Zufriedenheit in eine wunderschöne Melodie zu verwandeln, die das ganze Haus erfüllt: Sohn Paul macht auf seiner steirischen Knöpferlharmonika Musik für die Besucher – einfach nur so, um sie zu erfreuen. Das Kernöl verleiht offenbar auch ein freundliches Gemüt …


Der Ölmüller erfreut sich am gerührten Ölkuchen