

uch Kürbisse können sich einen Sonnenbrand holen. Das passiert gar nicht mal so selten in der sonnigen Steiermark, wenn die hochsommerliche Hitze tagelang über den Feldern liegt. Sie sorgt zwar dafür, dass die orange leuchtenden Kürbisse bis Anfang September ihre volle Reife entwickeln. Doch zu viel des Guten hat der Steirische Ölkürbis auch nicht gern und reagiert mit schrumpelnder, trockener Haut. Dann wird Kürbisbauer Johann Koller ungeduldig, denn seine Ernte kann je nach Witterung von Jahr zu Jahr stark variieren. Zwischen einer halben und einer Tonne Kürbiskerne pro Hektar schwankt der Ertrag; auch die in der Steiermark spürbare Erwärmung macht den Kürbisbauern zu schaffen.

Johann Koller ist seit 1999 Produzent einer für die Steiermark typischen Spezialität: Kürbiskernöl. Dafür hat er nach 25 Jahren seinen sicheren Job als Polizist an den Nagel gehängt und widmet sich seit 2014 ganz seinen Kürbissen, die hier ausschließlich für die Kernernte angebaut werden. Er vergrößerte seinen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb mit einem schönen Ladengeschäft und eröffnete ein Kürbis-Atelier, in dem Besucher nicht nur hausgemachte Spezialitäten, sondern auch den traumhaften Blick in die hügelige steirische Landschaft genießen können: "Wenn man vom Kürbisanbau leben will, dann muss man sich etwas einfallen lassen", sagt Koller und berichtet, dass er Anfragen großer Handelsketten nach seinen Produkten wie Kürbiskernpesto, -senf oder -likör schon abgelehnt hat. Massenprodukte interessieren ihn nicht. Umso mehr freuen ihn die privaten Bestellungen aus aller Welt: "Neuerdings haben



GEWOHNTER ANBLICK

Kürbisse gehören für Johann Koller in der Steiermark zum normalen Landschaftsbild. Prominente Köche eher nicht.

wir auch schon Fans in Marokko und auf Hawaii, wir beliefern sie alle."

Doch bevor das köstliche Koller-Öl auf die Reise geht, muss es in einer aufwendigen Prozedur vom Feld in die Flasche gelangen. Zur Ernte werden die Kürbisse auf den Feldern zusammengeschoben und entkernt. Das übernimmt eine Maschine, denn das Fruchtfleisch der Kürbisse bleibt als Dünger auf den Feldern. Rund 30 bis 40 Kürbisse braucht man für einen Liter des nussig-herzhaften, braungrünen Öls, ein Hektar liefert durchschnittlich 200 Liter.

Nach der Ernte kommen die Kerne in die große Wäsche und anschließend in die Trocknung. Nicht die gesamte Ernte geht in die Ölproduktion, denn

Ölkürbisse werden nur für ihre Kerne angebaut. Das Fruchtfleisch des Starkzehrers bleibt als Dünger auf den









FRISCH GEPRESST
Mit hohem mechanischem
Druck wird das Öl aus
der Masse aus gemahlenen
Kürbiskernen bei rund
100 Grad ausgepresst.

DAS ORIGINAL "Steirisches Kernöl" ist eine anerkannte Herkunftsbezeichnung (g.g.A.).



"Die fürs Öl verwendeten Kerne lagern nicht mehr als 14 Tage, bis sie in die Presse kommen", sagt Johann Koller. Wie die anderen Bauern aus der Gegend bringt er seine Ernte zu den Spezialisten ein paar Kilometer weiter. Dort arbeitet eine Ölmühle wie weitere rund 50 Pressen in der Region als Kooperative. In einem dampfigen, stark nach Nuss duftenden Raum wird das Öl bei nicht mehr als 100 Grad Celsius mit hohem Druck aus den Kernen herausgelöst. Ein Holzfeuer hält die Hitze in den Kesseln konstant. Aus den gemahlenen Kernen entsteht eine weiche, dunkelgrüne Masse, dann sinkt die schwere Stahlpresse in einer zylindrischen Form auf die Kürbiskernpaste hinab, und das frische Öl läuft heraus.

"Hier wird sowohl konventionelle Ware als auch Bio-Qualität verarbeitet, und das in unterschiedlichen Zyklen. Das ganze System wird dazwischen grundgereinigt", erklärt Koller die eisernen Regeln. Und fügt hinzu, dass es nicht nur menschliche Interessenten an der Kernölproduktion gebe: Ist das Öl einmal aus der Paste herausgepresst, bleibt eine Kern- oder Presskuchen genannte trockene Platte zurück. Sie ist als Viehfutter besonders beliebt – und schließt die Verwertungskette des steirischen Kürbisanbaus auf nachhaltige Weise.



Der Kürbishof
Koller empfängt
seine Besucher
in Fehring in der
Oststeiermark.
Die vorherige
Anmeldung unter
+43(0)3/1553414
ist empfehlenswert.
Weitere
Informationen:
www.kuerbishofkoller.at