

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

und

Pramoleum Geschäftsführer Alois Selker

am 16. Oktober 2019

zum Thema

**Ölboom in Oberösterreich – Anbauentwicklung,
gesundheitliche Aspekte und Zukunftsaussichten für das
Kürbiskernöl**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Oberösterreich ist ein Land der kulinarischen Vielfalt und besonders die Auswahl der produzierten Öle wird immer größer. Hanföl, Walnussöl, Leinöl oder Leindotteröl sind nur einige Beispiele für die (wieder neu entdeckten) Spezialitäten. Unter den Spezialölen hat sich das Kürbiskernöl in Oberösterreich mittlerweile einen festen Platz in den Küchen des Landes erobert. Die kultivierte Fläche ist im Österreichvergleich untergeordnet und wird in den kommenden Jahren auch nicht entscheidend wachsen. Besonders durch die Direktvermarktung haben sich aber einige Betriebe gut etabliert. Daher gilt auch beim Kürbiskernöl: Das Beste kommt aus der eigenen Region.“

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Situation des Ölkürbisanbaus in Oberösterreich

Der Kürbisanbau hat sich in den letzten Jahren gut entwickelt, aber im Jahr 2016 einen herben Rückschlag erlitten. Die damalige Rekordernte führte zu einem sehr niedrigen Preisniveau und brachte die Produzent/innen in Schwierigkeiten. Der Preisverfall im Jahr 2016 war unter anderem eine Auswirkung unkontrolliert ausgeweiteter Produktion bzw. unkontrollierter Vermarktung. Landwirt/innen haben den Preisrückgang durch Notverkäufe eingeleitet und innerhalb weniger Wochen hat sich damals der Kürbiskernpreis halbiert.

In den Jahren seither hat sich der Sektor wieder stabilisiert und die Flächen sind leicht im Steigen begriffen. Oberösterreich weist aktuell 968 ha Ölkürbis auf und liegt damit weit hinter den etablierten Anbauländern Niederösterreich mit 13.125 ha und der Steiermark mit 9.324 ha zurück. Auch das Burgenland weist 1.600 ha Anbaufläche auf. Der Bioanteil liegt in Österreich bei 30 Prozent und in Oberösterreich bei 25 Prozent.

„Oberösterreich weist aktuell unter den Ackerbau-Bundesländern Österreichs die geringste Ölkürbisfläche auf. Diese Fläche steigt aber

stetig, da sich die Anbaubedingungen in Oberösterreich als sehr günstig erweisen. So hat Oberösterreich im Bundesländervergleich oft die besten Erträge. Heuer waren dies 900 Kilogramm trockene Kerne pro Hektar. Hier zeigt sich ganz klar, dass die oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern den Anbau gut im Griff haben“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Direktvermarktung als wichtigster Absatzmarkt

Nach dem raschen Wachstum der Anbaufläche vor dem Jahr 2016 und dem resultierenden Krisenjahr entwickelt sich der Sektor nun stetig mit moderaten Flächensteigerungen weiter. Der Knackpunkt beim Kürbiskernöl ist wie bei jedem anderem Produkt die Vermarktung, wobei hier die Direktvermarktung eine besondere Rolle spielt. Das Genussland OÖ weist Kürbiskernöl-Produzenten in allen ackerbaubetonten Regionen des Landes auf (siehe Abbildung 1).

„Grundsätzlich ist Kernöl ein recht spezielles Produkt, das seine Fans hat, aber doch auch einen begrenzten Markt. Der Absatz steigt langsam, weshalb aktuell keine neuen Produzenten gesucht werden. Allein die elf beim Genussland OÖ teilnehmenden Kürbiskernöl-Produzenten machen aber klar, dass mittlerweile auch beim Kürbiskernöl Regionalität angesagt ist. Auch hier können Genießerinnen und Genießer auf ein umfangreiches Angebot aus Oberösterreich zurückgreifen. Das Kürbiskernöl aus der Region ist direkt am Hof, auf vielen Bauernmärkten und mittlerweile auch verstärkt im Handel verfügbar“, so Agrar-Landesrat und Genussland OÖ Schirmherr Max Hiegelsberger.

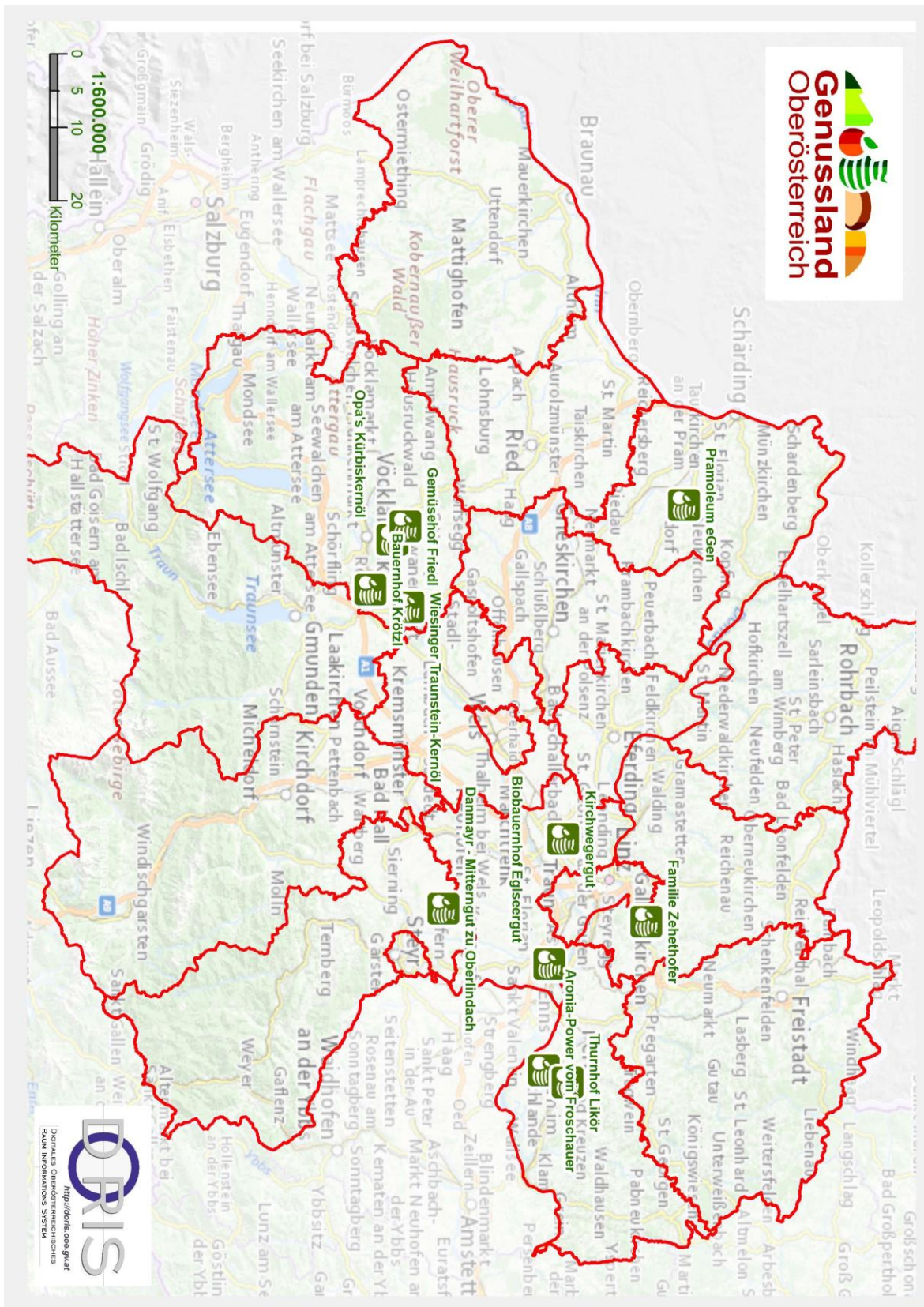


Abbildung 1: Genusland OÖ Kürbiskernölproduzenten

Pramoleum – Kürbiskernöl aus dem Pramtal

Pramoleum ist eine Genossenschaft von fünf Bauern mit einem Netzwerk von Vertragsbauern in Oberösterreich, die seit 2010 Ölkürbisse anbauen und vermarkten. Pramoleum steht für ehrliche, naturnahe und transparente Erzeugung. Die Darstellung und Bewusstseinsbildung für Wertschöpfungskreisläufe ist dabei ein zentrales Anliegen.

Die jährliche Anbaufläche schwankt entsprechend den Marktbedingungen. Bei Pramoleum werden neben dem Ölkürbis weitere Rohstoffe wie Kümmel, Mohn, Amaranth, Quinoa angebaut und vermarktet. Das Haupt- und Kernprodukt ist der Ölkürbis. Die Ölkürbiserzeugung wird fachkundig vom Anbau im Frühjahr bis zur Ernte im Herbst betreut. Die nötige Infrastruktur zur Aufbereitung der Ernte ist vorhanden und diese wird auf Dienstleistungsbasis erledigt. Die Vermarktung des Ölkürbis bei Pramoleum erfolgt zum Teil durch den Verkauf der feldfallenden Ware an Verarbeitungsbetriebe und zum Teil durch Eigenvermarktung in der Pramoleum Produktfamilie. Dazu zählen neben den Hauptprodukten wie dem Kürbiskernöl und den essfertigen Kürbiskernen weitere Spezialitäten wie Pesto, Cookies, Kürbiskernschmalz, Tagliatelle, Kürbiskernbier und Kürbiskernschokolade.

„Der Ölkürbis hat seit der Gründung von Pramoleum in Oberösterreich stark an Bedeutung gewonnen. Damals waren es neben den Genossenschaf tern vereinzelt e Betriebe die sich mit der Ölkürbiserzeugung auseinandergesetzt haben, die Anzahl der Produzentinnen und Produzenten ist über die Jahre sukzessive gestiegen. Insgesamt zählen ca. 135 Betriebe zu den registrierten Vertragsbauern aus Oberösterreich und Bayern“, so Geschäftsführer Alois Selker: „Mit dem Ausbau der Produktfamilie treffen wir den Nagel der Zeit genau auf den Kopf. Die Nachfrage steigt und die Bedeutung

von Produkten aus transparenter bäuerlicher Erzeugung gewinnt an Bedeutung. In Oberösterreich haben wir hier sicher gegenüber dem restlichen Österreich eine massive Vorreiterrolle, die unter anderem einigen sehr gut funktionierenden Netzwerken wie dem Genussland OÖ zu verdanken ist. Da wir unsere Produkte auch in Deutschland, insbesondere in Bayern mit eigenem »Bayernlabel« verkaufen, merken wir den Unterschied der Bedeutung regionaler Produkte im Lebensmittelhandel zwischen Österreich und Deutschland.“

Absatzentwicklung und Zukunftsaussichten

Der Absatzmarkt für den Ölkürbis ist recht begrenzt, wie auch der dramatische Markteinbruch im Jahr 2016 gezeigt hat. Der Kürbis, im speziellen der Ölkürbis, hat in Österreich grundsätzlich eine große Bedeutung. 50 Prozent der europäischen Produktionsfläche befinden sich in Österreich. „Gesamtösterreichisch betrachtet ist das jährliche Marktwachstum schätzungsweise bei ca. drei bis fünf Prozent gedeckelt. Solange wir es nicht schaffen, gegen den massenhaften Import aus dem fernen und mittlerweile Nahen Osten anzutreten, wird das so bleiben. So haben wir als österreichische Ölkürbislieferanten immer eine gewisse Lückenfüller-Funktion. Billigware wird nach wie vor in riesigen Mengen importiert, das begrenzt natürlich auch den Absatzmarkt. Die Nachfrage nach österreichischer Ware hängt vom Preis der ausländischen Ware und von der Lieferfähigkeit der Lieferländer ab. Bei Lieferengpass, nachteiligen Währungskursschwankungen und Pestizidbelastung der Importware steigt die Nachfrage von österreichischer Ölkürbisware, ist das nicht der Fall, sinkt die Nachfrage bzw. das Preisniveau reduziert sich auf den Importpreis minderwertigerer Ölkürbiskerne. Wir sind auch beim Ölkürbis vom globalen Marktgeschehen abhängig“, erläutert Alois

Selker: *„Wichtig ist zu erkennen, dass es keine Frucht, keinen Rohstoff und Produktionsgebiet gibt, welches von der Produktion lebt, sondern von der Vermarktung und dem resultierenden Absatz. Aktuell macht eine Flächenausweitung beim Ölkürbis ohne konkrete Vermarktungswege absolut keinen Sinn.“*

Kürbiskernöl – Der Weg vom Feld in die Flasche

Für die Ölgewinnung findet der „schalenlose“ Ölkürbis Verwendung. Er zeichnet sich durch Kürbissamen aus, die lediglich ein dünnes, grünes Samenhäutchen haben. Durch die vermehrte Einlagerung des grünen Farbstoffes Chlorophyll erhält das Öl seine typische, tiefgrüne Farbe.

Die Kürbisernte findet ab Anfang September statt. Bei der Ernte werden die Kerne vom Fruchtfleisch entfernt. Die Kerne werden danach gewaschen, bei niedriger Temperatur schonend getrocknet und dann je nach Bedarf frisch gepresst.

Für die Herstellung von einem Liter Öl werden durchschnittlich 2,5 Kilogramm getrocknete Kürbiskerne benötigt. Das sind bis zu 35 Kürbisse. Der Presskuchen, der nach der Pressung übrig bleibt, wird als hochwertiges Futtermittel verwendet. Er enthält ca. 2 – 5 Prozent Restöl und 55 – 60 Prozent Eiweiß.

Gesundheitliche Aspekte des Kürbiskernöls

Für eine gesunde Ernährung sollte vor allem auf die Zusammenstellung der Fettsäuren geachtet werden. Ernährungsgesellschaften empfehlen daher eine Bevorzugung pflanzlicher Öle anstatt tierischer Fette. Kürbiskerne und das daraus

gewonnene Öl enthalten eine Reihe wichtiger Vitamine und Mineralstoffe sowie sekundäre Pflanzenstoffe.

Insgesamt hat Kürbiskernöl einen Fettgehalt von 98 Prozent. Das Fett liefert nicht nur Energie, sondern ebenso essentielle Fettsäuren, z.B. die Linolsäure (Omega-6-Fettsäure).

Kürbiskernöl liefert vor allem Vitamin E und Carotinoide. Vitamin E ist eine fettlösliche Substanz und wirkt als Antioxidans. Carotinoide sind die Vorstufe des Vitamins A.

Auch der Presskuchen findet bereits in der Ernährung Platz: durch den hohen Eiweißanteil kann man z.B. Kuchen- oder Brotteige ernährungsphysiologisch aufwerten.

Kürbiskernöl wird kaltgepresst und ist daher für kalte Speisen oder nur zum leichten Erhitzen vorgesehen. Das Fettsäuremuster unterscheidet sich zwischen raffinierten und kaltgepressten Ölen nicht, jedoch ist der Gehalt an Fettbegleitstoffen, wie Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen in kaltgepressten Ölen höher. Die Raffination führt bei diesen Fettbegleitstoffen zu einer Reduzierung oder auch gänzlichen Entfernung.

Kürbiskernöl in der Kulinarik

Das einzigartige Aroma und der nussige Geschmack verleihen dem Kürbiskernöl eine vielfältige Anwendung.

Typischerweise wird Kürbiskernöl für die kalte Küche verwendet, z.B. für Vorspeisen, Salate, Aufstriche oder Pesto. Das Aroma passt besonders gut zu Blattsalaten, Kartoffeln, Bohnen sowie Rindfleisch. Obwohl Kürbiskernöl nicht zum Braten oder Frittieren geeignet ist, hat es Platz in der warmen Küche. Hier wird es gern zum Abrunden einer herzhaften Eierspeise oder Kürbiscremesuppe verwendet. Ebenso kann das Kernöl zum Brotteig hinzugefügt werden.

Der nussige Geschmack des Öls verleiht auch süßen Speisen ein besonders Aroma: Vanilleeis mit Kürbiskernöl oder gar ein Kürbiskerneis, saftiger Kernölgugelhupf oder auch ein Kürbiskernöl-Parfait.

Genussland OÖ Kürbiskernölproduzenten

Biobauernhof Eglseergut

Mag.^a Eva Wartlik
Erlengraben 13
4470 Enns

Krötzl's Kürbiskernöl
Anna Krötzl
Deutenham 15
4693 Desselbrunn

Familie Zehethofer

Johann Zehethofer
Zinngießing 6
4209 Engerwitzdorf

Wiesinger Traunstein-Kernöl

Roland Oberndorfer
Staig 1
4690 Schwanenstadt

Danmayr - Mitterngut zu Oberlindach

Martin Danmayr
Weinstraße 20
4493 Wolfers

Thurnhof Likör

Nicole Hainbuchner
Thurnhof 1
4320 Perg

Kirchwegergut

Hans Lughammer

Wagram 9

4061 Pasching

Aronia - Power von Froschauer

Andreas Froschauer

Laab 4

4331 Naarn im Machlande

Opa's Kürbiskernöl

Hubert Huemer

Oberpilsbach 24

4840 Pilsbach

Pramoleum Vertriebs GmbH

Alois Selker

Hofmark 4 (Schloss Sigharting)

4771 Sigharting

Gemüsehof Friedl

Franz Friedl

Engelsheim 10

4841 Ungenach

Rückfragekontakt

Pramoleum Vertriebs GmbH

Hofmark 4, 4771 Sigharting

Tel. +43(0)7766 41124