

Kürbiskernöl g.g.A.: Qualitäts- und herkunftsgesichert

Qualitäts- und herkunftsgesichert. „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A ist sowohl herkunfts- als auch qualitätsgesichert. Die Konsumenten können diesem modernen und gesunden Lebensmittel ihr Vertrauen schenken, weil es höchste Sicherheit bietet“, betont Hans Fabian, Obmann des Erzeugerrings Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Ein ausgeklügeltes Kontrollsystem garantiert nämlich die heimische Herkunft der Kerne, dass Kernöl in heimischen Ölmühlen verpresst wird und in der Flasche zu 100 Prozent reines Öl aus Erstpressung ist. Darüber hinaus garantiert die Überprüfung im Labor, dass Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. den Anforderungen des österreichischen Lebensmittelbuches entspricht und Rückstandskontrollen durchgeführt wurden.

Qualitätsoffensive für steirisches Kürbiskernöl. „Die steirische Landwirtschaftskammer hat bereits nach dem Beitritt zur EU die Weichen für eine Qualitätsoffensive bei Kürbiskernöl gelegt und die Qualitätsanforderungen für die Kernölproduktion Schritt für Schritt angehoben“, erläutert Fabian ferner. So hat die Europäische Kommission bereits 1998 den steirischen Kürbisbauern für ihr Kürbiskernöl den regionsbezogenen EU-Herkunftsschutz zuerkannt. Folglich konnte Kürbiskernöl, dessen heimische Herkunft vom Feld bis zum Ladentisch lückenlos nachvollziehbar ist, in heimischen Ölmühlen gepresst wird und zu 100 Prozent rein ist, mit der Herkunftsmarke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ ausgelobt werden.

Parallel dazu wurden Qualitätsarbeitskreise für Produzenten und Ölpresser eingerichtet. Bei diesen laufenden Weiterbildungsveranstaltungen werden die Qualitätsanforderungen beim Anbau, der Ernte, der Lagerung sowie bei der Pressung vermittelt und Erfahrungen ausgetauscht.

Seit **2003 muss zusätzlich** Kernöl der Marke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ in einem Qualitätslabor nachweisbar auf Rückstände getestet werden. Die Überkontrollen macht die Lebensmittelbehörde des Landes.

Grünes Gold sehr gefragt. „Die Nachfrage nach steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen ist national als auch international ungebrochen. In den letzten Jahren ist der Absatz dieses intelligenten Agrarproduktes um rund 30 Prozent gestiegen“, erläutert Fabian. Bis zu 20 Prozent des in der Steiermark produzierten grünen Goldes geht ins Ausland. In erster Linie nach Deutschland aber auch nach Asien und Übersee wie den USA oder Japan. Getragen wird diese erfreuliche Entwicklung in erster Linie von den Qualitätsmaßnahmen, die

die Bauern freiwillig erfüllen. Weiters auch davon, dass steirisches Kürbiskernöl ein trendiges und gesundes Lebensmittel ist, das im Haushalt nicht fehlen darf.

Kürbisanbau boomt. Kürbis bereits drittwichtigste Ackerkultur. Um 25 Prozent auf 11.500 Hektar ist die Kürbisanbaufläche in der Steiermark im Jahr 2002 gegenüber 2001 gestiegen. 2003 betrug die Anbaufläche 13.000 Hektar. . Mittlerweile sind der Kürbisanbau und die Kernöl-Herstellung für rund 2.000 Landwirte ein wichtiges Einkommensstandbein geworden. Der steirische Ölkürbis ist nach Mais und Getreide somit bereits die drittwichtigste Ackerkultur in der grünen Mark.