

Presseinformation

Graz, 18. Oktober 2022

Von Mexiko in die Steiermark: Die lange Reise des Cucurbita pepo

Reiner Zufall: In der Steiermark wuchsen die ersten schalenlosen Kürbiskerne.

Kürbis kam Ende des 15. Jahrhunderts nach Europa. Der Kürbis dürfte eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt sein. Die ersten Funde des gewöhnlichen Kürbis (Cucurbita pepo) datieren Wissenschaftler mit 10.700 bis 9.200 vor Christi. Diese Funde stammen aus Mexiko. Erst nachdem Christoph Kolumbus Amerika entdeckte, kam der Kürbis Ende des 15. Jahrhunderts nach Europa.

Kernöl gab es bereits Ende des 18. Jahrhunderts. Die Spezialität Kürbiskernöl ist eng mit der Steiermark verknüpft. Bereits Anfang des 18. Jahrhunderts wurde in unseren Breiten aus Kürbiskernen Öl gepresst. Damals noch aus beschalten Kernen, wie dies auch heute noch weltweit in vielen Regionen erfolgt.

Genetische Mutation. Vor 100 Jahren wurden die schalenlosen Kürbiskerne geboren. Vor ungefähr 100 Jahren entdeckten steirische Landwirte den weichschaligen Mutanten. In der Folge wurde der schalenlose steirische Kürbiskern – Cucurbita pepo varianta Styriaca – ausschließlich in der Steiermark kultiviert. Dieser schalenlose Kürbiskern unterscheidet sich vor allem durch seine Inhaltsstoffe und durch die leichtere Verarbeitung. Durch Initiativen steirischer Landwirte gelang es, die Ernte und Aufbereitung der Kürbiskerne zu mechanisieren, sodass ab 1970 der Anbau anstieg.

EU-Herkunftsschutz für steirisches Kürbiskernöl 1996 zuerkannt. Seither stieg der Anbau ausgedehnt. Im Jahr 1996 hat die Europäische Union dem steirischen Kürbiskernöl den EU-weiten Herkunftsschutz zuerkannt. Unter bestimmten Voraussetzungen ist es somit möglich die Herkunftsмарke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. – geschützte geografische Angabe“ zu vergeben. Die Umsetzung des Herkunftsschutzes erfolgte 1998: Mittlerweile schlossen sich 3.400 heimische Kürbiskernproduzenten und rund 30 Ölmühlen in der Gemeinschaft „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zusammen. Gemeinsam begannen sie den EU-Herkunftsschutz für steirisches Kürbiskernöl umzusetzen.



Traditionelles Herstellungsverfahren. Steirisches Kürbiskernöl wird nach einem traditionellen Herstellverfahren produziert. Erfahrene Pressmeister entwickelten ein schonendes Verfahren zur Produktion des hochwertigen Kürbiskernöles. Die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne von „*Cucurbita pepo varianta Styriaca*“ werden getrocknet und sind somit lagerfähig. Sie können daher immer frisch gepresst werden. Die getrockneten Kerne werden in einer geeigneten Mühle fein gemahlen, mit Wasser und Salz versetzt und zu einem Brei geknetet. Vor dem Pressen von steirischem Kürbiskernöl ist ein langsames und schonendes Erwärmen in einer Pfanne mit Rührwerk erforderlich. So reduziert sich der Wassergehalt, der typische Geschmack entsteht. Der geröstete Kernbrei wird anschließend schonend mechanisch ausgepresst. Somit wird das Kürbiskernöl ohne jegliche chemische Hilfsmittel hergestellt. Steirisches Kürbiskernöl ist eine reine, naturbelassene Ölspezialität.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360