

Publikat mit Klappdeckel: Johannes Müller vom Februar 2009  
in der steirischen Tabak-Ölmarke der Steiermark



DAS  
AROMASTARKE ÖL  
AUS KÜRBISKERNEN IST  
DAS AUSHANGESCHILD DER  
STEIFERMARK. DIE GETROCKNETEN  
KERNE KÖNNEN DAS GANZE JAHR  
ÜBER GEPRESST WERDEN. IN DEN  
ERSTEN DREI MONATEN NACH DER  
PRESSUNG SCHMECKT DAS ÖL AM  
BESTEN. WIR FOLGEN DEM WEG  
DER KERNE IN DIE FLASCHE,  
STELLEN ÖLMÜLLER VOR UND  
GEBEN TIPPS FÜR DIE  
KÜCHE

Text: Ingrid von Mersl, Fotos: Frieder Blöchl

# DIE STEIRISCHE KERNSPALTUNG

**J**ohann Koller hat zwei Leben. Als Trifolium-Polizist geht der 36-Jährige auf Streife in der Gegend um Wien. Zu Hause, im südwestlichen Dörfchen Feibing, führt er einen Kirschof, baut auf fünf Hektar Land Steirische Ökobilbe an. In der sehr gelegenen Ökostube in Dornbach bei Strass im Koller Kirschof wird gepresst.

Das tiefkohlgrüne, aromatische steirische Kirschoföl ist in den vergangenen Jahren zu einem kulinarischen Aushängeschild der Steiermark geworden. Der Kernölgeist zieht sich stofflich von Gras von Ort nach Ort quer durch die gesamte Region. Dort herrscht nicht nur für den Wein- und Obst-, sondern auch für den Kirschofbaubau ideales geosteiliges Klima mit viel milden Sonnentagen. Dort produzieren – meist im Nebenerwerb – ein paar tausend Bauernhöfe und an die 50 Ökostuben ein paar Millionen Flaschen Kernöl pro Jahr.

Früher einmal haben Johann Koller und seine Eltern höchstens 200 bis 300 Liter Kernöl aus fünf Jahressummen gewonnen. Schon der Vater konnte den abgeschleuderten auf einen Hügel gelegenen Hof nur dank eines zweiten Berufs halten. Junior Johann verdient seinen Brotverdienst in Wien zwei fundamentale Erkenntnisse: „Ich merkte, dass der Lebensschwerpunkt für mich und meine Familie langfristig doch der Hof ist die Steiermark werden soll. Mir wurde aber auch klar, dass wir kleinen Landwirte uns etwas Besonderes einfallen

**Steirische Spezialitäten für „Kirschof“**  
 am liebsten verwendet die Feuchte von Bienen  
 auf. Damit schmeckt das Öl in Glas, so.



**Harvestzeit!** Josef Fink und Johanna Heilinger sammeln reifes Obst aus dem Kirschof. Das Feuchtblut bildet ein Ölgeruch.

lassen müssen, wenn wir uns auf dem Markt behaupten wollen.“

Die zündenden Ideen kamen Johann Koller in Wien. „In der Stadt konnte ich die Ess- und Lebensgewohnheiten der Leute gut beobachten“, erzählt er. Das erste Ergebnis seiner Marktstudien war das steirische Kirschoföfchen, das er mit einem hochwertigen Kirschof und Gewürzen entwickelt hat. Mittlerweile produziert der Kirschof auch Kirschof, Chausy, eingelagerten Kirschof und hausgemachte Kirschoföfchen aus Weinspitz und Kirschoföfchen. Johann Koller täuscht ein Verpöndelungszeug, versorgt die Kunden mit Rezepten, verkauft als Hof, in steirischen Feinkostgeschäften und per Internet. Mit Erfolg: Koller lässt mittlerweile Kirschof und Kerne von anderen kleinen Landwirten zu, um die Nachfrage befriedigen zu können.

Draußen auf den Feldern zeigt sich, dass Johann Koller

bei aller Innovationsgeistigkeit tief in den bäuerlichen Traditionen verwurzelt ist. „Die Qualität des Öls hängt von den Kernen ab, und die Kerne werden am besten, wenn aus die Kirschof im Herbst möglichst lange anreifen lässt“, betont der junge Bauer, der nicht vergessen hat, dass in seiner Kindheit auf dem väterlichen Hof immer erst zu Allerheiligen die Kirschof gepflückt, sprich erntet worden sind.

**E**ine Herbstgerichte rund um Johann Kollers Felder oder eine Feuchte durch die steirische Anbauzone ist mehr als nur materialisch. Wie kleine Sonnen bestreuen tausende von Kirschof aus den Äckern. Kann man glauben: Die steirischen Viepländer sind eigentlich Bienen. Das fette Kirschof und Samen. Die Heimat der Pflanze ist vermutlich Mexiko, nach Europa haben sie die Entdecker Amerikas gebracht. Die Gebärmutter der Sorte *caesalpinia popo var. styracis* ist unbekannt. Der gelb-grüne Steirische Ökobilbe, dessen Kerne nur ein feines Silberhäutchen umhüllt, ist eine Liane der Natur, vielleicht ein ungeliebter Züchtungsfehler.

Zu Erntestart zwischen Ende September und Anfang November schieben Traktoren die ersten „Bläzer“ mit Kirschofpflügen zu Boden zuweilen. Dem korrosiven Spezialgerät





**Regenlager:** Schon eine Weile tun sich die gelbgelben bis grünen Kürbisse auf den Feldern südlich von Graz, Pro Hektar werden bis zu 600 t bis Kerne geerntet.

zum Einsatz, die in der Steiermark eigens für die Ökubis-Ernte entwickelt wurden: Der „Kürbisigel“ – ein sehr breites, am Traktor befestigtes Rad mit vielen Stacheln – spielt die Kürbisse auf und befördert sie auf ein Laufband. Von dort rollen sie in einen Behälter, in dem Fruchtfleisch und Kerne getrennt werden. Die zeretzten Kürbisshäuten fallen zu Boden und verrotten auf dem Feld – sie sind ein optimaler Dünger.

Bauern, die auf den Äckern noch eigenhändig die Kerne mit dem Kürbismesser auslösen, sind ein seltener Anblick geworden. „Das mühselige Putzen ist nur noch auf Feldern nötig, die zu klein für die Entensmaschinen sind“, erzählt Koller.

Auf den Höfen kommen die Kerne erst in eine Wasch- und Trockenanlage, wo sie gut zwölf Stunden lang bei 60 Grad trocknen müssen, um lagerfähig zu sein.

**D**ie südsteirischen Landwirte bauen durchschnittlich jeweils knapp 1,5 Hektar Kürbisse an. Weil der Ertrag pro Hektar im Schnitt lediglich bei 500 bis 600 Kilogramm Kernen liegt, lohnt sich die hofeigene Ölgewinnung nicht. Die

meisten Bauern liefern wie Johann Koller ihre Ernte an eine Ölmühle. Sie lassen dort ihre Hausmarke pressen und verkaufen Kernabwässer an die Mühlen.

Gewerbliche Ölmühlen existieren in der Steiermark seit etwa 1870. Eine davon führen die Ölschläger Thomas Hartlieb und sein Vater Gerhard im Dörfchen Heimschob. Die Familie ist seit 1907 im Müllegeschäft. Das

statliche Gebäude ist mehr als hundert Jahre alt, die Mühle allerdings schon seit 1640 urkundlich erwähnt. Tradition wird so auch groß geschrieben. In den 1990er-Jahren gründeten die Hartliebs ein kleines Museum. Pro Jahr kommen 3000 Besucher, um altes Ölmüllerwerkzeug und die Öllage zu sehen, das historische hölzerne Pressgerät. Thomas Hartlieb ist ein passionierter Ölschläger. „Für dieses Gewerbe gibt es keinen Lehrberuf“, erzählt er und fügt stolz hinzu: „Die Sensibilität und Erfahrung fürs Pressen bekommt man nur direkt im Arbeitsprozess.“

Für einen Liter Kernöl brauchen die Ölmühlen zweieinhalb bis drei Kilogramm schalenlose Kerne. Das entspricht der Kernmenge von 30 bis 40 Kürbissen. Bei Hartlieb werden pro Pressdurchgang etwa 35 Kilogramm Kerne fein zerhackt zu einem weichen, tiefgrünen, klebrigen und intensiv duftenden Brei.

Denn fügen die Ölmüller heißes Wasser und Salz bei, nach Gefühl und Augenmaß. Wasser ist nötig, um die Wärme möglichst schonend zu transportieren. Salz ist einerseits Gewürz, andererseits hilft es, das Öl und das Eiweiß der Kerne zu trennen. Das Prinzip ist seit über 300 Jahren bekannt.

Die Kernmasse wird in einem gusseisernen Topf auf dem Holzofen bei 80 bis 90 Grad geröstet. Dabei verdunstet das Wasser, das Eiweiß wird fest.

Eine Zylinderpresse verarbeitet die Kürbiskernmasse. Hieraus fließt dunkel und

**KAUM  
ZU GLAUBEN:  
DIE KÜRBISSE SIND  
BEEREN, IHRE KERNE  
SAMEN. WANN KAMEN SIE  
AUS MEXIKO HIERHER?  
EINE UNGEKLÄRTE FRAGE.  
STEIRISCHER ÖKUBIBIS  
GILT BOTANIKERN ALS  
BLOSSE LAUNE DER  
NATUR**



**Herzig: Karl Christian Hofmann und Ina-Lena Hofmann vom „Bergheim Betriebslandberg“; Steirer Gerhard Hartlich bei der Pressen-Beitritts-Demo West und Ost**

Zurecht sind 2300 Bausenheile und rund 30 Obachtles Mäpfelder im Erzeugerregier - sie haben 70 Prozent der steirischen Anbaufläche. „Für diese Felder und ihre Erzeugnisse gibt es ein lückenloses Kontrollsystem, das dem Weg der Kerne vom Feld bis zum Bausen bis hin zum Ladentisch nachvollziehbar macht“, sagt Glaswogger. Der oberste Herkunftsschützer im Land macht im Nebenberuf ebenfalls Kerneil auf seinem Hof. Eines seiner wichtigsten Ziele: „Je der Steiermark sollten keine ausländischen Kärnkörner verwendet werden.“

Klassisch sind haben steirische Bausen in den Nachbarländern Ungarn und Slowenien, aber auch fern Kookernaten aus China den Anbau von Kärnkörnern mit schalenlosen Kernen in Angriff genommen. Sie filtern ihre Rohstoffe zu Dampfpreisen in die Steiermark ein. Manche Mühlen pressen auch die minderwertige Importware und filtern die Verunreinigungen mit defizienten Kennzeichnungen in die Irt. „Wenn die Botschaft auf der Flasche ‚Reines Kerneil aus der steirischen Obachtles‘ heißt, dann ist mit Sicherheit kein echtes steirisches Kerneil drin“, warnt Glaswogger.

Das Original kann der Käufer an der typischen Bausenheile mit Kontrollnummer erkennen, die nur EU geschützte Produkte aufkleben werden darf. Die vom Verband ausgerichteten Obasern dürfen ihre Flaschen auch mit Größerkern schmücken. Der Kerneilfonds weiß dann, dass das Öl vollkommen frei von Pestiziden und anderen Schadstoffen ist, dass es schonend gepresst wurde und dass ihm eine offizielle Verkostungsjury einen hervorragenden Geschmack und eine besonders schöne Farbe attestiert hat - das unachahmliche steirische Kerneilgrün eben.

Heut über die „Kerneilgrün“, die dieses Steiergrün identifizieren kann, ist der Bio-



dicklich das frische Öl. Es wird nicht filtert, sondern lässt sich durch natürliches Absinken der Feststoffe auf den Boden der Tanks, was ein bis zwei Wochen dauert. „Viele Kunden und Besucher wollen wissen, ob unser Öl kalt gepresst ist“, schwärmt Thomas Hartlich, „sie verwechseln es mit dem Olivenöl. Kärnkörner müssen erhitzen und gebraten werden, damit das Öl überhaupt fließt und sein unverwechselbares, heisses Aroma bekommt.“

Zwischen Oliven- und Kärnkörnerpressen gibt es noch einen weiteren Unterschied. Die frischen Oliven müssen unverändert nach der Ernte, die vorgekosteten Kärnkörner können das ganze Jahr über gepresst werden. Die Ölspezialisten sind sich darin einig, dass das Kärnkörneröl ganz frisch, in den ersten drei

Monaten nach der Pressung, am besten schmeckt, auch wenn es in original verschlossenen Flaschen bis zu einem Jahr haltbar ist. Allerdings lohnt das ganzjährige Pressen dann, dass das Öl jedes Bausen und jeder Mühle von Pressvorgang zu Pressvorgang anders schmeckt. „Das ist der Grund dafür, dass wir im jährlichen Qualitätswettbewerb nicht einzelne Öle, sondern die besten Betriebe präsentieren“, erklärt Bernhard Glaswogger, Geschäftsführer im Erzeugerregier Steirisches Kärnkörneröl.

Dieser Verband wacht darüber, dass der 1998 mit EU-Verordnung eingeführte Herkunftsschutz „g.g.A.“ (geschützte geographische Angabe) für Kärnkörneröl aus der Steiermark eingehalten wird. Nur dieser garantiert, dass die Kerne aus der Steiermark kommen, dass das Öl in österreichischen Pressen hergestellt wird und bodentypgerecht aus der Erstpressung stammt.

chensiker und Lebensmittelgutsachter Franz Siegfried Wagner, der in Lebring das technische Büro und das chemische Labor für den Erzeugergering führt. Sein erkrankungsdiagnostisches Gerät ist eine Art Leuchtmikroskop auf getragenen Glasfläschchen. In dessen gedimmtem Licht ist jede Farbblöschung ganz präzise zu erkennen. „Rötliche oder gelb-braunliche Öle sind vielleicht aus Kärntnerkernöl, gewiss aber nicht aus steirischer“, sagt der Fachmann. Wagner greift nicht mit Handschloß, wie die überaus empfindliche Kosmetik am pfleglichsten zu behandeln ist.

**G**riffelte Flaschen sind am besten im Kärntnerkernöl aufgehoben. Allerdings muss das Öl wieder auf Raumtemperatur gebracht werden, bevor es auf den Salat fließt, ist er Kärntnerkernöl soll auch nie erhitzt, allenfalls erwärmt werden. Geradezu tödlich ist das Sonnenlicht. Es macht das grüne Gold im Handumdrehen bitter. Ein Sonnenbad tut nur mit Kernöl bekleckerten Stoffen gut. Die Flecken, die tatsächlich ausbleichen, als seien sie juckend, tun so bleiben, widerstehen zwar jedem Waschmittel, ergeben sich aber unter kalter Sonne.

Abgesehen von solten Macken ist Kärntnerkernöl kerngesund. Das hat das Institut für Biochemie an der Technischen Universität Graz in einer Studie klar diagnostiziert. Die bemerkenswerten Ergebnisse: Verglichen mit anderen Speisölen, schützt echtes steirisches Kärntnerkernöl dank seines Reichtums an Antioxidantien am wirksamsten vor freien Radikalen, den Auslösern von Herz- und Kreislauferkrankungen und Beschädigungen der Zellstruktur. Das cholesterinfreie steirisches Kärntnerkernöl enthält 45 Prozent mehrfach und fast 40 Prozent einfach ungesättigte Fettsäuren. Es ist reich an den Vitaminen B und E, an Carotinoiden oder Phytoosterolen. Die heilsamen Wirkungen dieser Inhaltsstoffe sind bekannt, aber noch lange nicht hinreichend erforscht.

Doch Hauptsache, es schmeckt. In der Traditionsküche wärd das wanderbar aromatische Kernöl Salate, Suppen, Bohnen oder Eierpreisen. In experimentierfreudigen Haushalten und Restaurants **Lichtmilde Biochemiker Franz Siegfried Wagner prüft die Farbe der Kerntale**



haben sich neben dem Kärntnerkernöl auch längst einflussreiche Kreationen wie Kernöl-Carpaccio oder Vanilleis mit Kernöl etabliert. Küchenchefs und Konditoren vom Rang wie Karl-Christian Kollmann von „Baughof“ Deutschlandsberg wählen Kernöl als Zutat für Pasteten, für fantasievolle Marinaden und Saucen, für Sorbets oder Torten. Viele Landwirte, Betreiber von Ölmöhlen und der Erzeugergering bieten zum Öl auch eigene Rezeptsammlungen an. Seit einigen Jahren zieht sich sogar eine eigene „Ölper“ durch die Südburgenlandmark, eine Kärntnerstraße mit vier Ölmöhlen und 24 „Ölper“-Wirtshäusern in sieben Gemeinden. Zu diesen gehören das Städtchen Deutschlandsberg mit seiner stolzen Burg und die bekannten Schöcher-Weinsteig Stanz und Ramsach. Das „Ölper“-Dorf Pröding wählt jedes Jahr einen eigenen Kärntnerbürgermeister, an der gesamten Route wird gern und oft gefeiert. Denn „Kernöl ist des Steirers Blut“ – sagen jedenfalls die einheimischen Fans.

**DAS GRÜNE GOLD SCHMECKT AUCH DEN ARZTEIN: ES HAT KEIN CHOLESTERIN, DAFÜR JEDE MENGE VITAMINE, ES TUT HEIZ UND KREISLAUF. OUT, GRUND GENUG AUCH FÜR EINEN LÖFFEL ÖL IN SUPPEN UND SALATEN**

FOTO: KERNÖL / W. KERNÖL

PRODUZENTEN GUTER KÄRNTNERKERNÖLE

**HAMBITSCH**

Oberer Schwinggasse 18, A-8030 Deutschlandsberg, Tel. 0043-34-82-23 86, Fax 23 86 33, kernbiodermost@hambitsch.at, www.hambitsch.at (Flasche 0,5 l; € 7,50)

**HARTLIER**

No. 302, A-8403 Hornbach, office@hartlier.at, www.hartlier.at, Tel. 0043-3452-825 51, Fax 847 56 (Flasche 0,25 l; € 10)

**KOLLER**

Weinberg 78, A-8260 Lebring, Tel./Fax 0043-3156-34 34, kaser@kuerbtkoellner.at, www.kuerbtkoellner.at (Flasche 0,25 l; € 5,90)

**ÖLMÜHLE LEOPOLD**

Frauentaler Straße 120, A-8530 Deutschlandsberg, Tel. 0043-3442-22 94, Fax 37 54 15, oelmuehleleopold@son.at, www.oelmuehleleopold.at (Flasche 1 l; € 10)

**LÖGERSDORFER KERNÖL PRESSE**

St. 28, A-8234 Loidenberg, Tel. 0043-3152-372 78, Fax 37 27 80, kernoelpresse@son.at, www.kerbioil-bernoel.at (Flasche 0,25 l; € 4,70)

**NEBAUERHOF**

Feinstes Essig, Sierling 7, A-8413 St. Georgen, Tel./Fax 0043-31-82-84 01, Fax 802 46, office@kuerbtkoellnerhof.com, www.kuerbtkoellnerhof.com (Flasche 1 l; € 13,50)

**WESER**

Gruber Str. 118, A-8522 Oisib-Sil. Florian, Tel. 0043-3464-23 74, Fax 23 74 20, jw.weser@stann.at (Flasche 0,5 l; € 7)



Alle Produzenten verwenden gegen eine Gebühr nach Deutschland und andere westliche Bezugsquellen.