

Auf der Ölspur

Kürbiskerne liefern das „flüssige Gold“ der Steiermark. Die Genuss-Kultur überhaupt erlebt hier einen Aufschwung, auch beim Wein

VON MARLIS HEINZ

Schrubben hilft nichts. Die schwarzgrüne Masse, die im Wellnessstudio auf die Haut gepappt wird, hat sich festgefressen. Zugegeben, sie soll sehr gesund sein, weil sie vieles von dem enthält, was die Steiermark an Heilsamem bietet. Kürbiskernöl vor allem. Aber wer dieses Öl kennt, ahnt, wie der weiße Bademantel nun von innen aussieht. Das wäre aber schon die gesamte schlechte Nachrede über den Kürbis. Ansonsten ist das Gewächs, das in der Steiermark auf mehr als 12 000 Hektar angebaut wird, voller Tugenden und für jene, die unterwegs das Einzigartige suchen, ein Reiseziel für sich. Überhaupt kommt ja wieder in Mode, was Großmutter noch schätzte, jedoch lange als altbacken galt. Das ist nicht nur in der Steiermark so, aber dort treten ein paar ganz spezielle Köstlichkeiten aus dem kulinarischen Museum.

Sobald es herbstet, leuchten auf den Äckern der Steiermark die orangeroten Kürbisse. Wenn Stengel und Blätter längst ihrem Ende entgegengetrocknet, avancieren die Riesenkugeln zum Star. Doch die wenigsten werden wegen ihres Fleisches angebaut. Sie sind nur die Hülle für die eigentliche Kostbarkeit, die Kerne. Die Maschinen, die über die Felder fahren, sammeln die Brocken ein, zerhacken sie und in einer Art Zentrifuge werden die Kerne sofort vom Fruchtfleisch getrennt. Das bleibt als Dünger gleich auf dem Feld liegen.

Wer allerdings zusehen möchte, wie dieser Arbeitsablauf ganz herkömmlich



Im hügeligen Thermenland der Steiermark wandert der Genießer durch Weinberge und findet mit Sicherheit auch den nächsten Buschenschank.

Foto: Heinz

passiert, der erlebt das während der Führung durch eine der vielen Kürbiskernmühlen. Beispielsweise bei Familie Berghofer in Fehring. Für neugierige Besucher wurden ein paar aufgeschnittene Kürbisse bereitgelegt, an denen der Gast unter Anleitung von Liane Berghofer Handgriffe und Vokabeln übt: „Ausbatzen“ heißt, wenn man mit der Hand ins Fruchtfleisch, den „Batz“, greift und die Kerne hervorwühlt. Dann werden die Kerne gewaschen, getrocknet – gerade mal eine Handvoll davon wird aus einem ganzen Kürbis geborgen. Das sind aber keine Kerne, wie man sie kennt, sondern eine spezielle schalenlose Sorte. Rund zweieinhalb Kilo davon, das ist die Ernte aus 30 bis 40 Kürbissen, braucht man für einen Liter Öl.

Was den Kernen fortan widerfährt, kann der Gast im Inneren der Mühle

beobachten. Sie werden saubergeblasen und gemahlen, mit etwas Wasser und Salz versetzt in einem Kessel gefüllt, dort gerührt und erhitzt. Jetzt ist der Experte gefragt: Alois Bauer. Es überwacht das Teigwerden der gemahlten Kerne, des Öl-Sterzes und entscheidet, wann der Augenblick gekommen ist, die Presse mit der öligen Masse zu befüllen und Druck auszuüben. Und dann beginnt die Kostbarkeit aus dem Hahn zu rinne: olivgün, etwas schaumig, nussig duftend. Alois Bauer hält seinen Krug unter den Strahl, kippt ein paar Tropfen auf einen Teller, schnuppert – und ist zufrieden. Doch die Zufriedenheit seines heutigen Gastes ist ihm noch wichtiger. Sternkoch Johann Lafer, gebürtiger Steirer, ist bei ihm aufgetaucht, um Ausschau nach Köstlichkeiten aus der alten Heimat zu hal-

ten. „Der Bauer hier muss sich etwas einfallen lassen, wie er seine Produkte loskriegt“, erzählt Lafer, während er Brotwürfel ins frisch gepresste Öl tunkt und dann auf der Zunge zergehen lässt. „Also setzt er auf Spezialitäten. Er hat damit tatsächlich eine Chance, denn die Steiermark ist noch nicht vom Tourismus versaut, weil es hier keine Gäste gibt, die schon an der Tür mit dem 500-Euro-Schein winken. Hierher kommen die wahren Genießer.“

Appetit und Wissensdurst kann man schon während der Führung in bereitgestellten Kerne- oder Ölschälchen stillen. Für den Souvenirkauf bietet der Hofladen hunderte Fläschchen. Tipp für den Supermarkt daheim: Steirisches Kernöl ist nur drin, wo steirisches Kernöl draufsteht und das durch eine Banderole mit Kontrollnummer besiegelt wird.

Doch keine Sorge, in der Steiermark wird nicht alles Kürbisfleisch gleich wieder untergepflügt. Auf dem Kürbischhof Koller in Fehring beispielsweise produziert man Kürbis-Chutney und Kürbis-Ingwer-Konfitüre, Kürbis-Nudeln und getrüffeltes Kürbis-Schmalz, Kürbis-Pesto und vieles mehr. Das liegt daran, dass der junge Johann Koller vor ein paar Jahren den traditionell arbeitenden Hof seiner Eltern verließ und nach Wien ging. „Dort habe ich mir die Menschen angeguckt, wie die nach Delikatessen suchen. Und mit einem befreundeten Koch habe ich ausprobiert, was man mit der althergebrachten Frucht alles anstellen könnte. Dann war für mich die Richtung klar: Wenn ich zurück nach Fehring komme, dann nur, um einen Kürbischhof aufzubauen.“ Jetzt nennt sich sein Hofladen sogar „Verkaufsatelier“. Und Führungen gibt es auch.

In den Reigen der herbstlichen Früchte gehört auch der Wein. Die Steirer haben eine ganz spezielle, in der Geschichte oft verabscheute Rebsorte wieder ins Herz geschlossen, den Uhdler. Sein Vorteil: Er ist resistent gegen die Reblaus und Krankheiten, muss kaum gespritzt und gedüngt werden. Sein Geschmack: Geschmacksache. Doch wenn ein Spitzenwinzer wie Wolfgang Kowald in Loipersdorf ihn in seine Verkostung einbaut, von Erdbeerduft oder dem gelungen Roséton schwärmt, dann schmeckt man entweder selbst die wunderbarsten Aromen – oder greift doch zu Zweigelt und Merlot.

Übrigens: Wer sich mit dem farbtintensiven Kürbiskernöl bekleckert hat – so raten die Steirer –, sollte das betroffene Textil vor dem Waschen in die pralle Sonne legen; (nur) dann gehe der Fleck später raus. Schrubben hilft nichts.

STEIERMARK-TIPPS



Kürbis „Batz“

ANREISE

Mit Intersky ab Berlin-Tegel nonstop nach Graz ab 250 Euro

UNTERKUNFT

Die Broschüre „Gaugenfreuden“ ist ein Wegweiser zu Höfen und Märkten, Restaurants und Produzenten in der Steiermark. Ebenso ist die Genussradel-Broschüre kostenlos erhältlich beim Informationsbüro Steirisches Thermenland.

PAUSCHALEN

Genuss und Wellness verbinden kann man im „Hundertwasser Hotel“ in Bad Blumau; eine 5-Tage-Pauschale kostet ab 585 Euro pro Person mit Halbpension (Telefon: 0043/3383/51000).

AUSKUNFT

Steirisches Thermenland, Radersdorf 75, A-8263 Großwilfersdorf; Telefon: 0043/3385/66040, Internet: www.thermenland.at

Wer früher bucht, kann sich doppelt freuen!

SPAREN SIE BIS ZU

600€

NOCH BIS ZUM 31. OKTOBER

FRÜHBUCHER-
PLUS*



AIDA
DAS CLUBSCHIFF

Mit Frühbucher-Plus machen Sie noch mehr aus Ihrem Urlaub.

Bis zum 31.10.2009 erhöhen wir die reguläre Frühbucher-Ermäßigung um weitere 50 %. Buchen Sie jetzt Ihren AIDA Traumurlaub, sparen Sie damit bis zu 600 Euro und genießen Sie alle AIDA PREMIUM Vorteile, zum Beispiel die freie Wahl Ihrer Wunschkabine. Wohin es geht, entscheiden Sie natürlich auch. Badeurlaub in der Karibik, Abenteuer in Südamerika oder lieber Schätze entdecken am Mittelmeer – die Vielfalt ist grenzenlos. Die Frühbucher-Plus-Ermäßigung* gilt für alle AIDA PREMIUM Reisen im Katalog AIDAtime 2010/2011 und im Südamerika-Katalog.

Jetzt buchen in Ihrem Reisebüro, auf www.aida.de oder im AIDA Service Center, Tel.-Nr. +49 (0) 381/20 27 07 07 (Mo–Fr 08:00–22:00 Uhr und Sa–So 09:00–20:00 Uhr)

* Limitiertes Kontingent. Für einige Abfahrten gibt es bereits keine Frühbucher-Plus-Ermäßigung mehr.

Die schönsten Extras sind inklusive:

- Vollpension mit Tischgetränken
- Attraktive Sport- und Wellnessangebote
- Entertainment der Spitzenklasse
- Kinderbetreuung im Kids Club
- Deutsch als Bordsprache
- Deutschsprachige Reiseleitung an Bord
- Trinkgelder
- AIDA Rail&Fly Ticket bei Buchung eines internationalen An- und Abreisepaketes

