

Dickflüssiger Jungbrunnen

Die Steiermark verteidigt ihr Kürbiskernöl gegen fernöstliche Billigkonkurrenz

Von Friedrich Peterhans

Eibiswald. Die Feinkostläden hat das steirische Kürbiskernöl längst erobert. In Supermarktregalen ist es ebenfalls keine Sensationsfund mehr. Höchstens geschmacklich. Doch dafür braucht es zunächst beim Einkauf ein gutes Auge. Das sollte vor allem auf die grün-weiße Banderole achten.

Der Gourmet sucht auf dem Streifen nach der Angabe „gga“. Neben der Kontrollnummer verbrieft dieses Kürzel die „Geschützte geografische Angabe“, sprich 100 Prozent reines Kernöl aus Erstpressung, hergestellt in steirischen Ölmöhlen.

Diese Spitzfindigkeit geht weit über kulinarische Wichtigkeit hinaus, denn sie garantiert ein von der EU-geschütztes Regionalprodukt, wie es auch der Weintrinker mit Kennerblick auf dem Flaschenhals sucht.

Beim Kernöl versuchen gewitzte Konzerne das Qualitätssiegel geschickt zu umschiffen. Hübsche Fläschchen mit eleganten Etiketten versprechen „Echtes Kernöl“. „Das ist oft Öl aus China, verpresst in Ungarn und abgefüllt in der Steiermark“,



Die Banderole am Flaschenhals garantiert echt steirisches Kernöl.

warnt Siegfried Fürpaß. Der Inhaber einer Ölmühle im südsteirischen Eibiswald versucht diesen Sündenfall im direkten Vergleich mit seiner traditionellen Pressung zu heilen. Auf dem Teller fällt der Unterschied schon farblich ins Auge. Der Grünton des China-Öls verblasst neben der zähflüssig steirischen Pfütze, die ihr grünes Geheimnis erst unter einem dicken schwarzen Schleier freigibt.

Dass dieser Test geschmacklich in etwa so ausgeht wie der zwischen Rinderlede und Schweinenacken, dürfte niemanden überraschen. Freilich macht sich die kulinarische Kluft auch preislich bemerkbar. Das echt steirische kostet etwa 17 Euro pro Liter, das Importöl aus Massenabfüllung um die 7 Euro.

Pro Liter bis zu 40 Kürbisse

Die fein-nussige Note aus den steirischen Ölmöhlen entlarvt jedoch die Billigkonkurrenz, die gern Raps- oder Sonnenblumenöl zusetzt. Bisweilen liegt ihr Anteil aus Kürbiskernen nur bei 12 bis 14 Prozent.

Siegfried Fürpaß braucht dagegen 35 bis 40 Kürbisse für einen Liter Öl. Die enthalten etwa 2,5 Kilo Kerne. „Gut fürs Herz, für die Prostata und gegen Cholesterin“, lacht der schlack-



Auch nicht schlecht – Rührei mit einem Spritzer „grünem Gold“.



Frisch aus der Mühle: Siegfried Fürpaß demonstriert von Hand, wie man Öl aus einem Brei von Kernen, Zucker und Wasser presst. Bilder: pbs (3)

sige Landwirt in seiner Traditionsmühle, die Handarbeit wie in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts verlangt. Er verpresst pro Jahr 50 000 bis 60 000 Kerne. 40 Prozent der Ausbeute werden zu Öl.

Von etwa 3000 Kürbissorten weltweit kommen nur etwa 30 als Öllieferanten in Frage, je nach Fettgehalt der Kerne. Steirische Klassiker heißen „Diamant“, „Opal“ oder „Gleisdorfer“. Die „Ölspur“, das Kürbisge-

biet der Steiermark, zieht sich von Stainz im Westen bis Eibiswald im Süden.

Die Anbaufläche wächst. „Inzwischen haben wir 16 000 Hektar“, sagt Fürpaß. Verwundern muss das nicht, denn neben Köchen haben es auch Kosmetikerhersteller auf das Innenleben der Ölkürbisse abgesehen. Steirische Wellnesshotels, die auf sich halten, bieten Gesichtsmasken, Massageöl und Aroma-Ölbäder an.

Die Herstellung

Für die Pressung sind nur ganz trockene Kerne gerade gut genug. Eine Mühle zermahlt sie zu einem zähen, klebrigen Brei. Der wird anschließend geknetet. Dabei kommen Wasser und Salz in die Masse.

Letzteres hat nichts mit dem Geschmack zu tun. Salz hilft vielmehr, Fett und Eiweiß zu trennen. Der Brei wird so schneller flüssig und ändert sein Farbe von Hell- zu Dun-

kelgrün. Für Geschmack und Farbe ist letztendlich das Rosten verantwortlich. Dabei wird der Masse in der heißen Pfanne das Wasser durch Verdunstung und ständiges Rühren wieder entzogen.

Wichtig ist, dass die Temperatur dabei nicht über 115 Grad steigt. Dann geht es an die eigentliche Pressung mit Hilfe von hydraulischem Druck. (pbs)

Wein-Wissen

Rotwein bitte nicht zu warm

München. (pz) Wohnungen waren früher schwer zu beheizen. Selbst mit dem Feuer im Kamin wurden nicht mehr als 18 °C erreicht. Genau diese Temperatur sollte Rotwein beim Trinken haben – je nach Sorte auch weniger. Aber bitte niemals mehr. Somit stimmt bei gemütlichen 22 °C daheim – im Gasthaus oft noch mehr – die hartnäckig überlieferte Formel nicht, wonach Rotwein mit Zimmertemperatur serviert wird. Doch selbst Service-Personal in gehobener Gastronomie soll bei kontroversen Diskussionen mit Gästen diesen Standpunkt tapfer verteidigen – und lauwarmen Wein ausschenken.



Jens Priewe widmet dem Thema in seinem „Grundkurs Wein“ eine Doppelseite. Bild: hzf

In seinem „Grundkurs Wein“ (168 Seiten, Verlag Zabert Sandmann, München, 19,95 €) widmet der anerkannte Wein-Experte Jens Priewe diesem Thema eine Doppelseite: „Einen Rotwein mit Zimmertemperatur zu servieren ist kein Genuss mehr“, so Priewes unmissverständliche Botschaft. Beim Schnuppern am Glas sei vielfach nur Alkohol zu riechen. „Der verfliegt mit steigender Temperatur. Und die Frucht wird gar nicht mehr wahrgenommen.“

Zufriedene Winzer: Sonniger September rettet Weinjahr

Höhen und Tiefen plus Happy End: Durchweg reife und gesunde Trauben – Resümee lautet „Ernte gut – alles gut“

Von Andrea Löbbecke, dpa

Mainz. Es war ein deutsches Weinjahr mit Höhen und Tiefen – plus Happy End. Dank des sonnigen und trockenen Wetters pünktlich zur Lese konnten viele Winzer einen Jahrgang in die Keller fahren, um den sie in einigen Regionen lange bangen mussten. Spätfrost im Mai hatte in vielen Weinbergen unter anderem in der Pfalz, in Rheinhessen, Franken und Württemberg die Blüten erfrieren lassen.

Sehr guter Jahrgang

Im August sorgten heftige Hagelschauer in manchen Rebzeilen für Totalverluste. Dann kam die Wende: Perfektes Lesewetter im September rettet die Ernte, viele Weingüter rechnen mit einem sehr guten Jahrgang 2011.

Die Winzer seien zu einem der frühesten Termine seit Beginn der Aufzeichnungen in die Lese gestartet und freuten sich nun über durchweg gesunde und reife Trauben, sagt der Sprecher des Deutschen Weininstituts, Ernst Büscher, in Mainz. Die erwartete Erntemenge liege etwa im Durchschnitt der vergangenen zehn

Jahre. „Der 2011er hat die Chance, zu einem großen Jahrgang zu werden“, sagt der Präsident des Verbandes der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP), Steffen Christmann, im pfälzischen Neustadt.

Ob es ein Jahrhundertjahrgang in der Tradition der „Elfer“ wird, entscheidet sich nun im Keller. So gilt der 1811er-Jahrgang als legendär und wurde sogar von Johann Wolfgang von Goethe gepriesen. „Viele Winzer haben dieses Jahr ein Wechselbad der Gefühle erlebt“, berichtet Christmann.

Mit dem idealen Lesewetter sei nun eine Reife erreicht, „die man so dem Jahrgang nicht mehr zugetraut hätte“. Die fränkischen Winzer erwarten zwar keinen Jahrhundertwein, aber: „Das, was im Keller ist, lässt auf einen sehr guten Jahrgang hoffen“, sagt Hermann Mengler von der Fachberatung für Kellerwirtschaft beim Bezirk Unterfranken.

Silvaner sticht heraus

„Die ersten Weine haben eine lupenreine und blitzsaubere Aromatik, die von der Rebsorte und von der guten Reife am Stock geprägt ist.“ Eine Reb-



Viele Winzer haben im Weinjahr 2011 sorgenvoll auf ihre Reben geschaut – aber der goldene Spätsommer hat es rausgerissen. Im Herbst lasen die Weinbauern durchweg reife und gesunde Trauben. Ihr Resümee lautet: „Ernte gut – alles gut“. Bild: dpa

sorte steche dabei besonders heraus – der Silvaner. Der Frost habe der Rebe nichts anhaben können. „Der Silvaner treibt später aus, er kennt das fränkische Wetter und weiß, dass es im Mai noch einmal kalt wird“, sagt Mengler. In Württemberg hatten viele Weingüter nicht soviel Glück: Frost und Hagel vernichteten dort rund ein Drittel der Trauben. Mit der Qualität der übrigen Ernte sind die Weinbauern jedoch sehr zufrieden.

Glückliche Gesichter gibt es auch auf dem Weingut Wagner in Essenheim nahe Mainz: „Top von der Qua-

lität, brauchbar von der Menge“, fasst Andreas Wagner den 2011er zusammen. Nach den mengenmäßig eher schwachen Jahrgängen 2009 und 2010 seien bei ihm viele Weinsorten ausverkauft. Dank der frühen Lese könnten in diesem Jahr voraussichtlich schon Anfang Dezember die ersten neuen Weißweine in den Verkaufregalen stehen.

Winzer Felix Prinz zu Salm-Salm ist mit der Ernte auf seinem Weingut Villa Sachsen in Bingen ebenfalls zufrieden: Das Verhältnis vom Zuckergehalt zur Säure sei „wie im Bilder-

buch“. Menge und Qualität des Weins seien herausragend, so Enrico Friedland, Geschäftsführer des sächsischen Weinbauverbandes Meißen.

An den Steillagen der Mosel ist die Lese noch in vollem Gange. Die Qualität der Trauben sei hervorragend, sagt Adolf Schmitt, Geschäftsführer von Saar Mosel Winzersekt in Trier. Viele Weingüter ließen die gesunden Trauben bewusst noch bis zur Vollernte reifen, weil dadurch weitere Mineralstoffe gebildet werden. „Das bedeutet, dass die Ernte vereinzelt bis Anfang November andauert.“

Winzer profitieren vom Klimawandel

Nicht nur die Weinbranche schaut jedes Jahr gespannt auf den Herbst, auch Weinliebhaber sind neugierig: Wie wird der Jahrgang? Geschmack und Qualität eines Weines sind nicht nur vom Können des Winzers, den Rebsorten und der Bodenbeschaffenheit abhängig.

Maßgeblich ist auch das Klima der Weinbauregion. Gerade in kühleren Zonen schwanken die Wetterbedingungen teilweise von Jahr zu Jahr stark. Daher können sich auch

die Qualitäten der Weine von Jahrgang zu Jahrgang erheblich unterscheiden.

Die deutschen Winzer haben nach Einschätzung des Weininstituts in Mainz von den Klimaveränderungen der vergangenen Jahre profitiert. Noch bis vor rund 25 Jahren mussten sie in den nördlichen Regionen um die Vollreife mancher Sorten bangen. Extrem kalte Jahre habe es aber seit Ende der 80er-Jahre nicht mehr gegeben. (dpa)