



INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger,
Vize-Präsident der LK Oberösterreich ÖR Karl Grabmayr**

und

Melanie und Ing. David Roitner vom Geymayr-Gut

am

Mittwoch, 17. November 2021

zum Thema

Erste Kürbiskernölpresse in Oberösterreich – Grünes Gold aus Krenglbach



lk Landwirtschaftskammer
Oberösterreich



GEYMAYR
SPEISEÖLE & ÖLMÜHLE

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Rückfragen-Kontakt:

DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11113, 0664/600 72 11113



Das ölreiche Oberösterreich macht den nächsten Schritt

„Oberösterreich bietet eine große kulinarische Vielfalt, aufbauend auf seiner aktiven und innovativen Landwirtschaft. Besonders die Auswahl der produzierten Öle wird immer größer. Rapsöl, Hanföl, Walnussöl und Leinöl sind nur einige Beispiele für diese Spezialitäten. Unter den Spezialölen hat sich das Kürbiskernöl, insbesondere durch die steigende Anzahl an Kernöl produzierenden Betrieben mit Direktvermarktung in Oberösterreich mittlerweile einen festen Platz in den Küchen des Landes erobert. Dass die Familie Roitner in Krenglbach nun als Pioniere die erste eigene Kernöl-Pressen in Betrieb nimmt, ist für den Lebensmittelstandort Oberösterreich ein wichtiger Schritt. Regionale Lebensmittel boomen und es ist eine tolle Entwicklung, dass landwirtschaftliche Betriebe hier ihre Chancen nutzen und ihr Angebot ausbauen“, so Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Seit den Anfängen des Ölkürbis-Anbaus in Oberösterreich im Jahr 2010 wurde die Ernte gänzlich im Rahmen eines Vertragsanbaues an steirische Kernölproduzenten vermarktet. Ohne eine Kernölpresse im Land ob der Enns mussten die geernteten Kürbiskerne nach der Trocknung zur anschließenden Röstung und Pressung in die Steiermark transportiert werden. Auf Grund unterschiedlicher Erntereife und Erntetermine bedeutete dies für die heimischen Betriebe einen großen zeitlichen und logistischen Aufwand. Fertiges eigenes Kürbiskernöl fand nur in geringen Mengen für die eigene Direktvermarktung den Weg zurück nach Oberösterreich. Mit der neuen Ölpresse bleibt nun auch die Verarbeitung der Kerne in der Region. *„Zum Unternehmergeist der Familie Roitner vulgo Geymayr kann ich nur gratulieren. Das Angebot der Lohn-Pressung an die umliegenden Bäuerinnen und Bauern wird die Direktvermarktung insgesamt stärken. Das ist überbetriebliche Zusammenarbeit von ihrer besten Seite“,* so Langer-Weninger.

Entwicklung des Ölkürbis-Anbaus in Oberösterreich

Oberösterreich weist aktuell fast 2.000 Hektar Ölkürbis auf, die Fläche verzehnfachte sich seit 2010, liegt damit aber immer noch weit hinter den etablierten Anbauländern Niederösterreich (21.000 Hektar) und der Steiermark (13.000 Hektar). Bei 374 Betrieben liegt die Durchschnittsfläche bei rund 5,3 ha (siehe Tabelle 1). *„Die Anbaubedingungen in Oberösterreich sind sehr günstig, Im Bundesländervergleich weisen unsere Bäuerinnen und Bauern mit rund 900 Kilogramm trockene Kerne pro Hektar meist die besten Erträge auf. Sehr erfreulich ist, dass sich der Anbau nach dem harten Rückschlag im Jahr 2016 wieder auf einem Niveau von knapp 2000 Hektar etabliert hat“*, so LK-Vizepräsident Karl Grabmayr.

Tabelle 1: Entwicklung des Ölkürbis-Anbaus in Oberösterreich (Quelle: Landwirtschaftskammer OÖ)

Jahr	Betriebe	Hektar	Davon Bio-Betriebe	Bio-Hektar
2021	374	1.997	65	362
2020	303	1.502	50	273
2019	215	864	41	169
2018	197	723	33	138
2017	187	640	41	185
2016	371	1.865	39	180

Wettermäßig war das heurige Jahr für den Kürbisanbau allerdings nicht ideal. Die jungen Kürbispflanzen brauchen ab der Saat warme Bedingungen, um gleichmäßig und zügig aufwachsen zu können. Dafür war es im Mai 2021 vielfach zu kühl und zu nass. Die Kürbisse sind schlecht aufgegangen, manche haben ein zweites Mal anbauen müssen. Über den Sommer konnte zwar einiges aufgeholt werden, jedoch war der August wiederum zu feucht und zu wenig sonnig. Deshalb kann dieses Jahr in guten Lagen (und ohne Hagelschaden) nur von einem Durchschnittsertrag von knapp 700 Kilogramm gesprochen werden. Somit

ergibt sich eine Gesamtproduktionsmenge von rund 1,4 Millionen Kilogramm Kernen, wobei rund 90 Prozent über den Vertragsanbau in die Steiermark und damit in den weltweiten Großhandel gehen. *„Ein kleiner Teil der hier angebauten und geernteten Kerne wird aber nun erstmals auch in Oberösterreich verarbeitet. Meine große Anerkennung der Familie Roitner für diese innovative Betriebsentwicklung“*, so Grabmayr.

Vom Kernölpendler zur eigenen Ölmühle

Seit dem ersten Anbau am Hof Geymayr im Jahre 2016 hat auch die Familie Roitner aus Krenglbach ihre Kerne als „Kernölpendler“ in der Steiermark pressen lassen. Bei einer Anbaufläche von rund sechs Hektar bedeutete dies, dass jährlich rund fünf Tonnen Kürbiskerne in die Steiermark transportiert werden mussten. Aufgrund der weltweiten Rekordernte und dem damit verbundenen Preisverfall im Jahr 2016 versuchten zahlreiche Betriebe durch eine eigene Veredelung (Herstellung von Knabberkernen und erstmaliger Lohnpressung mit Direktvermarktung) auszuweichen, was für viele den aktiven Einstieg in die eigene Kernölvermarktung bedeutete. Neben dem Kernöl haben die Roitners seit 2016 auch begonnen, für den Eigenbedarf Kleinmengen von Leinöl, Rapsöl, Walnussöl und Hanföl aus eigenem Anbau zu pressen. Die Erfahrungen sind gewachsen und so wurde im Jahr 2018 von Melanie Roitner das Gewerbe für Mühlerei, beschränkt auf Ölmühlerei, angemeldet. *„Viele Lehrfahrten in die Steiermark und die daraus gewonnenen Erkenntnisse haben wir kombiniert mit den technischen Ratschlägen der Firma Mojstrovina aus Slowenien. Dies führte heuer schließlich zum Ankauf der ersten Kürbiskernrösterei und einer Kernölpresse. Rechtzeitig zur heurigen Kürbisernte konnten wir mit der Pressung der eigenen Kerne und mit der Lohnproduktion beginnen“*, so Melanie Roitner: *„An einem Press-Tag können wir rund 500 Kilogramm Kürbiskerne zu rund 200 Liter grünem oberösterreichischem Gold*

veredeln. Die wichtigsten Qualitätsmerkmale sind: GESCHMACK, FRISCHE, FARBE u. KONSISTENZ!“

Lohnpressung – Kooperationen für beste Lebensmittel

Durch diese Investition der Familie Roitner ist nun eine zeitnahe und flexible Kernölherstellung mit kurzen Wegen auf ressourcenschonende Weise im eigenen Land möglich. Damit verbunden ist für viele Direktvermarkter die Chance, die eigenen getrockneten Kerne jederzeit nach Bedarf pressen zu lassen und somit immer frisches oberösterreichisches Kernöl anbieten zu können. Dazu Melanie Roitner: *„Die jederzeit mögliche frische Pressung ist für uns ein wichtiges Argument. Mit dieser Frischegarantie hoffen wir auf eine gute Auslastung der neuen Lohnpresse über das Jahr hindurch und laden alle Berufskollegen herzlich ein, die neue Anlage zu nützen.“* Grob geplant für die Zukunft ist die Lohnpressung nach Anmeldung für Bio-Kerne in der ersten Wochenhälfte und für Nicht-Bio-Kerne in der zweiten Wochenhälfte.

Der Weg vom Feld in die Flasche

Für die Ölgewinnung findet der „schalenlose“ Ölkürbis Verwendung. Er zeichnet sich durch Kürbissamen aus, die lediglich ein dünnes, grünes Samenhäutchen haben. Durch die vermehrte Einlagerung des grünen Farbstoffes Chlorophyll erhält das Öl seine typische, tiefgrüne Farbe.

Die Kürbisernte findet je nach Witterung, Lage und Sorte, von Anfang September bis Ende Oktober statt. Bei der Ernte werden die Kerne vom Fruchtfleisch entfernt. Die Kerne werden danach gewaschen, bei niedriger Temperatur schonend getrocknet und dann je nach Bedarf gereinigt und frisch gepresst. Für die Herstellung von einem Liter Öl werden durchschnittlich 2,5 Kilogramm getrocknete Kürbiskerne benötigt. Der Presskuchen, der nach der Pressung übrigbleibt, wird als hochwertiges

Futtermittel verwendet. Er enthält ca. 2 bis 5 Prozent Restöl und 55 bis 60 Prozent Eiweiß. Nach der Pressung empfohlen Melanie und David das Kernöl 4 Tage lang bei ca. 20 Grad absetzen zu lassen und nicht zu filtern. Dabei setzen sich die sogenannten Schwerstoffe ab. Bei der nachfolgenden Abfüllung ist für eine hohe Qualität ein guter Verschluss sowie eine lichtgeschützte Lagerung bei ca. 10 Grad Celsius wichtig.

Siehe auch Beschreibung und Fotostrecke Kürbiskernölgewinnung auf: www.geymayr.at/Ölmühle/Ölgewinnung

Gesundheitliche Aspekte des Kürbiskernöls

Für eine gesunde Ernährung sollte vor allem auf die Zusammenstellung der Fettsäuren geachtet werden. Ernährungsgesellschaften empfehlen daher pflanzliche Öle. Kürbiskerne und das daraus gewonnene Öl enthalten eine Reihe wichtiger Vitamine und Mineralstoffe sowie sekundäre Pflanzenstoffe. Insgesamt hat Kürbiskernöl einen Fettgehalt von 98 Prozent. Das Fett liefert nicht nur Energie, sondern ebenso essentielle Fettsäuren, z.B. die Linolsäure (Omega-6-Fettsäure). Kürbiskernöl liefert vor allem Vitamin E und Carotinoide. Vitamin E ist eine fettlösliche Substanz und wirkt als Antioxidans. Carotinoide sind die Vorstufe des Vitamins A. Auch der Presskuchen findet bereits in der Ernährung Platz: durch den hohen Eiweißanteil kann man z.B. Kuchen- oder Brotteige ernährungsphysiologisch aufwerten.

Weltweite Entwicklung des Ölkürbisanbaus

2016, dem Jahr mit der bisher höchsten Kürbisproduktion in Österreich, wurde weltweit auf rund 100.000 Hektar Ölkürbis angebaut. Davon entfielen knapp 40 Prozent auf Österreich (40.000 Hektar), 45.000 Hektar auf das restliche Europa (vor allem Osteuropa) und 15.000 Hektar auf China.

Nach der zuvor andauernden Steigerung der Anbaufläche in Österreich führte die Rekordernte samt einbrechenden Preisen 2016 zu einer Halbierung der Anbaufläche im Jahr 2017. Aktuell ist die Fläche wieder fast auf dem Niveau von 2016 angekommen, allerdings mit deutlichen Flächenverschiebungen (siehe Abbildungen 1 und 2). Niederösterreich hat die Fläche um 4000 Hektar ausgebaut, die Steiermark 3000 Hektar und das Burgenland 1000 Hektar eingebüßt. Bemerkenswert ist auch die Steigerung des Anteils des biologisch produzierten Ölkürbisses von 14 auf fast 27 Prozent in den letzten 5 Jahren.



Abbildung 1: Entwicklung des Ölkürbisanbaus in den Bundesländern (Quelle: Landwirtschaftskammer Oberösterreich)

Ölkürbisflächen in Österreich von 2015 bis 2021 inkl. Bioanbauflächen

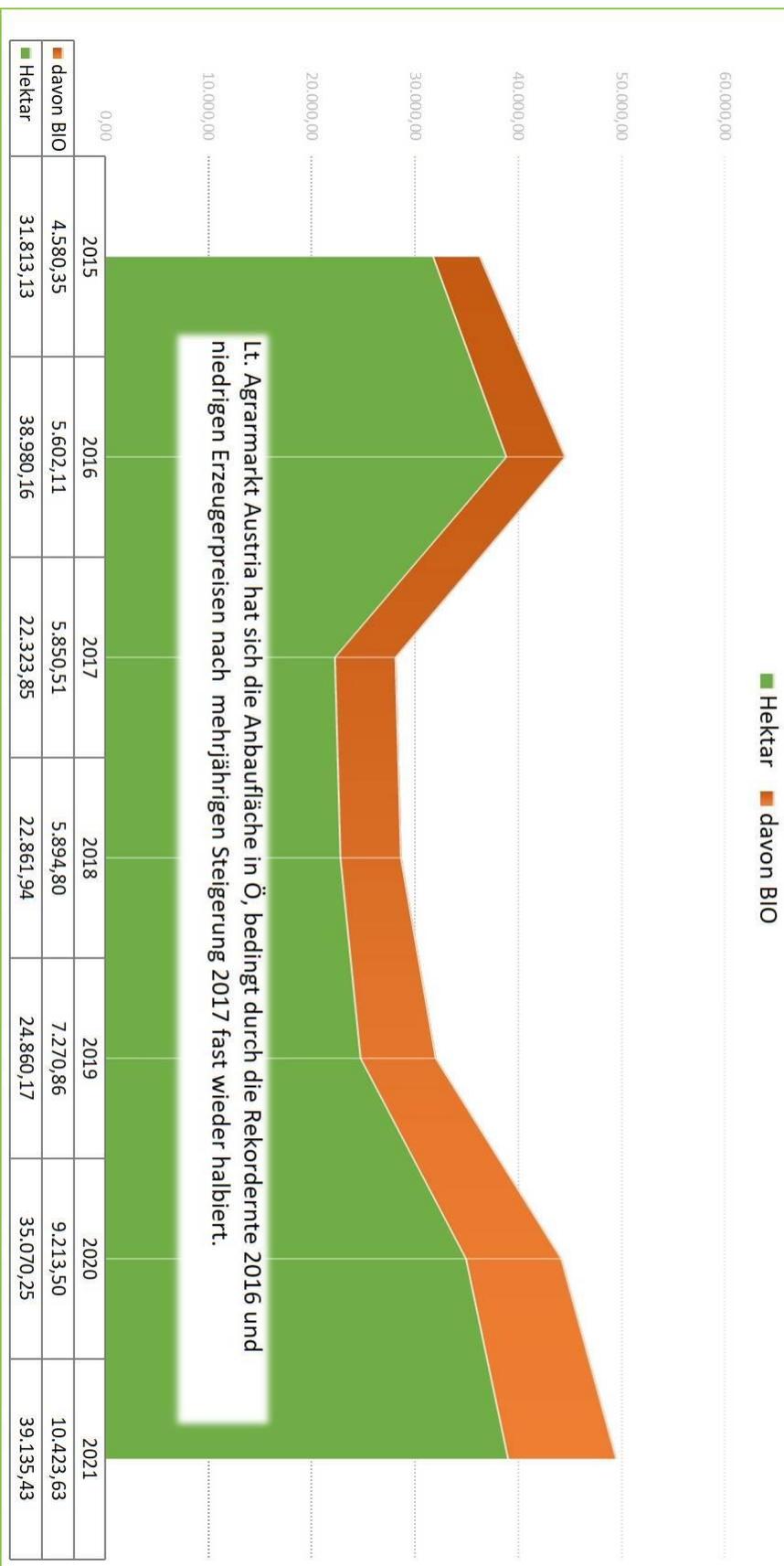


Abbildung 2: Einbruch und Erholung des Ölkürbis-anbaus in Österreich nach 2016 (Quelle: Landwirtschaftskammer OÖ)

Betriebsportrait Familie Roitner vulgo Geymayr

Göldinger Straße 21, A-4631 Krenglbach, www.geymayr.at

Ackerbaubetrieb mit 45 Hektar Ackerfläche und 5 Hektar Wald

Im Jahr 2008 hat David (35) nach der Absolvierung der Landwirtschaftlichen Matura in Wieselburg den Betrieb mit 21 Jahren von seinem Großvater übernommen. Der Betrieb war zuvor einige Zeit verpachtet und bereits viehlos. 2011 heiratete er die Bankkauffrau Melanie (33), geborene Waltenberger. 2013 und 2015 wurden die Söhne Fabian und Philipp geboren.

- 2015 – Einstieg in den Obstbau mit 0,3 ha Marillen
- 2016 – erster Anbau Ölkürbis
- 2017 – Anbau von Öllein für Leinöl
- 2018 – Gewerbeanmeldung Mühlerei und erste Schwarzkümmelproduktion
- 2019 – Ausweitung der Marillenplantage auf 1 ha sowie Pflanzung von 0,3 ha Tafeltrauben
- 2020 – Anschaffung von 2 Verkaufsautomaten, www.meinstandl.at;
- 2021 – Inbetriebnahme erste OÖ Kürbiskernrösterei und Anschaffung Stempelpresse für Kernöl

Alles ganz nach unserem Motto:

GEYMAYR - Wo Leidenschaft zu etwas Kostbarem wird!

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:

Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,

Tel +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at

Ing. Stefan Hamedinger, Gemüsebaureferent der LK OÖ

Tel +43 664 4158175, stefan.hamedinger@lk-ooe.at

[Melanie Roitner, office@geymayr.at](mailto:Melanie.Roitner@geymayr.at); Tel +43/664 2316 409