

Die Vielfalt des steirischen Kürbis

Landwirt Albert Freidl vermittelt marktwirtschaftliches Know-How an die Abschlussklasse des BSZ Regensburger Land.

01. Juli 2015 16:22 Uhr



Schülerinnen der Abschlussklasse zur „Assistentin für Ernährung und Versorgung“ bei der Zubereitung der Vorspeise „Caprese bavarese con Olio di semi di zucca della Stiria da Burgweinting“
Foto: Rosenlehner

Regensburg. Die Geschichte klingt eher ein bisschen seltsam: Ein Landwirt aus Burgweinting baut Kürbisse an, die eben nicht den Grundstoff liefern für herbstliche Halloween-Schnitzereien; nein: Er gewinnt daraus hochwertiges Kürbiskernöl und leckere Knabberien. „Grund genug, den Exoten der Landwirtschaft ans BSZ einzuladen“, erzählt die unterrichtende Lehrkraft OStR Martin Rosenlehner. Dort durfte der Landwirt nun der Abschlussklasse der „Assistenten für Ernährung und Versorgung“ ein Seminar zum Thema Marketing geben.

Pressung erfolgt in Österreich

Albert Freidl ist in Burgweinting aufgewachsen und kultiviert am Gut Aschach „Steirischen Kürbis“. Dieser liefert schalenlose Kerne und kann gut gepresst werden. Freidl betont aber auch die Anfangsschwierigkeiten im Kürbisbau und die personalintensive Handarbeit wie etwa beim „Heindln“.

Bei der Ernte im Oktober werden die reifen gelben Kürbisse mit einer Spezialmaschine geerntet. Das unbrauchbare Fruchtfleisch wird gehäckselt und wieder dem Feld als Nährstofflieferant untergearbeitet.

Das Kürbiskernöl selbst lässt er in Österreich pressen. Neben dem Öl produziert auch leckere Knabberien aus Kürbiskernen.

In der zweiten Seminarhälfte dürfen die Schülerinnen dann selbst den Kernöl-Kochlöffel schwingen: Dazu wird Freidls „Regensburger Kürbiskernöl“ zunächst mit Weißbrotstreifen verkostet. Das Glasschälchen schwenkend definiert er die Qualitätsmerkmale des Öls. Der nussige Geruch erinnert an geröstete Haselnüsse, die Farbe kann getrost als „dunkelstgrün“ bezeichnet werden.

Auch zählt er die wertvollen Inhaltsstoffe des Kürbiskernöls auf. Vornehmlich sind es die ungesättigten Fettsäuren wie Linolsäure, die mit ihren Verwandten der Omega-6-Fettsäuren nicht vom menschlichen Stoffwechsel hergestellt werden können.

Freidl freut sich, weil aufgrund steigender Beliebtheit des Kürbiskernöls auch die Medizin auf dieses Produkt aufmerksam werde. Er hofft auf künftige

wissenschaftliche Belege für die gesundheitsförderliche Wirkung.

Entwicklungshilfe aus Ostbayern

„Der wichtigste Absatzweg“, so Freidl, „läuft über die Regionaltheken der Regionalmarketing-Gesellschaft Regensburg, bekannt durch das grüne R.“ Aber auch bis nach Norddeutschland verkauft er seine Produkte. „Dadurch betreibe ich Entwicklungshilfe aus Ostbayern“, fügt er hinzu.

„In der Küche kennt man dieses Öl als Delikatesse“, ergänzt Rosenlehner: „Am berühmtesten ist es wohl in der herbstlichen Kürbissuppe, die vor dem Servieren mit einem Schwung aus der Flasche vollendet wird.“



Ein „Vogersalat“ wie aus der Steiermark. Foto: Rosenlehner

kleine Cocktailtomaten. Zum Abschluss wird die Vorspeise mit einem guten Schluss Kürbiskernöl verfeinert.

Als Dessert werden Erdbeeren auf Vanilleeis serviert. Hinzu kommen überdies ein paar kandierte und schokolierte Kürbiskerne. Und dann ist da auch noch der beherzte Schuss Kürbiskernöl... (er)

Martin Rosenlehner

Vanilleeis mit einem Schuss Öl

Weniger bekannt sei der „Vogersalat“, wie man ihn in der Steiermark gern isst. Die Grundlage ist Kartoffelsalat, der mit einer leichten Vinaigrette angemacht ist. Obenauf kommen ein paar Blätter Feldsalat, der auch in Süddeutschland als „Vogersalat“ bezeichnet wird und drei