

Öl-Barone der Oststeiermark

J.R. Ewing aus Dallas (Texas) handelte dereinst TV-serienmäßig ausschließlich mit Erdöl. Robert Fandler aus Pöllau (Hartberg) dagegen hat 14 verschiedene Ölsorten im Programm. Neben dem ursteirischen Kürbiskernöl auch eine innovative Neukreation: Kernöl aus Weintraubenkernen.

Es soll ja noch immer Menschen geben, denen ein Welschriesling zu spritzig, ein Zweigelt zu würzig und ein Schilcher zu sauer ist. Ganz auf den Geschmack fruchtiger steirischer Weintrauben müssen sie seit kurzem aber dennoch nicht verzichten: Traubenkernöl heißt die Lösung. Hergestellt aus

Das daraus gewonnene Öl hatte dennoch nicht die gewünschte Qualität. Mittlerweile erfolgt die Sortierung maschinell, und das Öl gilt dank des hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren und seiner für ein kalt gepresstes Öl untypischen Hitzebeständigkeit als kulinarische Delikatesse. Das Geschmacksspektrum reicht je nach Traubensorte von leicht süßlich bis angenehm würzig.

Drei Sorten – weißes, rotes und Schilcher-Traubenkernöl – sind seit September österreichweit in Reformhäusern und Naturkostläden erhältlich (EUR 12,- pro Viertelliter). Als

(inter)national anerkannte steirische Spezialität; die Konkurrenz aus Deutschland oder Frankreich hinkt qualitätsmäßig deutlich hinten nach. Eine traubenkernölige Erfolgsgeschichte „made in Styria“, steckt dahinter doch ein geglücktes Zusammenspiel zwischen Wissenschaft und lokalen Wirtschaftstreibern: Ausgehend von Forschungsergebnissen des Joanneum Research Instituts für Nachhaltige Techniken und Systeme, wurde von der Produktionsgemeinschaft „Sämereien Oststeiermark“ in Feldbach eine hochtechnisierte Sortieranlage entwickelt, mit der der Auersbacher Landwirt Helmut Buchgraber aus steirischen Trauben sortereinen Trester gewinnt, der als Rohstoff für das Traubenkernöl dient.

Traubentrester, dem – primär aus Kernen und Schalenresten bestehenden – Pressrückstand bei der Weinerzeugung. Der Trester wird getrocknet, die Traubenkerne herausgefiltert, gereinigt und gepresst. Für einen Liter Öl sind je nach Sorte zwischen zehn und fünfzehn Kilo getrocknete Traubenkerne (entspricht rund 200 Kilo feuchtem Trester) notwendig. Die Produktion erfordert höchste Sorgfalt, da das hellgrüne Öl bei Verunreinigungen schnell bitter wird.

„Der Aufwand ist enorm“, bestätigt Robert Fandler. Der Oststeierer ist ein Pionier in Sachen Traubenkernöl. Bereits vor fünfzehn Jahren experimentierte er in seiner Ölmühle mit Weintraubenkernen. Händisch wurden damals die Kerne von den Schalen- und Stengelteilen getrennt.



Kürbiskerne für das ursteirische Kernöl.

STEIRISCHE

Von der Lederhose bis zum Golfschuh
Vom Holzfass bis zur Harmonika



WIRTSCHAFTSINITIATIVE
NACHHALTIGKEIT

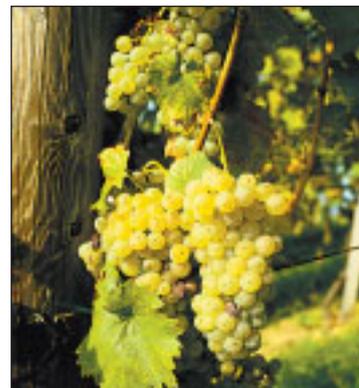
Handwerksleistung aus der Steiermark Hochwertig – Nachhaltig

Eine Serie der „Steirischen Wirtschaft“, Teil 6

Es ist die bereits vierzehnte Öl-Sorte, mit der „Öl-Baron“ Fandler (www.fandler-oil.com) am Markt vertreten ist. Neben dem steirischen Pflicht-Repertoire

noch gefiltert und ohne künstliche Farb-, Geschmacks- oder Geruchstoffe.

16 Mitarbeiter beschäftigt die 1926 von Fanders Großvater gegründete und bis 1980 als Familienbetrieb geführte Ölmühle in Prätis bei Pöllau mittlerweile. Sie verarbeiten weitgehend heimische Ölsaaten, die zunächst mit Mühlsteinen behutsam zerkleinert und vorsichtig erwärmt werden. Die Bezeichnung „kaltgepresst“ ist also streng genommen nicht ganz richtig, aber marktüblich und produktionstechnisch notwendig, damit das in den Samen enthaltene Wasser entweicht und die Fettmoleküle herausgelöst werden können. Danach wird das Saatgut in der Stempelpresse nach traditioneller Methode gepresst, geklärt und muss nur noch gekostet werden. Beispielsweise auf Blattsalat mit Schwarzbrotwürferln, dazu in Schilchertraubenkernöl geschwenkte Schwammerl und Rohschinken.



Enormer Aufwand, der sich lohnt – aus Traubenkernen Öl gewinnen. Foto: Steiermark Tourismus/Wolf

(Kürbiskernöl, Raps- und Sonnenblumenöl) gibt es auch Öl aus Oliven, Mandeln, Sesam, Disteln, Hanf, Leinsamen, Mohn sowie Hasel-, Erd- und Walnüssen: insgesamt rund 150.000 Liter Öl pro Jahr, allesamt weder raffiniert