



Nassenhausen, den 08.03.2007

PRESSEMITTEILUNG

UNSER LAND BIO Kürbiskernöl – ein ganz besonderes neues Schmankerl aus der Region

Stefan Berthold aus Jedenhofen bei Vierkirchen im Landkreis Dachau übernahm 2004 den Hof seines Vaters Josef Berthold. Der junge Landwirt denkt in die Zukunft. Mit dem Anbau von BIO Kürbissen schlägt er ein neues Kapitel in der Geschichte des Betriebes auf. UNSER LAND bietet den Verbrauchern das BIO Kürbiskernöl von Stefan Berthold ab sofort im Sortiment an.

„Schon 1995 hat mein Vater auf Biobewirtschaftung umgestellt“, erzählt Stefan Berthold. „Und auch ich bin überzeugt davon, dass dieser Weg richtig ist. Mit dem Kürbiskernöl möchte ich die Auswahl an Erzeugnissen vergrößern.“ 70 Hektar bewirtschaftet Stefan Berthold. Er baut Getreide, Körnermais, Erbsen, Kartoffeln, Ackerbohnen und eben auch Kürbisse an – alles in BIO Qualität.

Der Weg vom Samen bis zum BIO Kürbiskernöl

Anfang Mai beginnt Stefan Berthold mit der Aussaat der Kürbisse. Nach zwei Wochen geht der Samen auf. Bis zur Ernte Mitte Oktober muss das Unkraut mechanisch entfernt werden. Das bedeutet, Stefan Berthold und seine Mitarbeiter bearbeiten den Acker mit der Harke. Im Herbst sind die Kürbisse eine Augenweide auf dem Feld. Sie schimmern in Orange- und Grüntönen. Mit einem Erntegerät fährt der junge Landwirt dann über den Acker. Die Kürbisse werden aufgespießt, zerrissen, zerdrückt und gepresst. Das abgeseibte Fruchtfleisch fällt auf den Boden, während die Kerne durch ein Zwischensieb in einen gesonderten Behälter gelangen.

Diese Kerne müssen gewaschen und getrocknet werden. Ihre Lagerruhe dauert mindestens drei bis vier Monate, längstens ein Jahr. Dann werden sie entstaubt, gemahlen und gepresst. Der letzte Vorgang nennt sich in der Fachsprache ‚Öl schlagen‘. Die Kerne werden zermahlen, mit Wasser und mit Salz versetzt. Dabei entsteht eine teigähnliche Masse. Diese röstet man in einer Röstpfanne, füllt die Masse anschließend in eine Zylinderpresse und lässt das Öl in einen Edelstahlagerbehälter fließen. Zwei Wochen bleibt das Öl in diesen Behältern. In der Zeit kühlt es und die Trübstoffe setzen sich ab. Dann endlich ist es zur Abfüllung in Flaschen bereit, um auf die Tische der Verbraucher zu gelangen.

Was bedeutet BIO bei Kürbiskernöl?

Wie bei jeder Biobewirtschaftung muss der Boden vor der ersten Erzeugung zwei Jahre als Biofläche anerkannt sein. Das Saatgut stammt aus ökologischer Erzeugung. Chemische Düngung und Pflanzenschutzmittel sind verboten. Die Reichhaltigkeit des Bodens erzielt Stefan Berthold durch eine Fruchtfolge, in der Leguminosen wie Klee angebaut werden, welche Nährstoffe in den Boden abgeben. Zusätzlich bringt er nur Mist und Kompost aus. Der Kürbis ist eine stabile Frucht und bereitet im Anbau nur wenige Probleme.

Auch die Ölmühle muss biozertifiziert sein, was bedeutet, dass beispielsweise die Reinigung ökologisch erfolgt und keine Konservierungsmittel eingesetzt werden. Leider ist die Pressung derzeit noch nicht in der Region möglich. Aus diesem Grund werden die Kürbiskerne derzeit noch von einer biozertifizierten Ölmühle in der Steiermark in Österreich verarbeitet. Aber auch das wird sich in absehbarer Zeit ändern.

BRUCKER



DACHAUER



EBERSBERGER



LANDSBERGER



MIESBACHER



STARNBERGER



TÖLZER



WEILHEIM-SCHONGAUER



WERDENFELSER



Die Landwirte planen den Bau einer Ölmühle in der Region. Dies ist durch die Unterstützung von UNSER LAND möglich geworden. Dieses Beispiel zeigt deutlich, welche positiven Entwicklungen die regionale Erzeugung und Verarbeitung langfristig grundgelegt.

Mit der Einführung des neuen BIO Kürbiskernöl möchte UNSER LAND zum einen die eigentliche Idee des Netzwerkes, die Lebensgrundlagen von Menschen, Tieren und Pflanzen in der Region zu erhalten, auf eine breitere Basis stellen. Zum anderen jedoch sollen mit diesem Angebot die Wünsche der Verbraucher nach gesunden Nahrungsmitteln, umweltfreundlich erzeugt und verarbeitet, mit nachvollziehbarer Herkunft, Berücksichtigung finden.

Bildunterzeilen

ULeV_PF_Kürbiskernöl_1: Stefan Berthold bei der Kürbisernte.

ULeV_PF_Kürbiskernöl_2: Kürbiskerne in der Trocknungsphase

ULeV_PF_Kürbiskernöl_3: Stefan Berthold mit dem Erntegerät bei der Ernte.

Weitere Informationen erhalten Sie auch im Internet unter www.unserland.info
Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Marianne Wagner
Pressebeauftragte UNSER LAND
Zwernitzer Straße 45
81243 München

Telefon 089/89712336
Telefax 089/89359764
E-Mail: Marianne.Wagner@unserland.info