KÜRBIS
SUPERMARKTCHECK 2024

Der Verein Land schafft Leben hat in den gängigen österreichischen Supermärkten das aktuelle Kürbis- und Kürbiskernöl-Angebot unter die Lupe genommen. Alle Ergebnisse gibt es hier:

KÜRBISSE

Jeder Speisekürbis, der am Stück angeboten wurde, war mit einer Herkunftskennzeichnung versehen – und alle stammten aus Österreich. Bei kleingeschnittenen und in Plastikboxen verpackten Kürbissen hingegen konnte teilweise keine Herkunftskennzeichnung gefunden werden. Auf Nachfrage bei einigen großen Lebensmittelketten wurde Land schafft Leben bestätigt, dass während der Saison sowohl im Ganzen als auch Geschnittenen nur Speisekürbisse österreichischer Herkunft angeboten werden. Laut Supermarktketten wird das Angebot außerhalb der Saison, die in der Regel von August bis Oktober dauert, auf importierte Kürbisse umgestellt. Zierkürbisse stammten entweder aus Österreich oder aus Deutschland.

Schon gewusst? Geschnittener Kürbis zählt wegen des Verarbeitungsschrittes des Schneidens zur Gruppe der verarbeiteten Lebensmittel. Für diese gibt es keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung.

KÜRBISKERNÖL

Von den 20 angebotenen Kürbiskernölen trugen 16 die geschützte geografische Angabe (g.g.A) „Steirisches Kürbiskernöl“ sowie das entsprechende g.g.A-Siegel. Weitere vier Kürbiskernöle waren mit dem Hinweis „hergestellt in Österreich“ beziehungsweise „abgefüllt in Österreich“ gekennzeichnet. Zwei Kürbiskernöle enthielten den Hinweis, dass der Rohstoff (die Kürbiskerne) aus anderen Ländern der EU bzw. aus Nicht-EU-Ländern stammen.

Profi-Wissen: Die „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) ist ein EU-weites Qualitätssiegel, das Produkte kennzeichnet, die aus einer bestimmten Region stammen und dort nach bestimmten Methoden hergestellt werden. Im Gegensatz zur „geschützten Ursprungsbezeichnung“ (g.U.), bei der alle Produktionsschritte in der festgelegten Region erfolgen müssen, reicht es bei der g.g.A. prinzipiell aus, dass mindestens eine Produktionsstufe (z.B. die Verarbeitung oder die Erzeugung des Rohstoffs) in der angegebenen Region stattfindet. Im Fall des Steirischen Kürbiskernöls handelt es sich allerdings um eine Art Kombination beider Siegel, da sowohl Anbau der Kürbisse als auch Pressung der Kerne auf festgelegte Bezirke der Steiermark, des Burgenlandes und Niederösterreichs beschränkt ist. Das Ziel der g.g.A. ist es, die Verbindung zwischen Produkt und Herkunftsregion zu schützen und zu fördern, um lokale Traditionen und Handwerkskunst zu bewahren.

 © 2024

SUPERMARKTCHECK

KÜRBISSE BILLA

Speisekürbisse	Herkunftskennzeichnung
Hokkaido-Kürbis	Ja, Österreich
Spaghettikürbis	Ja, Österreich
Butternusskürbis	Ja, Österreich
Mini Muskatkürbis	Ja, Österreich
Ofenkürbis	Ja, Österreich
Eichelkürbis	Ja, Österreich
Halloween-Speisekürbis	Ja, Österreich
Wunderlinge	Ja, Österreich
Piena di Napoli	Ja, Österreich
Bio-Speisekürbismix	Ja, Österreich
Bio-Ofenkürbismix	Ja, Österreich
Speisekürbis, geschnitten	Nein
Zierkürbisse	**Herkunftskennzeichnung**
Zierkürbis-Mix	Ja, Österreich

KÜRBISKERNÖL BILLA

Kürbiskernöl	Herkunftskennzeichnung
Steirerkraft	Ja, g.g.A.*
Billa	Ja, g.g.A.
Pelzmann	Ja, g.g.A.
Weinhandel Mühle	Ja, g.g.A.
Clever	abgefüllt in Österreich, andere Herkunft
Stekko	Österreich
Ja! Natürlich	Österreich

KÜRBISSE SPAR-GRUPPE

Speisekürbisse	Herkunftskennzeichnung
Grey-Kürbis	Ja, Österreich
Butternusskürbis	Ja, Österreich
Speisekürbismix, geschnitten	Ja, Österreich
Neapel-Kürbis	Ja, Österreich
Zierkürbisse	**Herkunftskennzeichnung**
Zierkürbis-Mix	Ja, Österreich
bemalte Zierkürbisse	Ja, Deutschland

KÜRBISKERNÖL SPAR-GRUPPE

Kürbiskernöl	Herkunftskennzeichnung
S-Budget	abgefüllt in Österreich
Birnstingl	Ja, g.g.A.
Spar	Ja, g.g.A.
Spar Natur*pur	Ja, g.g.A.
Demeter	Ja, g.g.A.
Spar Premium	Ja, g.g.A.
Steirerkraft	Ja, g.g.A.
Bio Steirerkraft	Ja, g.g.A.
Bauer Prall	Ja, g.g.A.
Kiendler	Ja, g.g.A.

*mit „g.g.A.“ ist in den Ergebnistabellen stets „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ gemeint

 © 2024

KÜRBISSE HOFER

Speisekürbisse	Herkunftskennzeichnung
Hokkaido-Kürbis	Ja, Österreich
Butternusskürbis	Ja, Österreich
Speisekürbismix, geschnitten (3 verschiedene Sorten)	Ja, Österreich

KÜRBISKERNÖL HOFER

Kürbiskernöl	Herkunftskennzeichnung
Steirisches Kürbiskernöl	Ja, g.g.A.
Bellasan	hergestellt in Österreich, Kürbiskerne aus EU und Nicht-EU

KÜRBISSE LIDL

Speisekürbisse	Herkunftskennzeichnung
Hokkaido-Kürbis	Ja, Österreich
Butternusskürbis	Ja, Österreich

KÜRBISKERNÖL LIDL

Kürbiskernöl	Herkunftskennzeichnung
Steirisches Kürbiskernöl	Ja, g.g.A.
VitaDor	hergestellt in Österreich
VitaDor steirisches Kürbiskernöl	Ja, g.g.A.

 © 2024

WISSENSWERTES

Bei Kürbissen handelt es sich um eine eigene Pflanzengattung innerhalb der Familie der Kürbisgewächse. Weitläufig verwandt sind die Kürbisse daher etwa mit Zuckermelonen, Wassermelonen, Gurken oder Flaschenkürbissen. Aber nur (echte) Kürbisse tragen den Gattungsnamen *Cucurbita*, der dem lateinischen Wort für Kürbis entspricht. Die Gattung umfasst ungefähr 15 bis 20 Arten, von denen eine Handvoll als saisonale Gemüsepflanzen nahezu weltweit angebaut wird. Bei ihren Früchten handelt es sich botanisch gesehen um die größten Beeren der Welt. Unter ihnen befindet sich der Riesen-Kürbis (z.B. Hokkaido) und der Moschus-Kürbis (z.B. Butternuss).

Der wohl bedeutendste Kürbis trägt den Artennamen „Gartenkürbis" (*Cucurbita pepo*) und wird in Form unzähliger unterschiedlicher Sorten angebaut. Auch der Steirische Ölkürbis und die Zucchini sind Zuchtformen des Gartenkürbisses. In Österreichs Supermärkten finden sich während der Speisekürbis-Saison nur einige wenige Sorten. Die deutsche Bezeichnung „Kürbis" stammt vom althochdeutschen Ausdruck „churbiz" ab, welcher sich wiederum vom lateinischen Begriff „Cucurbita" ableitet.

→ **Historischer Einblick:** Erstmals ist der Anbau von Kürbissen in der Steiermark im Nachlass der Bäuerin Eva Andrein vom 18. Februar 1697 nachgewiesen. Darin wurden „6 Mäßl Kürbes Kern" (54 Liter) gelistet. Diese Menge lässt auf eine Verwendung als Lebensmittel schließen. Per Dekret vom 6. Februar 1773 ließ Kaiser Joseph II eine Anbauanleitung samt Küchenrezepten verbreiten. Darin wurde empfohlen, gekochtes Kürbisfleisch zu einem Drittel unter Roggenmehl zu mischen und Brot draus zu backen. Dies sollte die allgemeine Getreideknappheit und den Hunger lindern. Die Schrift rief außerdem dazu auf, das aus den Kernen gepresste Öl an Apotheken zu verkaufen, die daraus Salben und „Pflaster für die Leidenden" herstellten. Keinesfalls aber sollte man die nährhaltigen Kerne „den lüsternen Kindern" überlassen.

UNTERSCHEIDUNG

SPEISEKÜRBISSE

Speisekürbisse sind für den menschlichen Verzehr geeignet. Die gängigsten Vertreter in Österreichs Supermärkten sind Hokkaido und Butternuss.

ZIERKÜRBIS

Zierkürbisse sollten in der Regel nicht gegessen werden, da sie viele giftige Bitterstoffe enthalten können. Ein ungewöhnlich starker Bittergeschmack beim Kürbis ist also eine Art Warnzeichen – er ist dann nicht für den Verzehr geeignet.

ÖLKÜRBIS

Mit dem Ölkürbis ist immer der Steirische Ölkürbis gemeint, dessen botanischer Name *Cucurbita pepo* subsp. *pepo* var. *styriaca* lautet. Aus seinen dünnschaligen Kernen wird z.B. Kürbiskernöl hergestellt. Das Fruchtfleisch wird nicht geerntet, sondern bleibt am Feld zurück.

 © 2024