

Kürbis-Bilanz zu Halloween: regionales Kernöl als Export-Hit

Fast die Hälfte des Steirischen Kürbiskernöls geht ins Ausland. Das streng kontrollierte Regionalprodukt überzeugt international durch eine enge Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und verarbeitenden Betrieben, so der Verein Land schafft Leben.

Mehr als 40 Prozent der Gesamtproduktion des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. gehen mittlerweile ins Ausland, Tendenz steigend. Die wichtigsten Zielmärkte sind Deutschland, die Schweiz, Frankreich und die Benelux-Staaten, aber selbst in Südkorea, Taiwan, Kanada und den USA findet das Kernöl Absatz. In Österreich selbst hat das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. einen Marktanteil von rund zwei Dritteln erreicht und gilt als eines der bestkontrollierten und exklusivsten Lebensmittel innerhalb der EU.

„Was das steirische Kürbiskernöl vor allem auszeichnet, ist der Zusammenhalt in der Gemeinschaft“, erklärt Hannes Royer, Gründer von Land schafft Leben. „Obwohl die Bauern und Ölmüller im Wettbewerb stehen, ziehen sie an einem Strang, wenn es um ihre Marke geht. Dass ein Produkt gemeinschaftlich so geschützt und die Qualität dadurch konstant hochgehalten wird, ist der Schlüssel zum Erfolg.“

Ein Beispiel für diese Form der Zusammenarbeit ist die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit über 3.700 Mitgliedern, darunter 36 Ölmühlen. Gemeinsam mit vielen anderen unabhängigen Bäuerinnen und Bauern tragen sie dazu bei, die Wertschöpfung in der Region zu halten.

Kürbisverarbeitung als Best-Practice für Kreislaufwirtschaft

Bei der Verarbeitung des Ölkürbisses bleibt das Fruchtfleisch nach der Ernte direkt am Feld und wird in den Boden eingearbeitet oder kann als Tierfutter verwendet werden. Die Kerne werden zu hochwertigem Öl gepresst, während der dabei entstehende Presskuchen als Nebenprodukt weiterverarbeitet wird. Er findet bislang beispielsweise Verwendung als Futtermittel, wird aber auch als Kürbiskernmehl zunehmend in der Küche geschätzt. Er ist reich an Proteinen und Ballaststoffen, durch das Entölen fettärmer als die Kürbiskerne und eignet sich für Menschen mit Nussallergie als verträgliches Ersatzprodukt beim Backen.

Durchschnittliche Ernte 2025

In Österreich wird deutlich mehr Ölkürbis als Speisekürbis angebaut, der Großteil davon in Niederösterreich und in der Steiermark. Die Anbauflächen wurden in den Vorjahren aufgrund steigender Nachfrage kontinuierlich erweitert. 2024 wurden rund 15.500 Tonnen Kürbiskerne in Österreich erzeugt (getrocknete Kerne). Die diesjährige Ernte fiel laut Brancheninfo durchschnittlich aus, jedoch besser als erwartet.

Was bedeutet die geschützte geografische Angabe (g.g.A.)?

Beim blau-gelben Gütezeichen „Geschützte Geografische Angabe“ (g.g.A.) muss mindestens eine der Produktionsstufen – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – in der angegebenen Region erfolgen. Für das steirische Kürbiskernöl bedeutet dies, dass die Kürbiskerne aus der Steiermark und aus bestimmten Bezirken in Niederösterreich oder dem südlichen Burgenland stammen müssen. Bei der Verarbeitung wird das Öl unter strengster Kontrolle gepresst und abgefüllt.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Carina Bauer, Kommunikation
Land schafft Leben
8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b
1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1
T: 01 89 06 458
presse@landschafttleben.at

Bildmaterial

- **Bild 1:** Ölkürbisse werden in Reihen geschoben und geerntet. © Stefan Kristoferitsch
- **Bild 2:** Kürbiskerngewinnung am Feld © Stefan Kristoferitsch
- **Bild 3:** Das Steirische Kürbiskernöl ist ein Export-Hit. © Land schafft Leben
- **Infografik:** Für ein Liter Kürbiskernöl werden circa 2,5 Kilogramm Kürbiskerne verwendet. © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- www.landschafttleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafttleben.at zugänglich. Seit 2021 bringt der Verein mit der Bildungsinitiative „Lebensmittelschwerpunkt“ Wissen zum Essen in Österreichs Schulen. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein Land schafft Leben für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. Land schafft Leben finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält Land schafft Leben seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.