



**Steirisches Kürbiskernöl:
Beitrag der 'geographisch geschützten Angabe'
zur ländlichen Entwicklung**

DIPLOMARBEIT

Studienrichtung Landwirtschaft



Eingereicht von:

Simone Schwarz

Betreuerin:

Priv. Doz. DI Dr. Ika Darnhofer

Wien, Jänner 2008

Diese Diplomarbeit ist der Abschluss einer sehr schönen und lehrreichen
Studienzeit in Wien und Guelph.

Für wertvolle Anregungen und Korrekturen bedanke ich mich sehr herzlich
bei meiner Betreuerin, Frau DI Dr. Darnhofer.

Ich bedanke mich ebenfalls bei den InterviewpartnerInnen, die mir im
Rahmen der wissenschaftlichen Erhebungen ihre Zeit geschenkt haben und
ihre Erfahrungen mit mir teilten.

Dem Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ danke ich für die gute
Zusammenarbeit.

An dieser Stelle möchte ich mich auch bei meinen Eltern, Gerlinde und
Rudolf Schwarz, bedanken. Sie haben mir diese Ausbildung ermöglicht und
mich in jeder Beziehung unterstützt und motiviert.

Außerdem möchte ich mich bei Hannes, meinen FreundInnen,
StudienkollegInnen und all jenen bedanken, die mich während meiner
Studienzeit und in allen Phasen meiner Diplomarbeit unterstützt haben.

**Ich lebte mit den Pflanzen,
ich legte das Ohr an den Boden und es schien mir,
als seien die Pflanzen froh, etwas über die Geheimnisse
ihres Wachstums erzählen zu können.**

Margarethe von Wrangell



Kurzfassung der Arbeit

Der Kürbisanbau und die Herstellung von Kürbiskernöl sind für viele landwirtschaftliche Betriebe in der Steiermark sowie Ölmühlen ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor geworden. Seit 1998 ist Steirisches Kürbiskernöl gemäß Artikel 5 VO (EWG) 2081/92 herkunftsgeschützt. Die EU geschützte Regionalmarke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ steht für „geschützte geographische Angabe“ und bedeutet: gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geographisch definierten Gebiet, Pressung in heimischen Ölmühlen und 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung.

Die Diplomarbeit setzt sich zum Ziel, den Beitrag des „Steirischen Kürbiskernöls - geschützte geographische Angabe“ zur ländlichen Entwicklung aufzuzeigen. Um die Auswirkungen der Erlangung des Status „geschützte geographische Angabe“ skizzieren zu können, wurde eine qualitative Fallstudie in fünf steirischen Bezirken durchgeführt. Für die Studie wurden zwei Mitarbeiter des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, sechs ÖlmühlenbetreiberInnen und sechs LandwirtInnen befragt. Die Auswertung der Daten erfolgte mittels zusammenfassender qualitativer Inhaltsanalyse.

Die Analyse der Gespräche zeigt eine positive Auswirkung der „geschützten geographischen Angabe“ auf die ländliche Entwicklung. Neben der Stabilisierung der Kürbisanbaufläche und des Preises konnten eine Steigerung der Absatzmenge, eine Verbesserung der Kürbiskernölqualität, die Sicherung von Arbeitsplätzen sowie eine Stärkung der regionalen Identität und des Tourismus wahrgenommen werden. Künftige Herausforderungen stellen die Schaffung eines Logistiksystems beziehungsweise einer Vertriebsgesellschaft, die Beibehaltung einer gewissen Preisdisziplin, die Verbesserung der Werbung, die Vereinheitlichung der Kürbiskernölflaschen, Lösung der kommunikativen Spannungen innerhalb des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ sowie die Minimierung der HCB-Belastung dar.

Abstract

The cultivation of pumpkins and the production of pumpkin seed oil has become an important factor for the farms in Styria as well as the oil mills. According to regulation (EEC) No. 2081/92 the Styrian pumpkin seed oil has been origin protected since 1998. The EU protected local brand of Styrian pumpkin seed oil - PGI stands for "Protected Geographical Indication (PGI)" and means secured origin of the pumpkin seeds from a geographical defined area, pressing in local mills and 100 % pumpkin seed oil from first pressing.

The general objective of the current thesis is to find out the contribution of the PGI status of the Styrian pumpkin seed oil to the rural development. In order to find out the impacts of the "Protected Geographical Indication" a qualitative case study was made in five Styrian districts. Two members of the producers association "Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.", six oil mill entrepreneurs and six farmers were interviewed. The evaluation of the data was carried out with a concluding, qualitative analysis.

The analysis shows that the "Protected Geographical Indication" has a positive impact on rural development. Besides the stabilization of the planted area and the price level, an increase in sales, an improvement in the quality of the oil, preservation of local jobs as well as strengthening of the local identity and tourism was realized. Future challenges are of establishing a logistics system or a distribution network, maintaining price discipline, improving of advertisement, standardizing pumpkin seed oil bottles and minimizing the HCB load.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	III
Tabellenverzeichnis.....	IV
Abkürzungsverzeichnis.....	V
1 Einleitung.....	1
1.1 Zielsetzung.....	2
1.2 Aufbau.....	2
2 Regionale Qualitätszeichen für Lebensmittel in der EU und in Österreich.....	3
2.1 Qualitätszeichen in der EU.....	3
2.1.1 Die „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.).....	4
2.1.2 Die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.).....	8
2.1.3 Die „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.).....	10
2.2 Österreichische Qualitätszeichen für Lebensmittel mit Regionsbezug.....	12
2.2.1 „Genuss Region Österreich“.....	12
2.2.2 „Traditionelles Wissen“.....	13
3 Der Kürbis in Österreich.....	15
3.1 Der Ölkürbis: Herkunft, Anbau und Nutzung.....	15
3.1.1 Geschichtliche Herkunft.....	15
3.1.2 Beschreibung der Kürbispflanze.....	16
3.1.3 Ansprüche.....	16
3.1.4 Verwendung der Ölkürbisteile.....	18
3.1.5 Die aktuellen Kürbisproduktionsflächen und –mengen.....	19
3.2 Das Kürbiskernöl.....	26
3.2.1 Inhaltsstoffe.....	26
3.2.2 Herstellung des Öls.....	28
3.2.3 Die aktuelle Kürbiskernölproduktion.....	31
4 Forschungsdesign.....	34
4.1 Erhebung der Daten.....	34
4.1.1 Auswahl der InterviewpartnerInnen.....	34
4.1.2 Durchführung der Interviews.....	35
4.2 Auswertung der qualitativen Interviews.....	38

5	Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.	40
5.1	Verfahren zur Erlangung des Status „g.g.A.“	40
5.2	Aufgaben des Erzeugerringes.....	42
5.3	Wertschöpfungskette	47
6	Beitrag zur ländlichen Entwicklung	49
6.1	Übersicht über die Kernölarnten	49
6.2	Positive Auswirkungen durch die g.g.A.	50
6.2.1	Stabilisierung der Anbaufläche.....	50
6.2.2	Preisstabilisierung	50
6.2.3	Steigerung der Absatzmenge	54
6.2.4	Verbesserung der Qualität des Kürbiskernöls	58
6.2.5	Sicherung der Arbeitsplätze.....	63
6.2.6	Beitrag zur regionalen Identität und zur Förderung des Tourismus	65
6.2.7	Schaffung einer gemeinsamen Plattform: Der Erzeugerring	69
6.2.8	Gesamtbeurteilung durch die InterviewpartnerInnen.....	74
6.3	Anstehende Herausforderungen	76
6.3.1	Einheitliche Flaschen.....	76
6.3.2	Preisdisziplin.....	76
6.3.3	Logistiksystem / Vertriebsgesellschaft	78
6.3.4	Verbesserung der Werbung	78
6.3.5	Lösungsansätze der kommunikativen Spannungen innerhalb des Erzeugerringes.....	79
6.3.6	Minimierung der HCB-Belastung	80
7	Schlussfolgerungen	81
	Literaturverzeichnis.....	84
	Anhang	91

Abbildungsverzeichnis

ABBILDUNG 1: LOGO „GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE“ (G.G.A.)..... 4

ABBILDUNG 2: ANZAHL AN „GESCHÜTZTEN GEOGRAPHISCHEN ANGABEN“ NACH LÄNDERN..... 7

ABBILDUNG 3: ANZAHL AN „GESCHÜTZTEN GEOGRAPHISCHEN ANGABEN“ NACH PRODUKT-GRUPPEN 8

ABBILDUNG 4: LOGO „GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG“ (G.U.) 9

ABBILDUNG 5: UNTERSCHIED ZWISCHEN „GESCHÜTZTER GEOGRAPHISCHER ANGABE“ UND „GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG“ 10

ABBILDUNG 6: LOGO „GARANTIERTE TRADITIONELLE SPEZIALITÄT“ (G.T.S.) 11

ABBILDUNG 7: LANDKARTE DER „GENUSS REGIONEN 2007“ 13

ABBILDUNG 8: VERWENDUNG DER KÜRBISTEILE 18

ABBILDUNG 9: ÖLKÜRBISANBAUFLÄCHE 20

ABBILDUNG 10: KÜRBISANBAU IN ÖSTERREICH IM JAHR 2006 21

ABBILDUNG 11: ZUCCHINIGELBMOSAIKVIRUS AN ÖLKÜRBIS..... 22

ABBILDUNG 12: ERTRAG ÖLKÜRBIS(KERNE) IN DT/HA 24

ABBILDUNG 13: ÖLKÜRBISANBAU AUF BIO-ACKERFLÄCHEN 2005..... 25

ABBILDUNG 14: FETTSÄUREMUSTER DES STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖLS 27

ABBILDUNG 15: PROZESSSCHEMA KÜRBISKERNÖL 29

ABBILDUNG 16: G.G.A. KÜRBISANBAUGEBIETE 32

ABBILDUNG 17: ABLAUFMODELL INDUKTIVER KATEGORIENBILDUNG..... 39

ABBILDUNG 18: BANDEROLE 46

ABBILDUNG 19: WERTSCHÖPFUNGSKETTE VON STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL G.G.A..... 47

ABBILDUNG 20: PREISE FÜR STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL BEI DREI VERMARKTUNGSWEGEN..... 48

ABBILDUNG 21: KÜRBISKERNÖL VERSCHIEDENEN URSPRUNGS..... 49

ABBILDUNG 22: ENTWICKLUNG DER KÜRBISANBAUFLÄCHE IN DER STEIERMARK 50

ABBILDUNG 23: PREISE FÜR ÖLKÜRBISKERNE 51

ABBILDUNG 24: PREISE FÜR STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL BEI DEN INTERVIEWTEN BETRIEBEN..... 53

ABBILDUNG 25: GOLDENE PLAKETTE..... 60

ABBILDUNG 26: UMFRAGE ÜBER PRODUKTE AUS DER STEIERMARK 67

ABBILDUNG 27: WERBUNG FÜR DIE STEIERMARK 69

ABBILDUNG 28: WIE VIEL HAT DER EU-HERKUNFTSSCHUTZ FÜR IHRE MÜHLE / IHREN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB GEBRACHT? 74

ABBILDUNG 29: WIE VIEL HAT DER EU-HERKUNFTSSCHUTZ FÜR DIE REGION GEBRACHT?..... 75

Tabellenverzeichnis

TABELLE 1: FETTSÄUREZUSAMMENSETZUNG VERSCHIEDENER ÖLE	26
TABELLE 2: PREISE DES STEIRISCHEN KÜRBISKERNÖLS G.G.A. IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL	37
TABELLE 3: ANZAHL DER AUSGEGEBENEN BANDEROLEN „STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.“ DES ERZEUGERRINGS	55

Abkürzungsverzeichnis

€	Euro
%	Prozent
Abb.	Abbildung
AMA	Agrarmarkt Austria
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMGFJ	Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend
BMLFUW	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
dt	Dezitonne
EU	Europäische Union
g.g.A.	geschützte geographische Angabe
GmbH	Gesellschaft mit beschränkter Haftung
g.t.S.	garantiert traditionelle Spezialität
g.U.	geschützte Ursprungsbezeichnung
ha	Hektar
HCB	Hexachlorbenzol
idF	in der Fassung
INVEKOS	Integriertes Verwaltungs- und Kontrollsystem
kg	Kilogramm
Mio.	Million
N.N.	nomen nescio
ÖPUL	Österreichisches Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft
Pers. Mitt.	Persönliche Mitteilung
s.a.	sine anno
usw.	und so weiter
vgl.	Vergleich
VO	Verordnung
WIPO	Word Intellectual Property Organization
z.B.	zum Beispiel

1 Einleitung

In Österreich hat der Anbau von Kürbissen für die Gewinnung von Kürbiskernöl lange Tradition. Der Ölkürbis, *Cucurbita pepo L.*, wird vorwiegend in der Süd- und Oststeiermark kultiviert, da das dort vorherrschende kontinentale Klima und die Eigenschaften des Bodens optimale Wachstumsbedingungen für den Anbau des Steirischen Ölkürbisses bieten (vgl. Weber, 1998, 10). In der Steiermark ist diese Ölfrucht bereits die dritt wichtigste Ackerkultur nach Mais und Getreide (vgl. Musch 2007).

Der Kürbisanbau ist für viele landwirtschaftliche Betriebe sowie Ölmühlen eine Einkommensquelle. Um diese langfristig sichern zu können, wurde mit dem EU-Beitritt Österreichs im Jahr 1995 ein Antrag auf Eintragung einer geschützten Regionalmarke - „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ - gestellt. Die Bezeichnung „g.g.A.“ steht für „geschützte geographische Angabe“ und sie wird nur an ausgewählte Spezialitäten in Europa vergeben (vgl. Konrad, 1999, 32). Für die Umsetzung des Herkunftsschutzes wurde der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ gegründet. Rund 2.000 BäuerInnen und 25 der etwa 60 steirischen Ölmühlen sind Mitglieder der EU geschützten Regionalmarke (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Kürbiskernöl, unter der Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, bedeutet:

- gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geographisch definierten Gebiet
- Pressung in heimischen Ölmühlen (ost- und weststeirische ÖlpresserInnen sowie ÖlpresserInnen aus den angrenzenden südburgenländischen Bezirken)
- 100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung (vgl. Spezifikation „Steirisches Kürbiskernöl“, 1995, 1f).

1.1 Zielsetzung

Diese Diplomarbeit soll den derzeitigen Stand und die Verbreitung von Kürbis und Steirischem Kürbiskernöl in Österreich dokumentieren und die Bedeutung von „geschützten geographischen Angaben“ aufzeigen. In der vorliegenden Diplomarbeit wird anhand des „Steirischen Kürbiskernöls – geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“ der Beitrag zur ländlichen Entwicklung untersucht. Dazu werden LandwirtInnen, ÖlmüllerInnen und zwei Vorstandsmitglieder des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A“ befragt.

Diese Arbeit widmet sich folgenden Fragen:

- Welche Qualitätszeichen für Lebensmittel in der EU gibt es? Warum wurden diese geschaffen und welche Regelwerke bilden die Grundlage?
- Welche Auswirkungen hat der „geschützte geographische Angabe“-Status des Steirischen Kürbiskernöls auf die ländliche Entwicklung?
- Was hat die „geschützte geographische Angabe“ den LandwirtInnen und ÖlmüllerInnen gebracht?

1.2 Aufbau

Die Arbeit gliedert sich in sieben Kapitel. Nach dem einführenden Kapitel, in dem die Problemstellung, Zielsetzung und der Aufbau der Arbeit erläutert werden, wird in Kapitel zwei die Bedeutung von Qualitätszeichen für Lebensmittel in der EU diskutiert. Im anschließenden Kapitel drei wird auf den Kürbisanbau in Österreich und die Kürbiskernölproduktion näher eingegangen. Kapitel vier beschäftigt sich mit dem „Steirischen Kürbiskernöl g.g.A.“ und der damit verbundenen Antragstellung, den Aufgaben des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, der Kontrolle und der Analyse der Wertschöpfungskette für Steirisches Kürbiskernöl. In Kapitel fünf wird das Forschungsdesign vorgestellt. Im Anschluss wird auf Grundlage der Interviews analysiert, wie sich die „geschützte geographische Angabe“ auf den ländlichen Raum ausgewirkt hat und abschließend werden Schlussfolgerungen gezogen.

2 Regionale Qualitätszeichen für Lebensmittel in der EU und in Österreich

Die Europäische Union will die Diversifizierung in der landwirtschaftlichen Erzeugung fördern. Für landwirtschaftliche Betriebe in benachteiligten oder abgelegenen Gebieten schafft die Förderung von Erzeugnissen mit bestimmten Merkmalen eine Möglichkeit zur Steigerung des Einkommens und wirkt darüber hinaus der Abwanderung der ländlichen Bevölkerung aus diesen Gebieten entgegen (vgl. Rat der Europäischen Union, 2006a, 12).

Die Vielfalt der im Handel befindlichen Erzeugnisse und Produktinformationen ist groß. Eine Maßnahme der EU zur Qualitätssicherung landwirtschaftlicher Produkte ist, den VerbraucherInnen kurz und verständlich über den spezifischen Charakter und die Herkunft des Lebensmittels aufzuklären (vgl. Rat der Europäischen Union, 2006a, 12). Ein weiteres Ziel der Europäischen Union ist es, den Produktnamen vor Missbrauch und Nachahmung zu schützen. Die Europäische Union beschloss daher, Namen von hochwertigen Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln zu schützen und die Voraussetzungen dafür festzulegen (vgl. Europäische Kommission, 2007d, 5).

Nach Norer (2005) streben die österreichischen ProduzentInnen auf Verlangen heimischer KonsumentInnen danach, Lebensmittel von höchster Qualität zu produzieren. Das Vertrauen in regionale Produkte ist groß (vgl. BMLFUW, 2006a). Als Beispiel, wie darauf reagiert wurde, sind neben der Einführung des AMA Gütesiegels und der biologischen Landwirtschaft die geschützten Herkunftsangaben zu nennen (vgl. Norer, 2005, 187).

2.1 Qualitätszeichen in der EU

Die Europäische Union hat drei Qualitätslogos entwickelt: „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.), „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) und „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.). Ein Produkt mit einem EU-Gütezeichen garantiert nicht nur seine Qualität, sondern auch seine Authentizität, das heißt, die KäuferInnen können sich sicher sein, dass sie kein Nachahmerprodukt erhalten. Die Schutzlabel g.g.A. und g.U. haben einen starken geographischen Bezug. Sie bieten den VerbraucherInnen eine wertvolle Orientierungshilfe bei der Suche nach Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln mit eindeutig definierter Herkunft und

Qualität, während das Label g.t.S. entweder Garant für traditionelle Rohstoffe, eine traditionelle Zusammensetzung oder eine traditionelle Herstellungs- bzw. Verarbeitungsmethode ist. Für jede Bezeichnung gelten unterschiedlich strenge Produktspezifikationen. In diesen Spezifikationen werden die Bedingungen festgelegt, unter denen sie erzeugt und verwendet werden dürfen (vgl. Europäische Kommission, 2007d, 5f).

2.1.1 Die „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.)

Der Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen wurde in der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 geregelt. Diese Regelung wurde im Jahr 2006 überarbeitet und seit 20. März 2006 gilt die Verordnung VO (EG) Nr. 510/2006 (vgl. Rat der Europäischen Union, 2006a, 21).

Laut BMLFUW (2006c) ist damit sichergestellt, dass die geschützten Produkte auch von der WTO anerkannt werden. In Zukunft werden die geschützten Produkte für die KonsumentInnen leicht zu erkennen sein, da deren Auszeichnung mit dem bestehenden EU-Logo (siehe Abb. 1) oder durch die Angaben „geschützte geographische Angabe“ und „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ab 1. Mai 2009 verpflichtend sein werden. Die WTO Anerkennung betrifft nur den Schutz der eingetragenen Bezeichnungen im Gebiet der Gemeinschaft. Die eingetragenen Bezeichnungen sind außerhalb der Gemeinschaft weiterhin nicht geschützt. Es kann zum Beispiel in den USA Produkte mit geschützten Bezeichnungen wie "Steirisches Kürbiskernöl" und "Wachauer Marillen" geben (vgl. BMLFUW, 2006c, 9).



Abbildung 1: Logo „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.)

Quelle: Europäische Kommission, 2007a

Grundsätzlich können zum menschlichen Verzehr geeignete Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, wie zum Beispiel Bier, Käse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Obst und Gemüse oder Teigwaren zum Schutz angemeldet werden. Die VO gilt aber nicht für Weinbauerzeugnisse und Spirituosen, da für diese eigene Gemeinschaftsbestimmungen geschaffen wurde (vgl. Rat der Europäischen Union, 2006a, 13).

Die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel beinhaltet folgende Definitionen für die „geschützte geographische Angabe“:

„Geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.) bedeutet den Namen einer Gegend, eines bestimmten Ortes oder in Ausnahmefällen eines Landes, der zur Bezeichnung eines Agrarerzeugnisses oder eines Lebensmittels dient,

- das aus dieser Gegend, diesem bestimmten Ort oder diesem Land stammt und
- bei dem sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus diesem geographischen Ursprung ergibt und
- das in dem abgegrenzten geographischen Gebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt wurde (vgl. Rat der Europäischen Union, 2006a, 14).

Norer (2005) schreibt, dass eine Registrierung als „geschützte geographische Angabe“ nicht vorgenommen werden darf, wenn sich die Bezeichnung mit einem Namen einer Pflanzensorte oder einer Tierrasse überschneidet, da dies möglicherweise zu einer Irreführung der VerbraucherInnen führen könnte. Es ist ebenfalls nicht möglich, Gattungsbegriffe als Herkunftsbezeichnungen eintragen zu lassen (vgl. Norer, 2005, 189).

Zur Zeit¹ sind 313 „geschützte geographische Angaben“ innerhalb der EU registriert (vgl. Europäische Kommission, 2007b). Gemäß Anhang 1 der VO (EG) 510/2006 umfasst der Schutz der geographischen Angaben folgende Produkte: frisches Fleisch und Schlachtnebenerzeugnisse, Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert, usw.), Käse, sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig usw.), Fette (Butter, Margarine, Öle, usw.), Obst, Gemüse und Getreide, Fisch, Muscheln und Schalentiere sowie Erzeugnisse hieraus, andere landwirtschaftliche Produkte, Bier, natürliche Mineralwässer und Quellwässer², Getränke auf der Grundlage von Pflanzenextrakten, Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck, natürliche Gummis, Harze, Senfpaste, Teigwaren, Heu, ätherische Öle, Kork, Cochenille³, Blumen, Zierpflanzen, Wolle, Korbweide und Schwingflachs (vgl. Rat der Europäischen Union, 2006a, 13).

In den letzten Jahren waren vor allem die südeuropäischen Länder wie Italien, Portugal und Spanien sowie Frankreich erfolgreich in der Eintragung geschützter Herkunftsbezeichnungen. Abbildung 2 ist zu entnehmen, dass Frankreich mit 81 die meisten geschützten geographischen Angaben hat, gefolgt von Italien, Portugal und Spanien (vgl. Europäische Kommission, 2007b). Geschätzt wird, dass diese vier Länder und Großbritannien mit „geschützten Ursprungsbezeichnungen“ und „geschützten geographischen Angaben“ Gesamtumsätze von 13 Milliarden Euro pro Jahr erzielen (vgl. Profeta et al., 2006, 353). Österreich befindet sich im hinteren Feld mit vier Produkten: Gailtaler Speck, Tiroler Speck, Marchfeld Spargel und Steirisches Kürbiskernöl sind bei der Europäischen Union als „geschützte geographische Angaben“ erfasst (vgl. BMLFUW, 2007a, 12).

¹ Stand Juli 2007

² Nur für Eintragungen und Anträge aus der Zeit vor dem 31. März 2006 zu verwenden.

³ Rohstoff tierischen Ursprungs

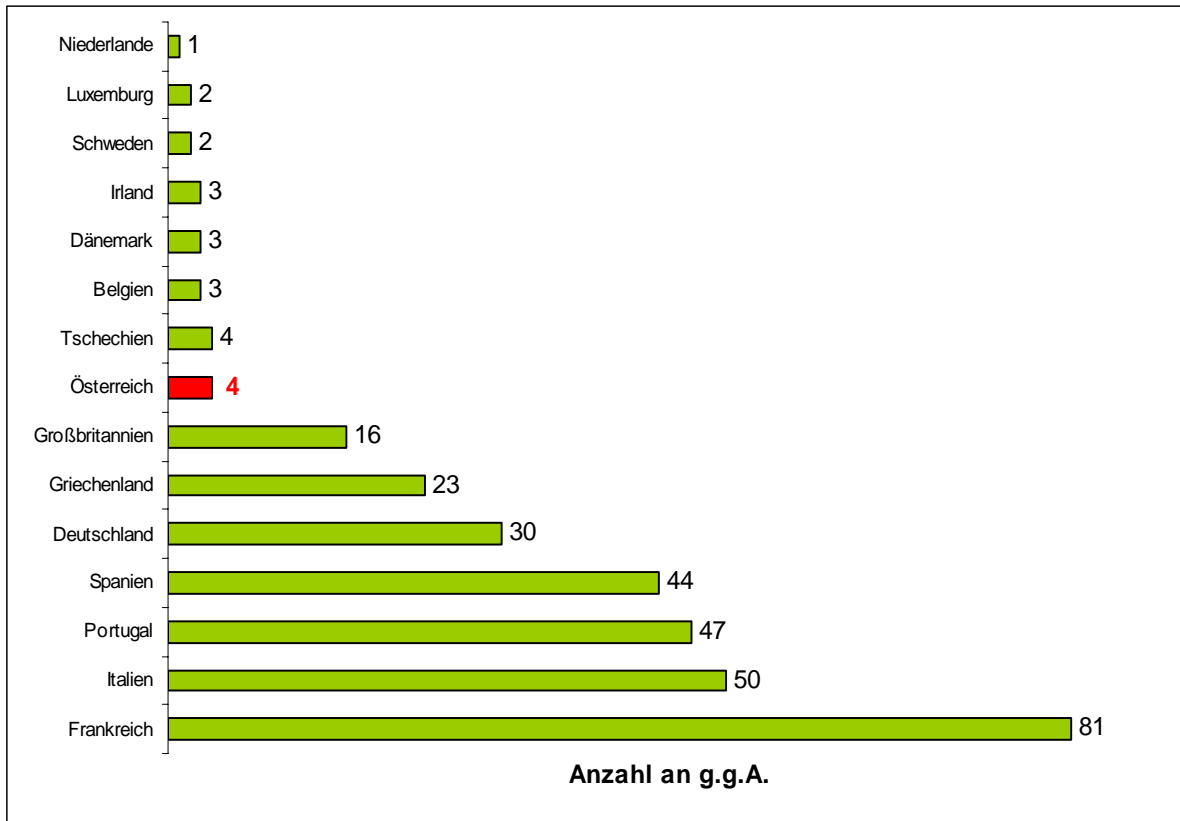


Abbildung 2: Anzahl an „geschützten geographischen Angaben“ nach Ländern

Quelle: Eigene Berechnungen nach Angaben der Europäischen Kommission, 2007b

Abbildung 3 zeigt, dass die meisten „geschützten geographischen Angaben“ in die Produktgruppe der tierischen Produkte⁴, Gemüse, Obst und Getreide, Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck und Biere fallen.

⁴ Unter tierische Produkte fallen: Frischfleisch und Schlachtnebenerzeugnisse, Fleischerzeugnisse, Fisch, Muscheln, Schalentiere und sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs.

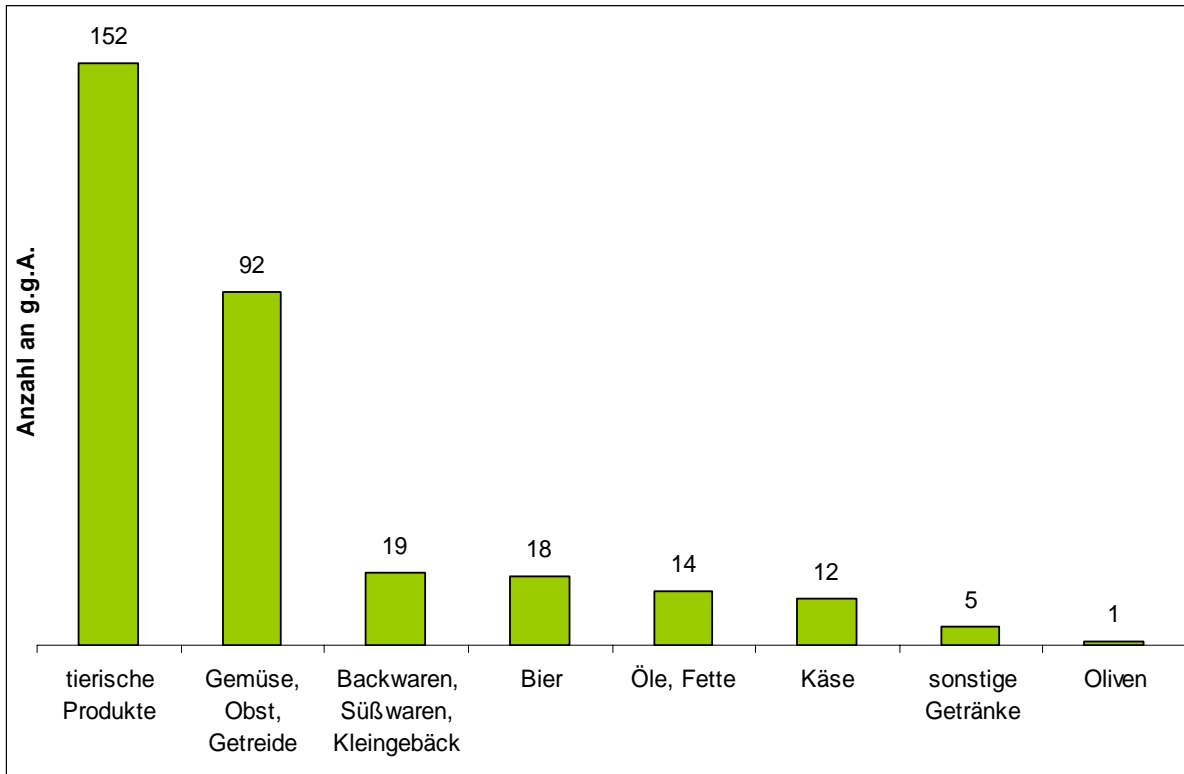


Abbildung 3: Anzahl an „geschützten geographischen Angaben“ nach Produktgruppen

Quelle: Eigene Berechnungen nach Angaben der Europäischen Kommission, 2007b

2.1.2 Die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.)

Die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel beinhaltet folgende Definitionen für die „geschützte Ursprungsbezeichnung“:

„Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) bedeutet den Namen einer Gegend, eines bestimmten Ortes oder in Ausnahmefällen eines Landes, der zur Bezeichnung eines Agrarerzeugnisses oder eines Lebensmittels dient,

- das aus dieser Gegend, diesem bestimmten Ort oder diesem Land stammt,
- das seine Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geographischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse verdankt und

- das in dem abgegrenzten geographischen Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt wurde (vgl. Rat der Europäischen Union, 2006a, 14).

Abbildung 4 zeigt das Logo für „geschützte Ursprungsbezeichnungen“.



Abbildung 4: Logo „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.)

Quelle: Europäische Kommission, 2007a

Gemäß Anhang 1 der VO (EG) 510/2006 werden die selben Produktgruppen geschützt wie bei den „geschützten geographischen Angaben“.

Die Europäische Kommission informiert, dass 424 „geschützte Ursprungsbezeichnungen“ innerhalb der EU registriert sind⁵. Die meisten entfallen auf Italien mit 107 Produkten, gefolgt von Frankreich, Griechenland und Spanien. Diese Länder umfassen rund 71% aller „geschützten Ursprungsbezeichnungen“. Die Produktgruppe „Käse“ und die Produktgruppe „Öle und Fette“ beinhalten die meisten „geschützten Ursprungsbezeichnungen“ mit 145 beziehungsweise 89 Produkten (vgl. Europäische Kommission, 2007b).

Bisher sind acht österreichische Produkte als „geschützte Ursprungsbezeichnungen“ bei der EU eingetragen: Gailtaler Almkäse, Tiroler Almkäse/Alpkäse, Tiroler Bergkäse, Tiroler Graukäse, Vorarlberger Alpkäse, Vorarlberger Bergkäse, Wachauer Marille und Waldviertler Graumohn (vgl. BMLFUW, 2007a, 12).

Thieding (s.a.) berichtet, dass der Unterschied zwischen der „geschützten geographischen Angabe“ und der „geschützten Ursprungsbezeichnung“ in der Bindung des jeweiligen Produktes an sein Herkunftsgebiet liegt (siehe Abb. 5). Bei

⁵ Stand Juli 2007

einer „geschützten geographischen Angabe“ besteht eine Verbindung zwischen mindestens einer der Produktionsstufen, der Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung und dem Herkunftsgebiet. Bei den „geschützten Ursprungsbezeichnungen“ hingegen muss jeder einzelne Produktionsschritt in der namensgebundenen Region erfolgen. Eine „geschützte Ursprungsbezeichnung“ kann somit nur für Produkte angemeldet werden, die in vollem Umfang, also einschließlich der Rohwaren, in der angegebenen Region erzeugt werden. Für welche Eintragung sich die ErzeugerInnen entscheiden, hängt also davon ab, ob Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in dem begrenzten Gebiet überhaupt stattfinden können (vgl. Thieding, s.a., 18).

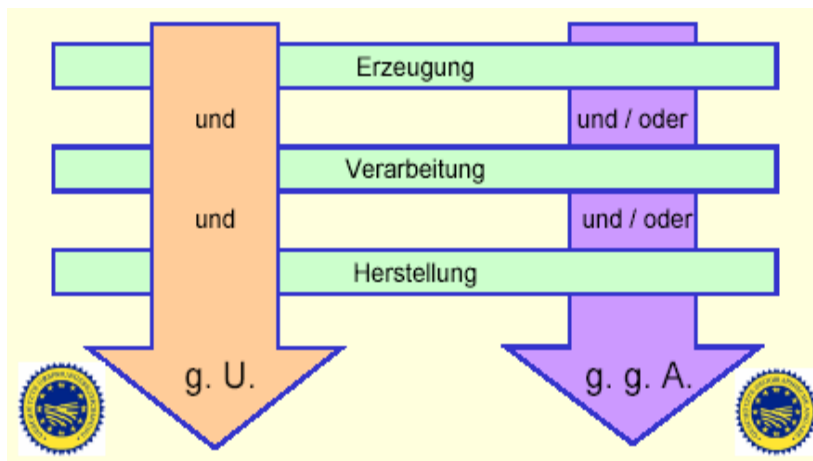


Abbildung 5: Unterschied zwischen „geschützter geographischer Angabe“ und „geschützter Ursprungsbezeichnung“

Quelle: Thieding, s.a., 18

2.1.3 Die „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.)

Der Schutz „garantiert traditioneller Spezialitäten“ war in der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 geregelt. Seit 20. März 2006 gilt nun die Verordnung VO (EG) Nr. 509/2006 (vgl. Rat der Europäischen Union, 2006b, 8).

„Garantiert traditionelle Spezialität“ wird in der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 wie folgt definiert:

„Garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S)

- „besondere Merkmale“: das Merkmal oder die Reihe von Merkmalen, durch die ein Agrarerzeugnis oder Lebensmittel sich von anderen gleichartigen Erzeugnissen oder Lebensmitteln der gleichen Kategorie deutlich unterscheidet.
- „traditionell“: die nachgewiesene Verwendung auf dem Gemeinschaftsmarkt während eines Zeitraums, in dem das Wissen zwischen Generationen weitergegeben wird; dieser Zeitraum sollte der einer menschlichen Generation allgemein zugeschriebenen Zeitspanne entsprechen, also mindestens 25 Jahren.
- „garantiert traditionelle Spezialität“: ein traditionelles Agrarerzeugnis oder Lebensmittel, dessen besondere Merkmale von der Gemeinschaft durch Eintragung entsprechend dieser Verordnung anerkannt worden sind.
- „Vereinigung“: jede Art des Zusammenschlusses, ungeachtet seiner Rechtsform oder Zusammensetzung, von Erzeugern oder Verarbeitern des gleichen Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (vgl. Rat der Europäischen Union, 2006b, 3).

Die nachfolgende Abbildung 6 zeigt das Logo der „garantiert traditionellen Spezialitäten“.



Abbildung 6: Logo „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.)

Quelle: Europäische Kommission, 2007a

Europaweit sind zwar erheblich weniger „garantiert traditionelle Spezialitäten“ registriert worden, nämlich nur 16, doch einige dieser Produkte haben

beträchtliche wirtschaftliche Bedeutung z. B. „Jamón Serrano“ (Europäische Kommission, 2007c).

Am meisten „garantiert traditionelle Spezialitäten“ sind in Belgien, in Spanien und in Finnland registriert, wobei die häufigsten „garantiert traditionellen Spezialitäten“ in die Produktgruppe der Biere fallen (vgl. Europäische Kommission, 2007c).

2.2 Österreichische Qualitätszeichen für Lebensmittel mit Regionsbezug

Das Ziel des BMLFUW ist, Qualität, Herkunft und die Kulturlandschaft, in der die österreichischen Spezialitäten entstehen, zu einem zukunftssträchtigen Angebot an die KonsumentInnen zu bündeln. Weiters setzt das Bundesministerium auf regionale Wertschöpfung und Impulse für starke Regionen. In diesem Kapitel wird kurz auf die „Genuss Regionen Österreichs“ eingegangen, da zahlreiche geschützte Herkunftsangaben, wie etwa Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Gailtaler Speck g.g.A., Marchfeld Spargel g.g.A., Gailtaler Almkäse g.U., Wachauer Marille g.U. und Waldviertler Graumohn g.U. in der „Genuss Region Österreich“ ausgezeichnet sind. Einige der Genuss Regionen Österreichs sind auch im Register der traditionellen Lebensmittel enthalten (vgl. BMLFUW, 2007a, 12).

2.2.1 „Genuss Region Österreich“

Die „Genuss Region Österreich“ ist eine geschützte Marke des BMLFUW und der AMA Marketing GmbH. Österreichische Regionen und die damit verbundenen, auf traditionelle Weise produzierten kulinarischen Spezialitäten werden erfasst, dokumentiert und in der kulinarischen Landkarte „Genuss Region Österreich“ dargestellt (vgl. Genuss Region Österreich, 2007a).

Ziel der „Genuss Region Österreich“ ist es, die Kooperation von Landwirtschaft, Handel, Gastronomie und Tourismus zu verbessern sowie deren Leistungen in den Regionen für die KonsumentInnen sichtbar zu machen. Es soll das Bewusstsein gestärkt werden, dass die Kulturlandschaft und die darin produzierten qualitativ hochwertigen Lebensmittel eine Einheit bilden und den Regionen ihren Charakter geben. Besonders berücksichtigt werden „geschützte Ursprungsbezeichnungen“ und „geschützte geographische Angaben“ (vgl. BMLFUW, 2007a, 10).

Die folgende Karte zeigt die „Genuss Regionen Österreichs 2007“ (siehe Abb. 7). Die Genuss Region "Steirisches Kürbiskernöl g.g.A." (siehe Nr. 53 auf der Karte) wurde im Jahr 2006 in den Genusskatalog aufgenommen (Genuss Region Österreich, 2007b).

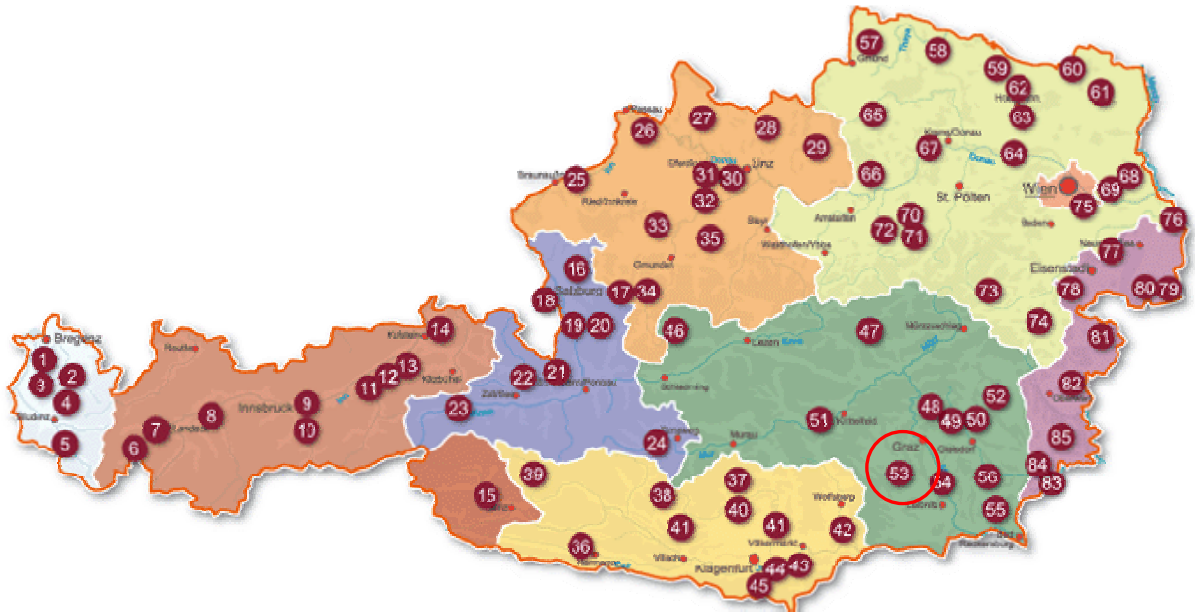


Abbildung 7: Landkarte der „Genuss Regionen 2007“

Quelle: Genuss Region Österreich, 2007b

2.2.2 „Traditionelles Wissen“

Österreich will Lebensmittelspezialitäten als geistiges Eigentum schützen. Die Weltorganisation für geistiges Eigentum (WIPO) bietet dafür die Basis. „Traditionelles Wissen“ ist ein Bereich des Geistigen und wird wie folgt definiert: „Traditionelles Wissen ist Wissen, das in einem traditionellen Zusammenhang geschaffen, bewahrt und zwischen den Generationen weitergegeben wird, das verbunden ist mit einer lokalen Gemeinschaft, die sich mit der traditionellen Kultur identifiziert und das von der Gemeinschaft als traditionelles Wissen gesehen wird.“ (vgl. BMLFUW, 2007b).

Österreich hat hier eine Vorreiterrolle, denn es hat als erstes Land der Welt dazu eine Datenbank nach Vorgaben der WIPO zu landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln erstellt. Zurzeit wird dieses Register von der WIPO begutachtet (vgl. BMLFUW, 2007a, 13).

Laut BMLFUW (2007a) befinden sich in dem Register traditioneller Lebensmittel ausschließlich Produkte, die seit mindestens drei Generationen, das heißt 75 Jahre, mit "traditionellem Wissen" in den Regionen Österreichs hergestellt oder verarbeitet werden. Das Register umfasst derzeit 30 Produkte und für jedes Produkt liegen eine Beschreibung, eine Kurzdarstellung des traditionellen Wissens, Information um die erste historische Offenlegung, die Verbindung zur Region, Inhaber des Wissens, Ansprechpartner, Schlüsselworte sowie eine kurze Liste der verwendeten Referenzen und Literatur zur weiteren Information vor (vgl. BMLFUW, 2007a, 14).

In der Datenbank sind zum Beispiel Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Waldviertler Graumohn g.U., Ausseerland Seesaiblinge, Tiroler Speck g.g.A., Marchfeld Spargel g.g.A., Waldviertler Karpfen, Mostviertler Birnmost, Wachauer Marille g.U., Mostviertler Schofkas, Montafoner Sura Kees und zahlreiche andere Produkte enthalten (vgl. BMLFUW, 2007b).

3 Der Kürbis in Österreich

3.1 Der Ölkürbis: Herkunft, Anbau und Nutzung

Der Ölkürbis, *Cucurbita pepo* L., gehört zur Familie der *Cucurbitaceae*, den Kürbisgewächsen und zählt zu den Beerenfrüchten. Der Kürbis ist die größte Beerenfrucht der Welt (vgl. Liebhard et al., 1999, 23). Der lateinische Name *Cucurbita* ist auf das altindische „Carbhatah“ zurück zu führen. *Pepo* kommt aus dem Griechischen und bedeutet sonnenreif, weich (pepon). *Cucurbita* und *pepo* wurde vom schwedischen Naturforscher Carl von Linné vereint und so kam der Name des gemeinen Kürbisses zustande (vgl. Pfendtner und Knochenhauer, 2004, 14).

3.1.1 Geschichtliche Herkunft

Kürbisgewächse zählen zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Nach Grebenscikov (1950) und Filov (1959) in Schuster (1977) gilt Amerika als Heimat der Kürbisarten, obwohl auch in Afrika Wildformen vom gewöhnlichen Kürbis (*Cucurbita pepo*) vorkommen (vgl. Schuster, 1977, 5). Die ältesten Funde des *Cucurbita pepo*, die aus dem Süden Mexikos stammen, datierten die Wissenschaftler um 10.700 bis 9.200 vor Christus. Der Kürbis kam erst Ende des 15. Jahrhunderts, nach der Entdeckung Amerikas, nach Europa, wo eine rasche Verbreitung stattfand. Zu dieser Zeit war der Kürbis vor allem als Viehfutter und „Arme-Leute-Essen“ in Verwendung (vgl. Reiterer, 1994, 7ff). Der erste sichere Nachweis für Kürbisanbau in der Steiermark ist das Jahr 1735 (vgl. Teppner 1999, 36).

Während und nach dem 2. Weltkrieg kam es zum vermehrten Kürbisanbau. Der Kürbis wurde nicht nur als Viehfutter genutzt, sondern er sicherte auch die Fettversorgung der durch den Krieg leidenden Bevölkerung (vgl. Kulmer und Weber, 1990, 11).

Es wird angenommen, dass der langtriebige Steirische Ölkürbis (*Cucurbita pepo* L. *subsp. pepo* var. *styriaca* Greb.) oder auch schalenloser Ölkürbis genannt, zwischen 1870 und 1880 aufgetreten ist (vgl. Teppner, 1999, 36). Das echte Steirische Kürbiskernöl entstammt dem schalenlosen Kern dieses Kürbisses. Der

Wissenschaftler Dr. Johann Vollmann von der Universität für Bodenkultur in Wien äußert sich über die Varietät *Styriaca* folgendermaßen: „Diese Formengruppe der Kürbisse, die sich durch die schalenlosen grünen Samen – das sind die Kürbiskerne – auszeichnen, wird bei uns traditionell vor allem in der Steiermark kultiviert. Die Schalenlosigkeit bedeutet in Wirklichkeit nichts anderes als eine Reduktion der Samenschale auf ein sehr dünnes Häutchen und wird heutzutage als eine genetisch rezessive Mutation angesehen. Der Ursprung dieser Mutation ist eigentlich unbekannt, sie bringt aber einen großen praktischen Vorteil für den Ölkürbisanbau mit sich: der Ölgehalt im Samen ist gestiegen und das Kürbiskernöl ist aus schalenlosen Kernen auch viel leichter auszupressen.“ (Reiterer, 1994, 7ff).

3.1.2 Beschreibung der Kürbispflanze

Kulmer und Weber (1990) charakterisieren die Kürbispflanze folgendermaßen:

Pflanze: Raschwüchsige, einjährige Pflanze, Fremdbefruchter, Kurztagspflanze, Flachwurzler. Alle oberirdischen Pflanzenteile sind mit kurzen, steifen Haaren versehen außer der Frucht selbst.

Sproß: Bis zehn Meter rankend oder gestaucht (Buschkürbis), Internodien sind hohl mit Wassergefäßen.

Blätter: Sitzen sehr groß und nierenförmig auf Blattstielen, Blattspreite gelappt.

Blüte: Einhäusig, groß und trichterförmig. Die männlichen Blüten haben einen sehr langen Stiel und stehen über den Bestand hinaus, die Anzahl der Blüten kann 100-200 je Pflanze erreichen, 5 Staubblätter. Die weibliche Blüte ist kurzstielig und hat einen unterständigen, kugeligen Fruchtknoten, einen langen Griffel mit drei- bis fünfflappiger Narbe. Da die Blüten sehr viel Nektar ausscheiden, werden Honigbienen und Hummeln stark angelockt.

Frucht: Die Beere hat eine verstärkte Oberhaut, faseriges Fruchtfleisch, im reifen Zustand ist die Frucht hohl. Schwerste Frucht. Fruchtgewichte reichen bis zu 50 kg.

3.1.3 Ansprüche

Klima: Da der Kürbis relativ wärmebedürftig ist, findet man ihn vorwiegend im südlichen kontinentalen Klimagebiet (Weinbauklima). Das illyrische Klimagebiet, welches in der südöstlichen Steiermark und in Slowenien vorherrscht, ist für den Kürbisanbau optimal. Hohe Temperaturen, ausreichende Niederschläge (ca. 600

bis 800 mm/Jahr) bei gleichzeitig guter Verteilung und hohe Luftfeuchtigkeit sind charakteristisch für dieses Gebiet. Nasskaltes, windiges Wetter ist von Nachteil, daraus resultieren oft große Ertragsunterschiede zwischen den einzelnen Anbaujahren (vgl. Kulmer und Weber, 1994, 15).

Boden: Der Kürbis bevorzugt mittelschwere, tiefgründige und humusreiche Böden mit guter Wasserführung und guter Struktur. Leicht geneigte Südhänge sind für den Kürbisbau sehr geeignet (vgl. Liebhard et al, 1999, 24).

Fruchtfolge: Als Vorfrüchte eignen sich besonders Gras- und Klee grasumbrüche sowie alle gesunden Getreidefelder. Vorkulturen sollten unkrautfrei gehalten werden. Vorfrüchte wie Raps, Feldgemüse, Sonnenblume, Ackerbohne, Zuckerrübe oder Kartoffeln sind ungünstig. Gurke, Zucchini und Kürbis scheiden ebenfalls als Vorfrüchte aus, da sie das Zucchini gelbmosaikvirus übertragen können (vgl. Liebhard et al, 1999, 24).

Bodenbearbeitung: Da die oberirdische Blatt- und Rankenmasse sehr hoch ist, muss die Wasser- und Nährstoffaufnahme im Durchwurzelungsbereich optimal sein. Im Herbst sollte gepflügt werden. Im Frühjahr ist ein flachbearbeitetes und feinkrümeliges Saatbeet erforderlich (vgl. Liebhard et al., 1999, 24).

Saat: Die Keimung erfordert eine Mindestbodentemperatur von 10° C. Die Aussaat erfolgt Anfang bis Mitte Mai, in Gunstlagen allerdings bereits Mitte April (vgl. Weber, 1999, 38). Es ist ein enger Reihenabstand zu empfehlen (1,6 m), da es bei großen Reihenweiten zu einer ungleichmäßigeren Abreife kommt (vgl. Liebhard et al., 1999, 24). Auf feuchten Böden mit guter Wassernachlieferung empfiehlt sich eine Saattiefe von zwei bis drei cm, auf leichten Böden drei bis vier cm (vgl. Schuster, 1977, 27).

Pflegemaßnahmen: Die Kultur ist nach dem Aufgang der Saat unkrautfrei zu halten. Die chemische Unkrautbekämpfung spielt eine wesentliche Rolle, da durch mechanische Pflegemaßnahmen das Zucchini gelbmosaikvirus übertragen werden kann. Eine Gründekeneinsaat erweist sich als günstig (vgl. Weber, 1999, 38).

Ernte: Die Ernte erfolgt im Oktober, wenn sich die Früchte gelb-orange färben, die Ranken und Blätter abgestorben und die Fruchtsiele eingetrocknet sind (vgl. Wagner, 1997/1998, 7).

3.1.4 Verwendung der Ölkürbisteile

Da der Kürbis vielseitig nutzbar ist, wird im folgenden Kapitel auf die große Bandbreite der Kürbisprodukte eingegangen. Abbildung 8 zeigt eine Übersicht der Nutzungsmöglichkeiten.

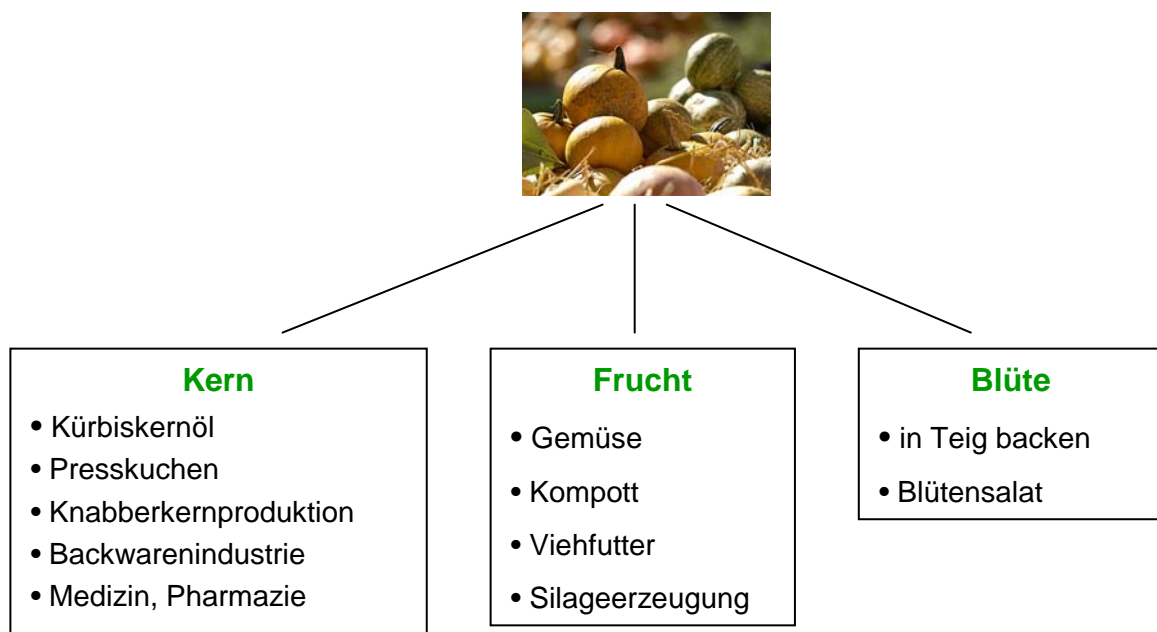


Abbildung 8: Verwendung der Kürbisteile

Quelle: Kulmer und Weber, 1990, 11

Beim österreichischen Kürbisanbau steht vor allem die Produktion von Kernöl im Mittelpunkt. Früher wurde das Kernöl als Schmiermittel verwendet, heute herrscht großes KonsumentInneninteresse an diesem bodenständigen Nahrungsmittel. Der entstandene eiweißreiche Presskuchen aus der Kernölproduktion geht in die Viehfütterung (vgl. Reiterer, 1994, 7). Auch die Knabberkernproduktion gewinnt immer mehr an Bedeutung. Dafür werden nur die schönsten Kerne verwendet und in verschiedenen Variationen angeboten: natur, gesalzen, geröstet und in zahlreichen Geschmacksrichtungen wie Schokolade, Rum, Zimt, Kaffee und

Himbeere (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Sie finden Einzug in die Reformhäuser ganz Europas (vgl. Hillebrand et al., 1996, 525).

Nach Glawogger (2007c) werden die Kürbiskerne in der Backwarenindustrie zum Beispiel zum Bestreuen von Kleingebäck verwendet. In dieser Industriesparte werden auch Kürbiskerne aus China oder Osteuropa verwertet. Die Kerne sind aber nicht herkunftsgeschützt (vgl. Glawogger, 2007c).

Der Steirische Kürbis wird auch im medizinischen und pharmazeutischen Bereich eingesetzt und hat gesundheitsfördernde und heilende Wirkung (vgl. Wagner, 1999, 33f).

Laut Pfisterer (2001) verbleibt das Fruchtfleisch des Steirischen Ölkürbisses am Feld. Die Frucht der Speisekürbisse wie etwa vom Muskatkürbis, Napolitaner Kürbis, Buttercup, Buckskin oder vom Grünen Hokkaido wird vorwiegend für Speisezwecke verwendet: zum Beispiel für Gemüse, Suppen, Braten, im Backofen garen, zum Füllen, für Kuchen und Desserts. Das Fruchtfleisch findet aber auch als Viehfutter und für die Silageerzeugung Verwendung (vgl. Pfisterer, 2001, 24ff). Die Blüten, vorwiegend die männlichen, werden entweder im Teig gebacken, frittiert oder als Blütensalat gegessen (vgl. Kulmer und Weber, 1990, 12).

Die steirischen BäuerInnen bieten neben Kürbiskernöl und Knabberkernen teilweise noch Kürbispier, Kürbismarmeladen, Kürbiscremehonig, Kernölkosmetik, Kernölseifen, Kürbiskernkren und verschiedenste Pesti mit Kürbiskernen an (vgl. Farmer-Rabensteiner, 2007). Kürbispapier ist seit jüngster Zeit auch im Sortiment (vgl. Winkler, 2007).

3.1.5 Die aktuellen Kürbisproduktionsflächen und -mengen

Die Anbaufläche

Der Anbau des Ölkürbisses in der Steiermark entwickelte sich von einer Mais Unterkultur zu einer wirtschaftlich immer wichtigeren Hauptkultur (vgl. Weber, 1999, 38). So gab es nach Auskunft des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ um 1970 nur rund 2.000 ha Kürbisanbaufläche in der Steiermark. In Folge der Mechanisierung betrug der Kürbisanbau um 1980 schon 5.000 ha und der weitere Anstieg der Anbauflächen ist zum einen in der allgemeinen Aufwertung des Kürbisses und dessen Verwendung unter anderem in der Backwarenindustrie,

Medizin und Pharmazie und zum anderen auf die Beantragung zur Eintragung der geschützten Herkunftsmarke begründet (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Abbildung 9 zeigt die Entwicklung der Ölkürbisanbaufläche in Österreich innerhalb der letzten Jahre.

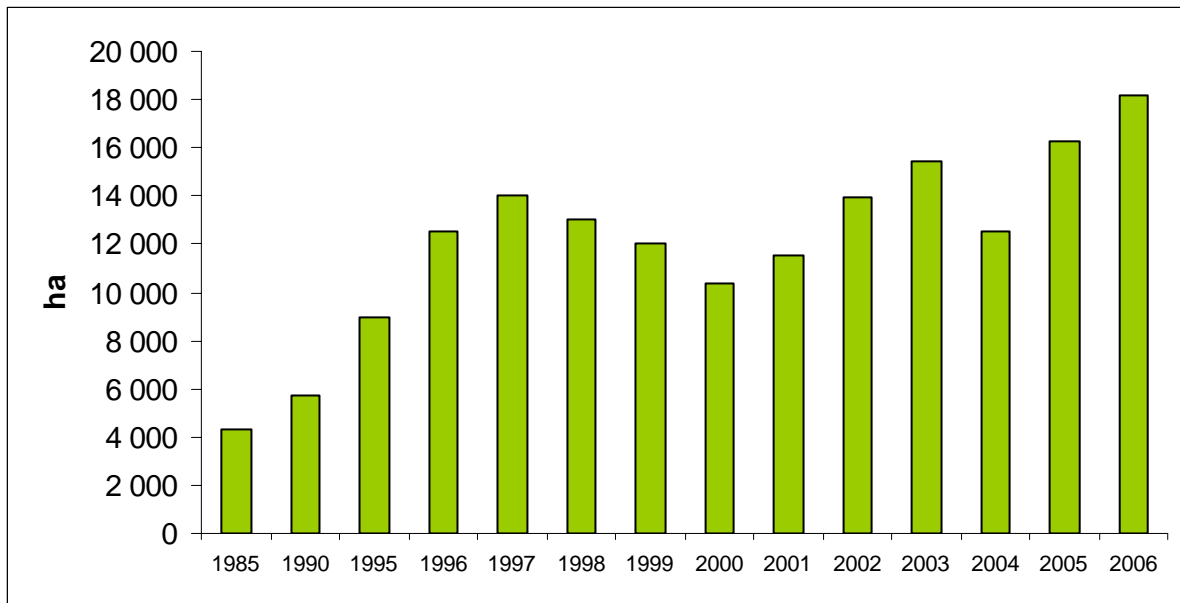


Abbildung 9: Ölkürbisanbaufläche

Quelle: BMLFUW, 1997, 73f; BMLFUW 1998, 221; BMLFUW, 1999, 82ff; BMLFUW, 2000, 84; BMLFUW, 2001, 85; BMLFUW, 2002a, 91; BMLFUW, 2003, 78; BMLFUW, 2004, 72; BMLFUW, 2005, 28; BMLFUW, 2006b, 27; BMLFUW, 2007f, 30

Laut BMLFUW (2001) verringerte sich die österreichweite Ölkürbisanbaufläche von 12.004 ha im Jahr 1999 auf 10.376 ha im Jahr 2000. Die Anbaufläche in der Steiermark reduzierte sich auf 8.101 ha und in Niederösterreich auf 1.720 ha. Die Flächen gingen aber nur bei Betrieben, die reine Handelsware produzierten, zurück. In jenen Gebieten, die einen hohen Selbstvermarkteranteil an Kürbiskernöl haben, konnte hingegen ein Anstieg der Anbaufläche verzeichnet werden. Aufgrund der starken Nachfrage nach Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. konnte aber in den folgenden drei Jahren eine kontinuierliche Steigerung der Kürbisanbaufläche in Österreich festgestellt werden.

Im Jahr 2004 ist ein Flächenrückgang um minus 19,1 % auf 12.502 ha zu erkennen. Diese Reduktion ist auf die schlechte Preisentwicklung zurückzuführen (vgl.

BMLFUW 2005, 28). Im Folgejahr konnte die Kürbisanbaufläche auf 16.271 ha erweitert werden, davon entfielen 12.000 ha auf die Steiermark. In diesen Gebieten werden vorwiegend Kürbiskerne produziert, die zu Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verarbeitet werden (vgl. BMLFUW 2006b, 27; Statistik Austria, 2006, 4).

Laut Statistik Austria wurde 2006 in Österreich Ölkürbis auf einer Fläche von 18.151 ha kultiviert. Es befanden sich rund 72 % (13.000 ha) der gesamtösterreichischen Anbaufläche des Ölkürbisses in der Steiermark und zirka 19 % (3.387 ha) in Niederösterreich (vgl. Statistik Austria, 2007, 5f). 6.521 steirische BäuerInnen pflanzten Ölkürbisse entweder für den Eigenbedarf oder für den Vertrieb in Form von Veredelungsprodukten wie Kürbiskernöl und Knabberkernen im In- und Ausland (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Laut Labugger sind durchschnittlich 60 % der steirischen Kürbisanbaufläche für die Produktion von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.. Im Jahr 2006 entsprach das einer Anbaufläche von 7.800 ha (pers. Mitt. Labugger, 2007). Von den 6.521 BäuerInnen produzierten 1.500 Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (vgl. Glawogger, 2007a).

Abbildung 10 stellt den Kürbisanbau in Österreich im Jahr 2006 dar.

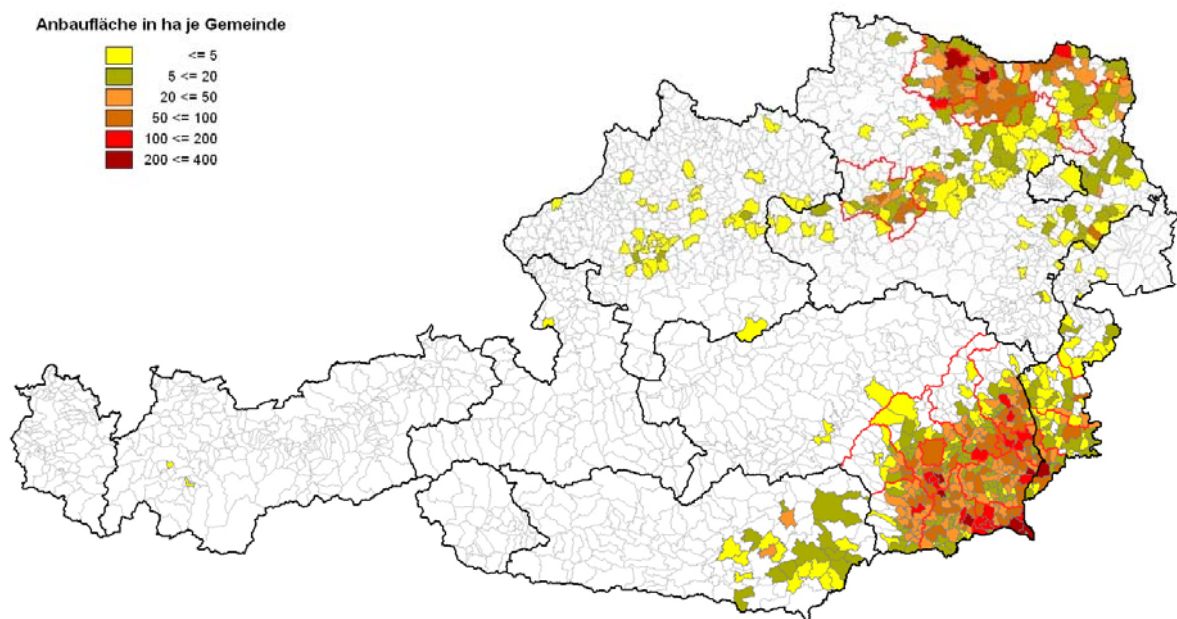


Abbildung 10: Kürbisanbau in Österreich im Jahr 2006

Quelle: INVEKOS Daten, 2006

Zwischen 1980 und 1996 befanden sich die Hektarerträge im Bereich von 4 bis 6 dt/ha (vgl. BMLFUW, 1999, 222; BMLFUW, 2003, 222). Im Jahr 1997 fiel die Ernte geringer aus, da durch das Zucchiniigelbmosaikvirus starke Ertragseinbußen hingenommen werden mussten (vgl. BMLFUW 1998, 84). Der Kürbiskerndurchschnittsertrag sank auf 6 dt/ha (vgl. BMLFUW 1999, 222). Darüber hinaus traten auch Mischinfektionen mit dem Wassermelonenmosaikvirus 2 auf (vgl. Riedle-Bauer, 1998, 27). Rund 60 % des österreichweiten Bestandes wurden vernichtet (vgl. BMLFUW 1998, 84). Laut Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ betrug der Ertragsausfall in der Steiermark 80 % (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Der geschätzte wirtschaftliche Schaden belief sich auf ca. 200 Millionen Schilling (rund 14,5 Millionen Euro) (vgl. Riedle-Bauer, 1998, 27).

Das Zucchiniigelbmosaikvirus wird durch Insekten (z.B. Blattläuse), aber auch durch die mechanische Bearbeitung übertragen. Da das Virus nicht direkt bekämpfbar ist, sind vorbeugende Maßnahmen, die die Übertragung verhindern, notwendig (vgl. Riedle-Bauer, 1998, 27ff). Abbildung 11 zeigt das Zucchiniigelbmosaikvirus an Ölkürbis.



Abbildung 11: Zucchiniigelbmosaikvirus an Ölkürbis

Quelle: N.N., 2007

Der Kürbiskerndurchschnittsertrag stabilisierte sich im Jahr 1998 auf 8,7 dt/ha (vgl. BMLFUW 1999, 82). 1999 waren die Erträge regional sehr unterschiedlich und schwankten zwischen 2 und 9 dt/ha (vgl. BMLFUW 2000, 84). Die besten Erträge konnten im Grazer Feld und in der Weststeiermark erzielt werden. Die typischen Kürbisanbauggebiete, wie zum Beispiel die südliche Steiermark und das oststeirische

Hügelland, verzeichneten schlechtere Erträge und niedrigere Preise (vgl. BMLFUW 2000, 84). Die negative Preisentwicklung war unter anderem durch noch vorhandene Restmengen aus der Ernte 1998 und Importe aus Ungarn und Slowenien begründet (vgl. BMLFUW 2000, 84). In den darauffolgenden Jahren wurden starke Ertragsschwankung festgestellt, die zum Teil auf Trockenschäden und Fruchtfäuleschäden zurückzuführen waren. So wurden Erträge von 0,5 bis 12,5 dt/ha beobachtet (vgl. BMLFUW 2001, 85; BMLFUW 2002a, 91; BMLFUW 2003, 78; BMLFUW 2004, 72). 2004 lag der österreichische Durchschnittsertrag bei 4,4 dt/ha, wobei diese schlechten Erträge vor allem in der Steiermark verzeichnet wurden. Gründe dafür waren die kühle Frühjahrswitterung, Schlagregen, Bodenverdichtung, großflächige Hagelschläge, schlechte Befruchtung durch feuchtkühle Witterung und starke Fruchtfäulnis im Herbst (vgl. BMLFUW 2005, 28).

In den letzten beiden Jahren stieg der Hektarertrag wieder an. So betrug dieser 2006 durchschnittlich 6 dt/ha (vgl. Landwirtschaftskammer Steiermark, 2007). Aufgrund dieser Entwicklung konnten somit in der Steiermark - vor allem in den Bezirken Leibnitz, Radkersburg, Graz Umgebung, Feldbach und Fürstenfeld - rund 7 Millionen Tonnen Kürbiskerne geerntet werden (vgl. Glawogger, 2007a).

Diese Erläuterungen zeigen, dass die Ertragsschwankungen (siehe Abb. 12) in der österreichischen Kürbisproduktion groß sind. Die Kulturführung und die Witterungsverhältnisse haben sehr starken Einfluss auf den Kürbisertrag und dadurch ergeben sich großteils die Unterschiede und Schwankungen innerhalb des Beobachtungszeitraums.

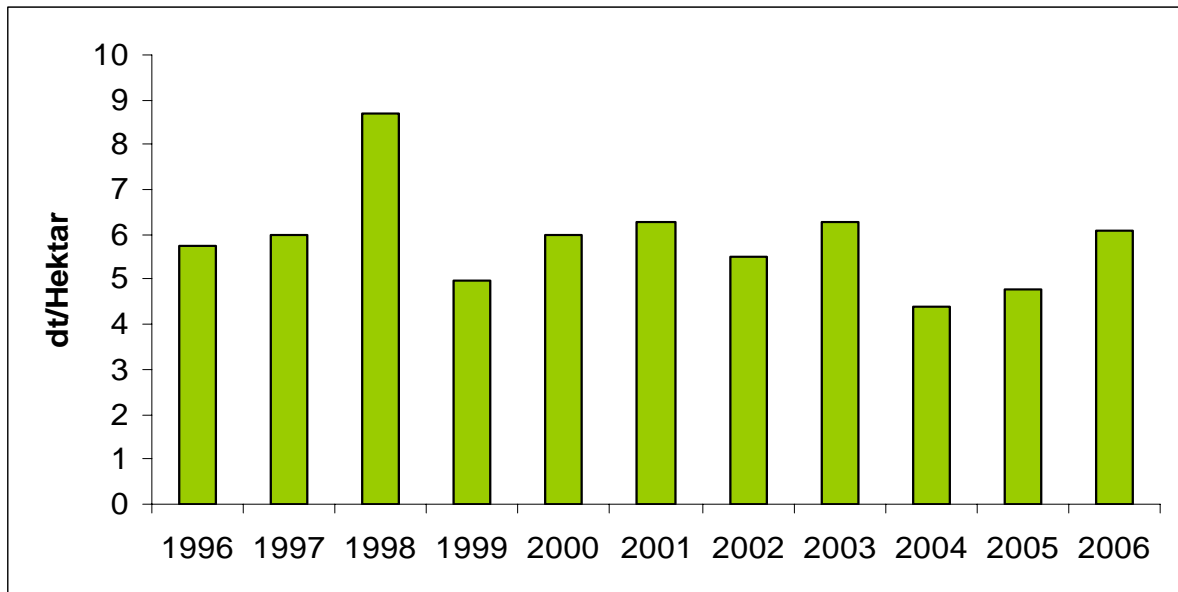


Abbildung 12: Ertrag Ölkürbis(Kerne) in dt/ha

Quelle: BMLFUW, 1997, 73; BMLFUW, 1999, 82-222; BMLFUW, 2000, 84; BMLFUW, 2001, 85; BMLFUW, 2002a, 91; BMLFUW, 2003, 78; BMLFUW, 2004, 72; BMLFUW, 2005, 28; BMLFUW, 2006b, 27; BMLFUW, 2007f, 30

Nach Meinung von Glawogger stellt eine weitere große Problematik die Bestäubungssituation dar. Für eine Bestäubung ist die Kürbispflanze auf Bienen oder Hummeln angewiesen. Der generelle Rückgang der Bienenvölker bzw. der natürlichen Lebensräume für andere Bestäuber wirkt sich negativ auf den Ertrag aus. Um dieser Problematik entgegen zu wirken, werden zur Zeit der Blüte Bienenvölker angemietet und zu den Kürbisfeldern gebracht (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Zahlreiche Arbeitsgruppen und Projekte, wie zum Beispiel das Hummelflugprojekt, befassen sich mit diesem Thema und wollen durch Anlegen von Trachtpflanzen beziehungsweise dem Aufstellen von Nistkästen, die natürliche Hummelpopulationen wieder steigern und so die Bestäubung beim Steirischen Ölkürbis sicherstellen (vgl. Fuchs, 2007). Auch das Wetter spielt während der Blütezeit eine wichtige Rolle. Wenn die Blütezeit verregnet ist, sind die Blüten voll Wasser und die Befruchtung durch Bienen und Hummeln nicht möglich (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Biologischer Anbau

Der biologische Kürbisanbau nimmt zu, aber der Absatzmarkt für Bio-Kürbiskernöl ist noch nicht groß. Das Bio-Kürbiskernöl ist ein hochpreisiges Produkt. Ein Liter Bio-Kürbiskernöl kostet durchschnittlich zwischen 17 und 18 Euro und ist somit um drei bis vier Euro teurer als konventionell erzeugtes Kürbiskernöl (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Die Bio-Kürbisanbaufläche in Österreich ist gering. Abbildung 13 zeigt, dass Ölkürbis im Jahr 2005 auf einer biologisch bewirtschafteten Fläche von 1.995 ha kultiviert wurde, wobei sich 1.227 ha (62 %) der Anbauflächen in Niederösterreich befanden und 588 ha (29,5 %) in der Steiermark (vgl. BMLFUW 2006b, 186).

Laut Kapper (1999) ist der Ölkürbis aufgrund seiner Nährstoffbedürfnisse gut für den Biolandbau geeignet. Die Anlage von Untersaaten im biologischen Kürbisanbau hat folgende Vorteile: Positiver Einfluss auf Bodenstruktur, Bodenleben und Nährstoffbilanz, Unkrautunterdrückung und Ernteerleichterung. Gegen pilzliche Auflaufkrankheiten kann der Wirkstoff Kupferoxychlorid (Cuprofor flüssig) verwendet werden. Versuche mit verschiedenen im Biolandbau zugelassenen Präparaten zeigten, dass nur Kupfer eine zufriedenstellende Wirkung gegen Auflaufkrankheiten aufweist (vgl. Kapper, 1999, 45).

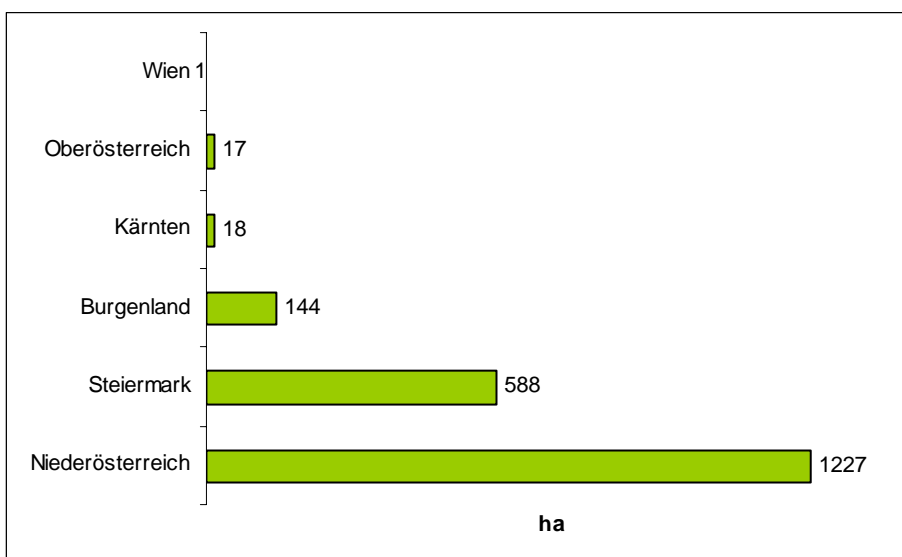


Abbildung 13: Ölkürbisanbau auf Bio-Ackerflächen 2005

Quelle: BMLFUW 2006b, 186

3.2 Das Kürbiskernöl

3.2.1 Inhaltsstoffe

Das Steirische Kürbiskernöl ist ein naturbelassenes Öl und wird als das „Grüne Gold“ der Steiermark bezeichnet (vgl. Wagner, 1999, 33f). Charakteristisch für das Kürbiskernöl ist der relativ hohe Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Tabelle 1 ist die Fettsäurezusammensetzung des Kürbiskernöls und anderer Öle zu entnehmen.

Tabelle 1: Fettsäurezusammensetzung verschiedener Öle

Öl	gesättigt	1-fach ungesättigt (Ölsäure)	2-fach ungesättigt (Linolsäure)	3-fach ungesättigt (Alpha-Linolensäure)	3-fach ungesättigt (Gamma-Linolensäure)
Kürbiskernöl	19	28	53		
Distelöl	10	13	76		
Erdnussöl	18	58	24		
Hanföl	9	40	44	7	
Haselnussöl	8	78	14		
Heringöl	22	56	22		
Leinöl	10	18	15	57	
Maiskeimöl	13	34	53		
Mandelöl	8	70	22		
Mohnöl	10	28	62		
Nachtkerzenöl	10	17	63		10
Olivenöl	15	76	9		
Rapsöl	6	65	20	9	
Sesamöl	9	19	59	13	
Sojaöl	15	21	64		
Sonnenblumenöl	10	30	60		
Traubenkernöl	10	19	71		
Walnussöl	6	24	55	15	
Weizenkeimöl	16	22	62		

Quelle: Pflanzenoel.ch GmbH, 2000-2005

Abbildung 14 zeigt, dass den größten Teil der ungesättigten Säuren die Linolsäure mit ca. 40-60 % und die Ölsäure mit ca. 25-40 % ausmachen. Die gesättigten Säuren sind Palmitinsäure und Stearinsäure (vgl. Spezifikation Steirisches Kürbiskernöl, 1995).

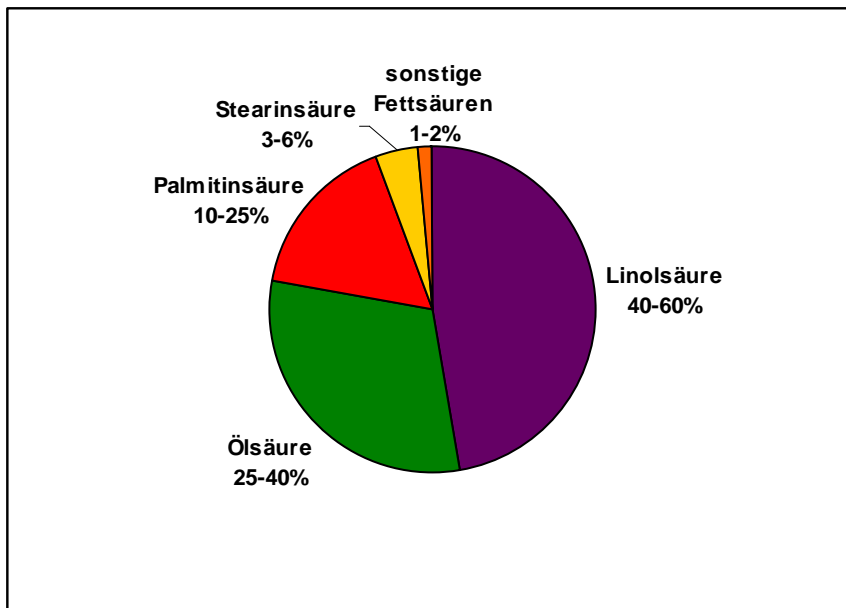


Abbildung 14: Fettsäuremuster des Steirischen Kürbiskernöls

Quelle: Spezifikation Steirisches Kürbiskernöl, 1995

Die ungesättigten Fettsäuren, vor allem die Linolsäure, sind für die Ernährung wertvoll. Die essentielle, nicht vom Körper synthetisierbare Linolsäure, wird vom Organismus unter anderem zum Aufbau und Erhalt der Zellen benötigt (vgl. Buchter-Weisbrodt et al. s.a., 72). Wenn dem Körper zweifach ungesättigte Fettsäuren zugeführt werden, so ist er in der Lage, selber dreifach ungesättigte, lebenswichtige Fettsäuren zu bilden (vgl. Pflanzenoel.ch GmbH, 2000-2005, 1).

Laut Hermetter und Wagner beinhaltet das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. auch folgende Gruppen sekundärer Inhaltsstoffe: Vitamin E, andere Antioxidantien, Carotinoide, Phytosterole, Chlorophyllderivate, Aromastoffe und unbekannte Verbindungen. Ihre Wirkung wird in der Vorbeugung von Zivilisationskrankheiten ersichtlich (Hermetter und Wagner, s.a., 2). Neben Vitamin E haben noch Vitamin A, B1, B2, B6, C und D Bedeutung (vgl. Strallhofer-Hödl, 1999, 11). Ebenso tragen die im Kürbiskernöl enthaltenen Mineralstoffe Calcium, Kalium, Magnesium, Eisen und Phosphor sowie die Spurenelemente Selen und Zink zur Stärkung des Immunsystems bei (vgl. Strallhofer-Hödl, 1999, 11).

Univ. Prof. Dr. Albin Hermetter vom Institut für Biochemie der Technischen Universität Graz sowie Biochemiker und Lebensmittelgutachter Dr. Franz Siegfried

Wagner haben eine zweijährige Vergleichsstudie über Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und pflanzliche Speiseöle durchgeführt. Der Studie ist zu entnehmen, dass sich das schonende Herstellungsverfahren des Steirischen Kürbiskernöls positiv auf den gesundheitlichen Wert auswirkt, da sowohl die wasserlöslichen als auch die fettlöslichen Antioxidantien erhalten bleiben und somit deren besonders hoher Anteil im Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. resultiert (vgl. Hermetter und Wagner, s.a., 1f).

Einige Inhaltsstoffe des Kürbiskernöls wirken sich günstig auf Prostataleiden, Erkrankungen der Blase und Harnwege aus. Pflanzliche Fette sind aufgrund ihrer positiven Wirkung auf den Cholesterinspiegel den tierischen Fetten vorzuziehen (vgl. Wagner, 1999, 34).

Steirische Kürbiskerne und Steirisches Kürbiskernöl eignen sich jedoch nicht - wie oft fälschlicherweise angenommen - als Medikament zur Behandlung von Krankheiten. Es wird vorbeugend als wertvoller Ernährungsbestandteil im Sinne einer wirksamen Gesundheitsvorsorge verwendet (vgl. Waniorek, 1997, 39).

3.2.2 Herstellung des Öls

Damit alle Inhaltsstoffe wie Vitamine und Fettsäuren unverändert erhalten bleiben, wird das Steirische Kürbiskernöl nach einem traditionellen Herstellungsverfahren produziert (siehe Abb. 15).

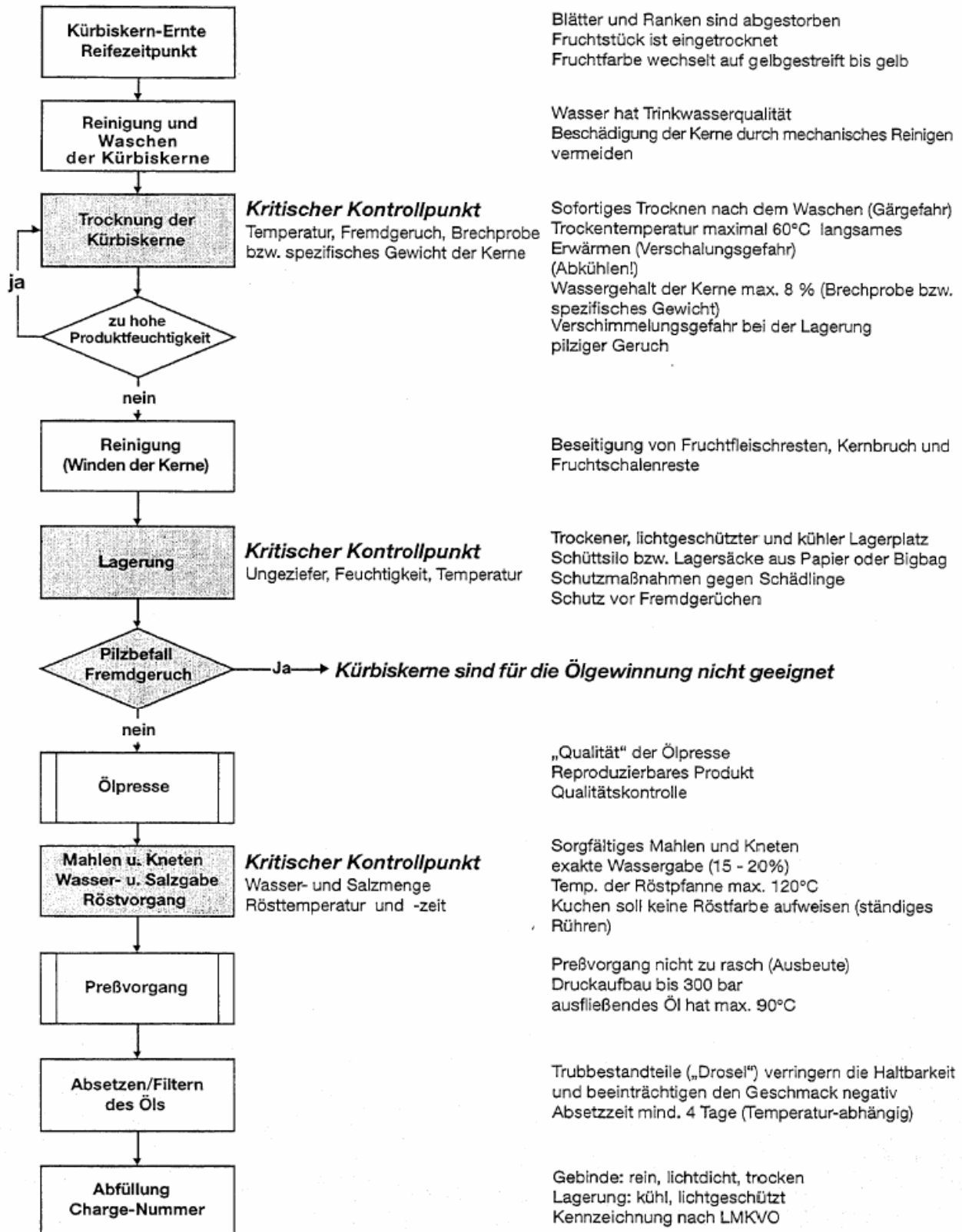


Abbildung 15: Prozessschema Kürbiskernöl

Quelle: Wagner, 1997/1998, 4

Laut Wagner (1997/1998, 7f) werden die Kerne nach der Ernte mit klarem Wasser gewaschen, um Gärungen zu vermeiden. Anschließend folgt die Trocknung der Kerne bei einer Temperatur von maximal 60° C. Die Kürbiskerne sollten bis zu einem Wassergehalt von 8 % getrocknet werden, um sie lagerfähig zu machen. So kann das ganze Jahr frisch gepresstes Öl hergestellt werden. Fruchtfleischreste, gebrochene Kerne und Fruchtschalenreste werden von den Kernen entfernt. Der Lagerplatz der Kerne sollte lichtgeschützt, kühl und trocken sein und die Kerne vor Fremdgerüchen geschützt werden. Für die Ölproduktion ist es notwendig, Kerne von höchster Qualität zu verwenden. Sie müssen gemahlen werden. Der gemahlene Brei kommt dann in die Knetmaschine, wo auch die Salzzugabe (max. 1 %) und die Wasserzugabe (ca. 15 bis 20 % je nach Trocknungsgrad der Kerne) erfolgt (vgl. Wagner, 1997/1998, 7f).

In einem nächsten Schritt wird der Kernbrei langsam und schonend in einer Pfanne mit Rührwerk erwärmt, wobei das im Kern enthaltene Eiweiß gerinnt und so das Öl separiert und ausgepresst werden kann (vgl. Hartlieb, 1999, 35). Das Rösten hat eine wichtige Bedeutung:

Das Rösten ist der wichtigste Arbeitsschritt. Trennung von Öl und Eiweiß, durchs Erhitzen (...) das typische nussige Aroma, den typischen Geschmack von Kürbiskernöl, das erzeugen wir erst durchs Rösten, also vergleichbar mit Kaffeerösten. Zu wenig rösten ist fad, so seifig (...) zu lange rösten, also wenn das Wasser nicht mehr drinnen ist, dann fangts an zu verbrennen(...) es kratzt im Hals und ist auch nicht gut. Aber das ist eine reine Erfahrungs- und Gefühlssache. (Ö5)

Der geröstete Kernbrei wird anschließend schonend mit einem Druck von ca. 300 Bar gepresst (vgl. Wagner 1997/1998, 8). Damit sich der bei der Pressung mitgehende Kuchen absetzen kann, muss gewartet werden, bevor das Öl abgefüllt wird (vgl. Hartlieb, 1999, 35).

Für einen Liter Kürbiskernöl benötigt man rund 2,5 bis 3 kg schalenlose Kürbiskerne. Dies entspricht der Kernmenge von 30 bis 40 Kürbissen (vgl. Landwirtschaftskammer Steiermark, 2007).

Aufgrund der ungesättigten Fettsäuren ist das Steirische Kürbiskernöl oxidationsempfindlich und sollte lichtgeschützt, dicht verschlossen und kühl gelagert werden (vgl. Buchter-Weisbrodt et al. s.a., 72).

Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. wird ohne chemische Hilfsmittel hergestellt und ist somit eine rein naturbelassene Ölspezialität. Industriell raffinierte Öle durchlaufen eine Reihe von technologischen Prozessen, die eher geruchs- und geschmacksneutrale Öle ergeben. Naturbelassene Öle hingegen dürfen - laut österreichischem Lebensmittelcodex - „lediglich durch mechanische oder physikalische Prozesse“, gewonnen werden und „keine sonstigen Zutaten“ enthalten (Wagner, 1999, 33f). Die für die Gesundheit wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren und die Vitamine bleiben so erhalten (vgl. Pflanzenoel.ch GmbH, 2000-2005, 1).

Wird das Steirische Kürbiskernöl an Dritte verkauft, muss die Kennzeichnung laut BBGI 1993/73 idF der V BGBl 1993/557 und 1995/555 (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung) erfolgen (vgl. Ruß und Grebien, 2000, 31).

3.2.3 Die aktuelle Kürbiskernölproduktion

Laut Spezifikation Steirisches Kürbiskernöl (1995) dürfen die Kürbiskerne, die zu Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verarbeitet werden, ausschließlich aus der südlichen Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg und Weiz), dem südlichen Burgenland (politische Bezirke Jennersdorf, Güssing und Oberwart) sowie Teilen von Niederösterreich (politische Bezirke Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf -eingeschränkt auf den Gerichtsbezirk Zistersdorf und Korneuburg-Stockerau - eingeschränkt auf den Gerichtsbezirk Stockerau) stammen (siehe Abb. 16) (vgl. Spezifikation Steirisches Kürbiskernöl, 1995).

Die genannten Bezirke sind die traditionellen Kürbisanbaugebiete Österreichs (vgl. Glawoger, 2007b).

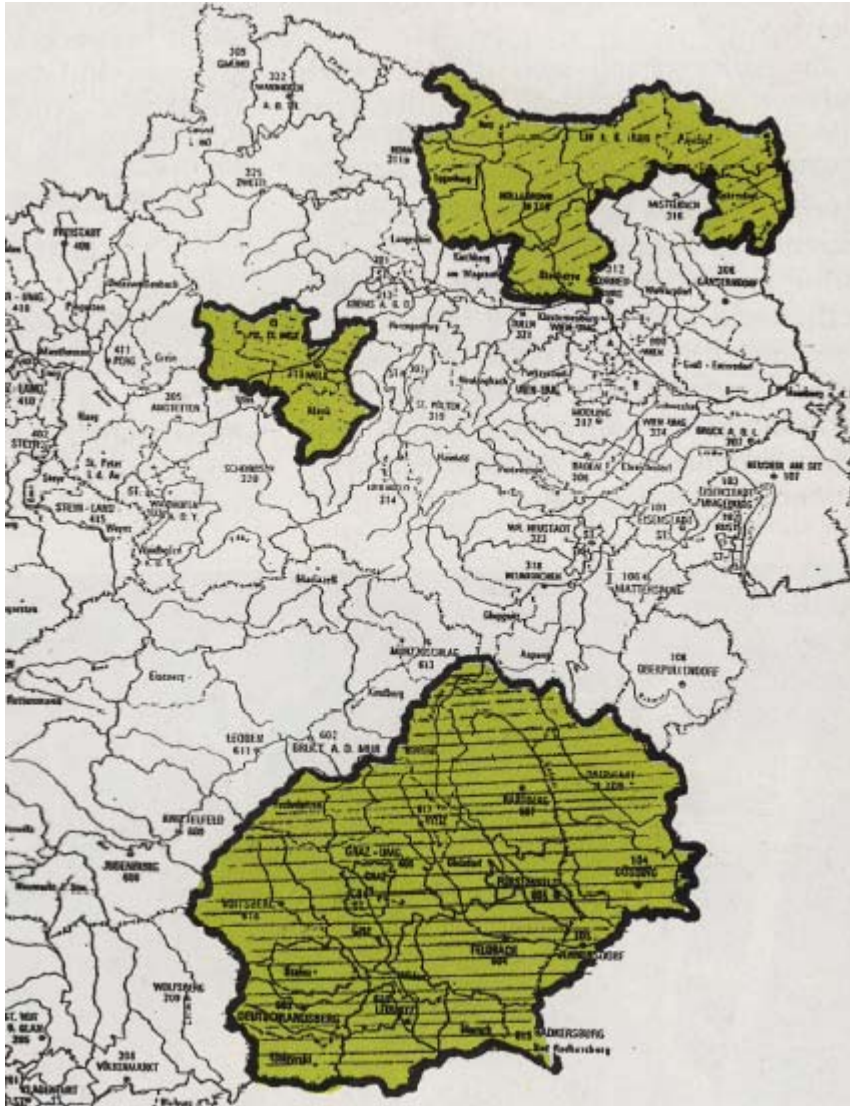


Abbildung 16: g.g.A. Kürbisanbauggebiete

Quelle: Weber, 1998, 10

Die Pressung der Kerne findet in den Ölmühlen statt, die sich in den oben angeführten steirischen und burgenländischen Gebieten befinden (vgl. Spezifikation „Steirisches Kürbiskernöl, 1995).

Produktionsmenge:

Da die ÖlmüllerInnen ihre Produktionsmengen nicht preisgeben, gibt es - laut Aussagen des Geschäftsführers des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ - keine genauen Angaben über die jährlich produzierte Kürbiskernölmenge. Glawogger schätzt, dass über vier Millionen Liter Kürbiskernöl im Jahr hergestellt werden und davon ungefähr eine Million Liter kontrolliert herkunftsgeschützt sind.

Diese Einschätzung kann aufgrund der Anzahl der ausgegebenen Banderolen des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ getroffen werden (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Direktvermarktung

Die Direktvermarktung spielt in der Steiermark eine ganz wesentliche Rolle. Der Erzeugerring zählt ungefähr 1.000 DirektvermarkterInnen, die selbst den Kern produzieren, von einer Ölmühle pressen lassen und dann direkt vermarkten (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Export

Es werden zirka 20 % der Gesamtproduktion an Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. exportiert. Gemessen am Marktpotential ist das Steirische Kürbiskernöl aber noch weitgehend unbekannt. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. geht in größeren Mengen nach Deutschland, in die Schweiz und auf den asiatischen Markt (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Der Erzeugerring hat in einer Studie eruiert, dass der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch an Kürbiskernöl in der Steiermark bei ca. 0,8 Liter pro Jahr liegt und österreichweit im Durchschnitt 0,4 Liter im Jahr verbraucht werden (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Import

Laut Glawogger wurden in den letzten Jahren zwischen 7.000 und 9.000 Tonnen Kürbiskerne jährlich importiert, das entspricht ungefähr der Menge der Eigenproduktion. Der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ vermutet, dass die Hälfte des verkauften Kürbiskernöls aus ausländischen Kernen produziert wurde. Es darf somit nicht als Steirisches Kürbiskernöl bezeichnet werden (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

4 Forschungsdesign

Die im Zuge dieser Diplomarbeit durchgeführten Interviews stellen methodisch qualitative Befragungen dar. Die Begründung für die Wahl der Untersuchungsmethode liegt darin, dass qualitative Interviews mit offenen Fragen arbeiten, den Befragten viel Spielraum beim Antworten lassen und die Interaktion zwischen Befragten und InterviewerInnen sowie die Eindrücke und Deutungen der InterviewerInnen als Informationsquellen berücksichtigen (vgl. Bortz und Döring, 2006, 309).

Im Rahmen der Feldarbeiten wurden Mitarbeiter des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, ÖlmühlenbetreiberInnen und LandwirtInnen befragt. Ziele der Befragung sind, die Entstehung der „geschützten geographischen Angabe“ nachzuvollziehen, die Rolle des Erzeugerringes darzustellen und den Beitrag des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. zur ländlichen Entwicklung aufzuzeigen.

4.1 Erhebung der Daten

4.1.1 Auswahl der InterviewpartnerInnen

Interviews mit Mitarbeitern des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

Der Geschäftsführer des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl“, Bernhard Glawogger, und der Obmann des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl“, Franz Labugger, wurden im Zuge dieser Arbeit interviewt. Zentrale Themen dieser Interviews waren die Aufgaben des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, die aktuelle Marktsituation, die künftigen Herausforderungen innerhalb der Gemeinschaft und die Vor- und Nachteile der „geschützten geographischen Angabe“.

Interviews mit LandwirtInnen und ÖlmühlenbetreiberInnen

Die Auswahl der ForschungspartnerInnen erfolgte nach dem Prinzip der theoretischen Stichprobe (theoretical sampling). Lamnek (2005) schreibt, dass in der qualitativen Forschung nicht die Repräsentativität, sondern die typischen Fälle im Vordergrund stehen. Es werden somit keine Zufallsstichproben gezogen, sondern nach dem Erkenntnisinteresse einzelne Fälle für die Befragung ausgewählt

(vgl. Lamnek, 2005, 386). Hier sollen Strukturen und Bezüge entdeckt und beschrieben, aber nicht auf die quantitative Ausprägung dieser Aspekte eingegangen werden (vgl. Witt, 2001 in Lamnek, 2005, 193).

Kriterien für die Auswahl der InterviewpartnerInnen waren:

- Die InterviewpartnerInnen sind aus der Steiermark.
- Die Betriebe haben unterschiedliche Unternehmensgrößen.
- Die Befragten produzieren seit mindestens einem Jahr Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- Die KürbiskernölproduzentInnen sind bei der Landesprämierung „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ im Jahr 2007 ausgezeichnet worden⁶.

Entsprechend diesen Kriterien konnten sechs LandwirtInnen und sechs ÖlmühlenbetreiberInnen für Gespräche gewonnen werden. Es wurden VertreterInnen der Landwirtschaft und des Ölmühlengewerbes ausgewählt, da beide Parteien wichtige AkteurInnen bei der Herstellung von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. darstellen.

4.1.2 Durchführung der Interviews

Um die sozialen AkteurInnen in deren Sicht und natürlicher Lebenswelt zu erfahren, ist das Prinzip der grundsätzlichen Offenheit und Flexibilität wichtig (vgl. Lamnek, 2005, 194).

„Datenerhebung ist nicht nur Datenanalyse, sondern auch (Re)Sozialisation des Forschers. Diese (Re)Sozialisation ist Bedingung für das Verstehen der Abläufe im Feld.“ (Wax, 1979, in Lamnek, 2005, 194).

Als Methode der Datensammlung wurde eine teilstrukturierte Form der Befragung, das leitfadengestützte Interview, gewählt. Atteslander (2006) schreibt, dass es sich bei der teilstrukturierten Form der Befragung um Gespräche handelt, die aufgrund vorbereiteter und vorformulierter Fragen stattfinden. Die Reihenfolge der Fragen ist offen (vgl. Atteslander, 2006, 125). Laut Bortz und Döring (2006, 314) ist das

⁶ http://www.steirisches-kuerbiskernoel-gga.at/portals/_kernoel/documents/praemierte_betriebe.pdf

Leitfadeninterview die gängigste Form qualitativer Befragungen (vgl. Bortz und Döring, 2006, 314).

Bei dieser Form der qualitativen Interviews wird in der Regel ein Interviewleitfaden verwendet (vgl. Atteslander, 2006, 125). Durch den Leitfaden und die darin angesprochenen Themen erhält man ein Gerüst für die Datenerhebung und Datenanalyse, lässt aber auch gleichzeitig genügend Spielraum, spontan aus der Interviewsituation heraus neue Fragen und Themen herauszufiltern, die bei der Leitfragenkonzeption nicht antizipiert wurden (vgl. Bortz und Döring 2006, 314).

Es wurde ein Interviewleitfaden für die Befragung der LandwirtInnen ausgearbeitet und ein weiterer für ein Gespräch mit den ÖlmüllerInnen. Beide Gesprächsleitfäden befinden sich im Anhang der Diplomarbeit.

Bei Leitfadengesprächen ist es wesentlich, dass die ForscherInnen zentrale Fragen im passenden Moment zur Diskussion bringen sowie Schlüsselfragen und Eventualfragen stellen (vgl. Atteslander, 2006, 132). Hopf (1978) in Atteslander (2006) meint, je weniger strukturiert ein Leitfadengespräch abläuft, desto eher kommt es zu einem „Prozess permanenter spontaner Operationalisierung“ (Atteslander, 2006, 132).

Um Kürbiskernölpreise auf unterschiedlichen Vermarktungswegen vergleichen zu können, wurde am 8. Oktober 2007 in fünf verschiedenen Lebensmitteleinzelhandelsgeschäften in Wien der Preis für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erhoben. Die ermittelten Preise für einen Liter Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. im Lebensmitteleinzelhandel kann Tabelle 2 entnommen werden. Es ergab sich ein Durchschnittspreis von 17,40 Euro.

Tabelle 2: Preise des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. im Lebensmitteleinzelhandel

Kürbiskernöle	Preis in €L
K1	11,98
K2	29,00
K3	16,98
K4	15,98
K5	19,16
K6	15,98
K7	13,98
K8	15,96

Quelle: Eigene Erhebung

Die Interviews fanden im Zeitraum vom 23. bis 27. August 2007 und am 17. Oktober 2007 statt. Es wurden sechs LandwirtInnen und sechs ÖlmüllerInnen in den steirischen Bezirken Deutschlandsberg, Feldbach, Graz Umgebung, Leibnitz und Radkersburg befragt.

Die Befragten wurden vorab telefonisch über die Ziele und Inhalte der Studie in Kenntnis gesetzt. „Um wirklich gute Interviews zu bekommen, muss man (...) in die Lebenswelt dieser betreffenden Menschen gehen und darf sie nicht in Situationen interviewen, die ihnen unangenehm oder fremd sind“ (Girtler, 1984 in Lamnek, 2005, 388). Die Interviews fanden an von den InterviewpartnerInnen vorgeschlagenen Orten statt. Die Datenerhebung erfolgte bei zehn ForschungspartnerInnen in deren Betrieben, bei einem Beteiligten auf einem Bauernmarkt und ein weiteres Interview führte die Forscherin in einem Gasthaus. Je nach Antwortbereitschaft der Befragten dauerten die Gespräche zwischen zwanzig Minuten und zwei Stunden.

Die Gespräche wurden nach Zustimmung der beteiligten Personen auf Tonband aufgezeichnet und vollständig transkribiert. Weiters wurden bei jedem Interview während der Befragung Notizen gemacht und Zusatzprotokolle angefertigt. Das dadurch gewonnene Material bildet den Ausgangspunkt der qualitativen Analyse.

4.2 Auswertung der qualitativen Interviews

Als Auswertungsmethode wurde die zusammenfassende qualitative Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewählt. „Ziel der Analyse ist es, das Material so zu reduzieren, dass die wesentlichen Inhalte erhalten bleiben, durch Abstraktion einen überschaubaren Corpus schaffen, der immer noch Abbild des Grundmaterials ist“ (Mayring, 2007, 58).

Das Modell der zusammenfassenden qualitativen Inhaltsanalyse wurde für die induktive Kategorienbildung eingesetzt. Die Definition der Kategorien ist laut Mayring (2007) ein sehr sensibler Prozess. Bei der induktiven Kategoriendefinition werden die Kategorien direkt aus dem Material in einem Verallgemeinerungsprozess abgeleitet (vgl. Mayring, 2007, 74).

Nach Mayring (2007) orientiert sich das Prozedere induktiver Kategorienentwicklung an systematischen Reduktionsprozessen (siehe Abb. 17). Aus der Fragestellung der Studie abgeleitet und theoretisch begründet wird ein Definitionskriterium festgelegt, das bestimmt, welche Aspekte im Material berücksichtigt werden. Dadurch werden Unwesentliches, Ausschmückendes und vom Thema abweichende Paraphrasen weggelassen. Das Abstraktionsniveau der zu bildenden Kategorien wird festgelegt und anschließend erfolgt die schrittweise Durcharbeitung des Materials nach den festgelegten Kriterien.

Nachdem ein großer Teil des vorliegenden Materials dieser Untersuchung durchgearbeitet wurde, überprüfte die Forscherin, ob die Kategorien dem Ziel der Analyse nahe kommen. Darauf wurden Veränderungen vorgenommen und das Material musste nochmals überarbeitet werden. Das Ergebnis war ein System an Kategorien zu dem Thema: 'Beitrag der „geschützten geographischen Angabe“ auf die ländliche Entwicklung' verbunden mit konkreten Textpassagen. Das Kategoriensystem wurde im Sinne der Fragestellung analysiert und interpretiert (vgl. Mayring, 2007, 76).

Lamnek (2005) schreibt, dass der Interpretationsprozess durch die persönliche Deutungskompetenz der ForscherInnen und durch ihre Eindrücke von den jeweiligen Interviews beeinflusst ist. Damit sich der Interpretationsprozess als

nachvollziehbar und glaubwürdig erweist, sind die einzelnen Schritte der Untersuchung offen gelegt (vgl. Lamnek, 2005, 406f).

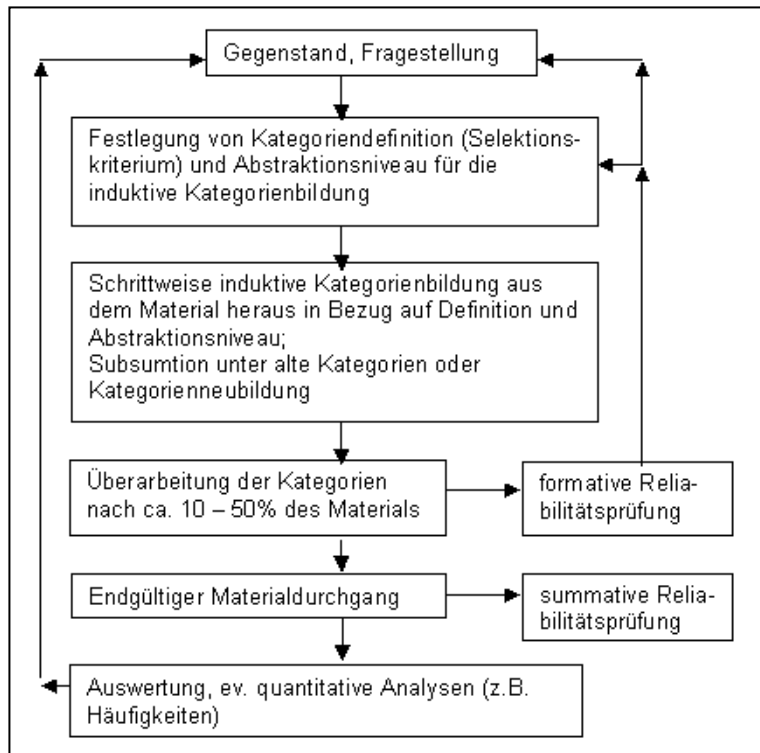


Abbildung 17: Ablaufmodell induktiver Kategorienbildung

Quelle: Mayring, 2000

Die Ergebnisse der Interviews sind in anonymisierter Form dargestellt und die Zitate mit den Kurzbezeichnungen L für LandwirtInnen und einer Nummer und Ö für ÖlmüllerInnen und einer Nummer im Anschluss gekennzeichnet. Im Anhang befinden sich die Kurzporträts der Befragten.

5 Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

5.1 Verfahren zur Erlangung des Status „g.g.A.“

Die Eintragung einer geographischen Herkunftsangabe in das Verzeichnis der Europäischen Kommission und der damit verbundene Schutz kann grundsätzlich nur von einer Vereinigung von ErzeugerInnen und/oder VerarbeiterInnen des jeweiligen Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels über ein Antragsverfahren erreicht werden. Unter bestimmten Bedingungen kann auch eine Einzelperson oder ein Einzelunternehmen den Antrag stellen (vgl. BMLFUW, 2007c, 3).

Die antragstellende Vereinigung des Steirischen Kürbiskernöls ist die Innung der Ölmüller und die Arbeitsgemeinschaft Steirischer Kürbiskernbauern. Diese beiden Institutionen haben 1995 gemeinsam den Antrag gestellt. Der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ ist jene Organisation, die den Herkunftsschutz umsetzt (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Nähere Informationen zum Thema „Umsetzung des Herkunftsschutzes“ werden unter Punkt 5.2 - Aufgaben des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ - behandelt.

Die Spezifikation ist das Kernstück des Antrags, in der die AntragsstellerInnen alle wichtigen Angaben zu dem Erzeugnis festlegen (vgl. Prichenfried, 2007, 32f). Das Dokument enthält die Voraussetzungen, die von allen Parteien eingehalten werden müssen. Alle HerstellerInnen, die den eingetragenen Namen verwenden wollen, sind daran gebunden (vgl. Europäische Kommission, 2007d, 10).

Laut Europäischer Union (2007) müssen die nachfolgend genannten Angaben in der Produktspezifikation enthalten sein:

- Der Name einschließlich der geographischen Angabe;
- die Beschreibung des Erzeugnisses und der wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften;
- die Abgrenzung des geographischen Gebietes;
- die Angaben, die belegen, dass das Erzeugnis aus diesem Gebiet stammt;
- die Angaben zum Nachweis des Zusammenhangs zwischen dem Erzeugnis und den geographischen Verhältnissen;

- die Beschreibung des Verfahrens zur Gewinnung des Erzeugnisses und gegebenenfalls der redlichen und ständigen örtlichen Verfahren sowie die Angaben über die Aufmachung, die in dem abgegrenzten geographischen Gebiet erfolgt ist, um die Qualität zu wahren oder um den Ursprung oder die Kontrolle zu gewährleisten;
- den Namen und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Spezifikation kontrollieren;
- alle besonderen Vorschriften zur Etikettierung des betreffenden Erzeugnisses;
- alle Anforderungen, die aufgrund gemeinschaftlicher beziehungsweise einzelstaatlicher Rechtsvorschriften bestehen (vgl. Europäische Union, 2007).

Die Antragsunterlagen werden an das Österreichische Patentamt gerichtet und geprüft. Eine Stellungnahme des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft oder anderer einschlägiger Verbände, Organisationen und Institutionen der Wirtschaft werden meistens vom Patentamt eingeholt (vgl. Österreichisches Patentamt, 2007).

Prichenfried (2007) schreibt, dass im Laufe der Prüfung ein nationales Einspruchsverfahren eröffnet wird. Jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse kann Einspruch gegen den Antrag einlegen. Österreich hat eine förmliche Entscheidung über die Schutzwürdigkeit der Bezeichnung zu treffen. Die positive Entscheidung des Patentamts sowie die Spezifikation werden veröffentlicht (Prichenfried, 2007, 33).

Das österreichische Patentamt übermittelt der Europäischen Kommission den Antrag samt Beilagen zur Durchführung des gemeinschaftsrechtlichen Prüfungsverfahrens (vgl. Österreichisches Patentamt, 2007). Laut Prichenfried (2007) darf die Prüfungsdauer der Europäischen Kommission eine Frist von 12 Monaten nicht überschreiten. Die Kommission macht das Verzeichnis der Namen, für die ein Eintragungsverfahren gestellt wird, monatlich aktualisiert, auf der Website der Europäischen Kommission zugänglich. Wenn die Anforderungen erfüllt sind, wird das „Einziges Dokument“ im Amtsblatt C der Europäischen Union

veröffentlicht, womit eine sechsmonatige Frist zur Erhebung von Einsprüchen aus anderen Ländern zu laufen beginnt. Nach positivem Abschluss des Verfahrens wird die Bezeichnung mit einer Verordnung der Europäischen Kommission im Amtsblatt L veröffentlicht und im Verzeichnis der „geschützten geographischen Angaben“ eingetragen (vgl. Prichenfried, 2007, 33f).

Die detaillierte Spezifikation des Steirischen Kürbiskernöls befindet sich im Anhang. Laut Glawogger (2007b) wurde der Antrag auf Eintragung einer „geschützten geographischen Angabe“ 1995 bei der Europäischen Union eingereicht, 1996 bewilligt und ab 1998 wurde der Schutz umgesetzt (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Die geschützten Bezeichnungen gelten nur für Produkte, die der Spezifikation entsprechen und im genannten geographischen Gebiet hergestellt worden sind (vgl. BMLFUW, 2007c, 5). Kapaun (2005) berichtet, dass Öle mit der Bezeichnung „Kürbiskernöl“ oder „Kernöl“ aus jeder beliebigen Kürbissorte gepresst werden können, einschließlich chinesischer oder ungarischer Kürbiskerne. Es steht ausschließlich die Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl“ unter Schutz (vgl. Kapaun, 2005, 26).

Die Angabe „geschützte geographische Angabe“ oder die entsprechende Kurzbezeichnung g.g.A. und das Europäische Logo auf dem Etikett gewährleisten, dass es sich um eine nach der VO 510/2006 geschützte Bezeichnung handelt (vgl. BMLFUW, 2007e).

5.2 Aufgaben des Erzeugerrings

Glawogger berichtet, dass 1998 der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ gegründet wurde, um den EU-Herkunftsschutz umzusetzen und ein entsprechendes Kontrollsystem aufzubauen. Der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ war zuerst an die Erzeugerorganisation „Gemüse“ angeschlossen. Im Jahr 2004 hat sich der Erzeugerring aus der Erzeugerorganisation „Gemüse“ herausgelöst und ist seither selbstständig (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Der Erzeugerring hat im Wesentlichen drei Aufgaben zu erfüllen (pers. Mitt. Glawogger 2007b):

1. Umsetzung des Herkunftsschutzes
2. Marketing und Öffentlichkeitsarbeit für Steirisches Kürbiskernöl
3. Qualitätssicherung

In der Anfangsphase zählte der Erzeugerring 1.000 Mitglieder. Die TeilnehmerInnenzahl verdoppelte sich bis zum Jahr 2007. Nicht jedes Jahr produzieren alle Mitglieder des Erzeugerrings Kürbiskerne und somit waren 2007 ungefähr 1.600 produzierende Betriebe registriert. Manche ProduzentInnen weichen teilweise auf andere Kulturen, wie zum Beispiel Mais aus, wenn sie darin einen preislichen Vorteil sehen (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ finanziert sich über die Mitgliedsbeiträge der LandwirtInnen und ÖlmüllerInnen und durch unregelmäßige Zuschüsse vom Staat (pers. Mitt. Labugger, 2007). Nach Angaben Glawoggers richtet sich der Mitgliedsbeitrag der BäuerInnen nach der Kürbisanbaufläche. Bei 5 ha Kürbis beträgt der Mitgliedsbeitrag 80 Euro. Bei den Ölmühlen wird die Verkaufsmenge an Liter Kürbiskernöl als Grundlage für die Berechnung des Mitgliedsbeitrages herangezogen, wobei der "Literbeitrag" mit der Menge der produzierten Liter sinkt. Der Mitgliedsbeitrag der ÖlmüllerInnen liegt zwischen 5 und 25 Cent pro Liter Steirisches Kürbiskernöl. In diesem Beitrag sind neben der Herkunftskontrolle auch die Werbung (z.B. ORF-Dokumentation), die Öffentlichkeitsarbeit (z.B. Zeitungsartikel) und die Qualitätsarbeit (Qualitätssicherungskonzept) enthalten (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Voraussetzung für die Produktion von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ist, dass man entweder mit dem Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ oder mit der akkreditierten Kontrollstelle LACON einen Vertrag abgeschlossen hat (pers. Mitt. Labugger, 2007).

Kontrolle

Mit Jänner 2006 wurde das LMSVG § 45 dahingehend geändert, dass private, akkreditierte Kontrollstellen vorgeschrieben wurden und der Erzeugerring

„Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ mit der Nennung einer Kontrollstelle beauftragt wurde (vgl. Glawogger, 2007c).

Die Firma LACON GmbH ist seit Mai 2006 als private Kontrollstelle für das Steirische Kürbiskernöl zugelassen⁷ (vgl. Stangl, 2007). Bis 2006 hatten diverse Kontrollstellen einen Auftrag vom Vorstand des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ bekommen, um die Betriebe stichprobenartig zu kontrollieren (pers. Mitt. Labugger, 2007). Kontrollstellen müssen vom Landeshauptmann zugelassen und regelmäßig überprüft werden (vgl. Prichenfried, 2007, 35). Für die Kontrollen müssen die LandwirtInnen nichts bezahlen, da die anfallenden Kosten der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ aus den Mitgliedsbeiträgen und aus Beiträgen öffentlicher Fördermittel begleicht (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Die Kontrollstelle muss in der Spezifikation angegeben werden (BMLFUW, 2007d). Die ausgewählte Kontrollstelle und allfällige Änderungen der Kontrollstelle müssen dem BMGFJ bekannt gegeben werden (vgl. BMLFUW, 2007c, 5).

Der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ berichtet, dass die HerstellerInnen des Steirischen Kürbiskernöls verpflichtet sind, mit der Kontrollstelle zusammenzuarbeiten und sich dem Kontrollsystem zu unterwerfen. Sie sind verpflichtet, der externen, staatlich akkreditierten Kontrollstelle die Ausübung ihrer Kontrolltätigkeiten zu ermöglichen, in allen Belangen der Überwachung Auskunft zu geben, Zugang zu sämtlichen Betriebsteilen und -stätten zu gestatten und Einsicht in entsprechende Nachweisunterlagen zu gewähren, beziehungsweise diese zur Verfügung zu stellen (vgl. Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, 2006) .

Die Kontrolle, beziehungsweise der Herkunftsschutz selbst, bezieht sich auf die regionale Herkunft, die Sorte/Gattung der Kürbiskerne (*Cucurbita pepo* L. subsp. *pepo* var. *styriaca* Greb.), auf das traditionelle Herstellungsverfahren, welches sich durch den schonenden Röstvorgang und keine Raffination auszeichnet, und somit auch auf die Qualität (vgl. Glawogger, 2007c).

⁷ Diese Ergänzung wurde bis dato in der Spezifikation nicht geändert.

Das Kontrollsystem umfasst folgende Punkte (vgl. Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, 2006):

- Anbaumeldung inkl. Flächennachweis durch den AMA-Mehrfachantrag
- Erntemeldung (kg geerntete Kürbiskerne)
- Gutscheine für Kürbiskerne in kg
- Banderole mit individueller Kontrollnummer

Glawogger berichtet, dass die KürbisbäuerInnen im Frühjahr dem Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ die exakte Anbaumenge bekannt geben müssen. Bei der AMA werden die angegebenen Daten überprüft. Im Herbst erfolgt dann die Meldung der tatsächlichen Erntemenge. Nach Angabe der kultivierten Kürbisfläche sowie dem entsprechenden Ertrag und stichprobenmäßiger Kontrolle bekommen die KürbiskernproduzentInnen sogenannte „g.g.A. Gutscheine“, auf denen die Kürbiskernmenge notiert ist. Die LandwirtInnen lösen die Gutscheine entweder selbst in Banderolen ein oder wenn sie die Kerne an die Ölmühlen verkaufen, geben sie den ÖlmüllerInnen die Gutscheine, welche diese gegen Banderolen einlösen (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ schreibt vor, dass die Gutscheine ausschließlich für Kürbiskernöl, das nach der Produktspezifikation „Steirisches Kürbiskernöl“ hergestellt wurde, verwendet werden dürfen. Finden die Kerne aus dem geschützten Gebiet anderweitig Verwendung, zum Beispiel zur Produktion von Knabberkernen, Saatgut oder anderen Ölen, dann sind die entsprechenden Gutscheine an den Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zu übersenden (vgl. Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, 2006).

Banderole

Um die Herkunft des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. vollständig nachvollziehen zu können, wurde die Banderole mit Kennnummer eingeführt (siehe Abb. 18) (vgl. Kapaun, 2005, 26). Sollte eine Nichteinhaltung der Regelungen nachgewiesen werden, kann der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ entsprechend zu Sanktionen greifen (vgl. Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, 2006). Das kann bis zum Entzug der Banderole führen (vgl. Kapaun, 2005, 26).



Abbildung 18: Banderole

Quelle: Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, 2007

Laut einer Schätzung des Geschäftsführers des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ können 98 % der österreichischen KonsumentInnen nicht zwischen dem Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. und einem Internationalen Kürbiskernöl unterscheiden.

Zu 98 % nicht (...) für das sind wir noch viel zu wenig bekannt. Bei uns natürlich haben wir schon Bekanntheitsgrad in der Steiermark usw., aber wenn ich das jetzt da auf Österreich, Deutschland beziehe, dann haben wir noch sehr, sehr viel Arbeit (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

KonsumentInnen wissen vielfach nicht, was man unter einer „geschützten geographischen Angabe“ versteht und welche Bedeutung die Banderole hat. In der Steiermark ist der Bekanntheitsgrad um ein Vielfaches höher. Die LandwirtInnen und ÖlmühlenbetreiberInnen leisten sehr viel Aufklärungsarbeit und erläutern den KonsumentInnen, was hinter dem „g.g.A.“ steht (pers. Mitt. Glawogger).

Ich nehme das Öl mit in die Arbeit. Und da fragen mich die Leute schon: Ist das wirklich ein Steirisches Kürbiskernöl? Und da sage ich, die Banderole von der g.g.A.

ist eben das Zeichen, dass wirklich der Kern ein steirischer ist und dass es bei uns in der Steiermark gepresst wird. (L3)

5.3 Wertschöpfungskette

Wertschöpfung findet bei der Herstellung von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. auf folgenden fünf Stufen statt (siehe Abb. 19): Spezifische Inputs, landwirtschaftliche Produktion, Verarbeitung, Vermarktung und Konsum.

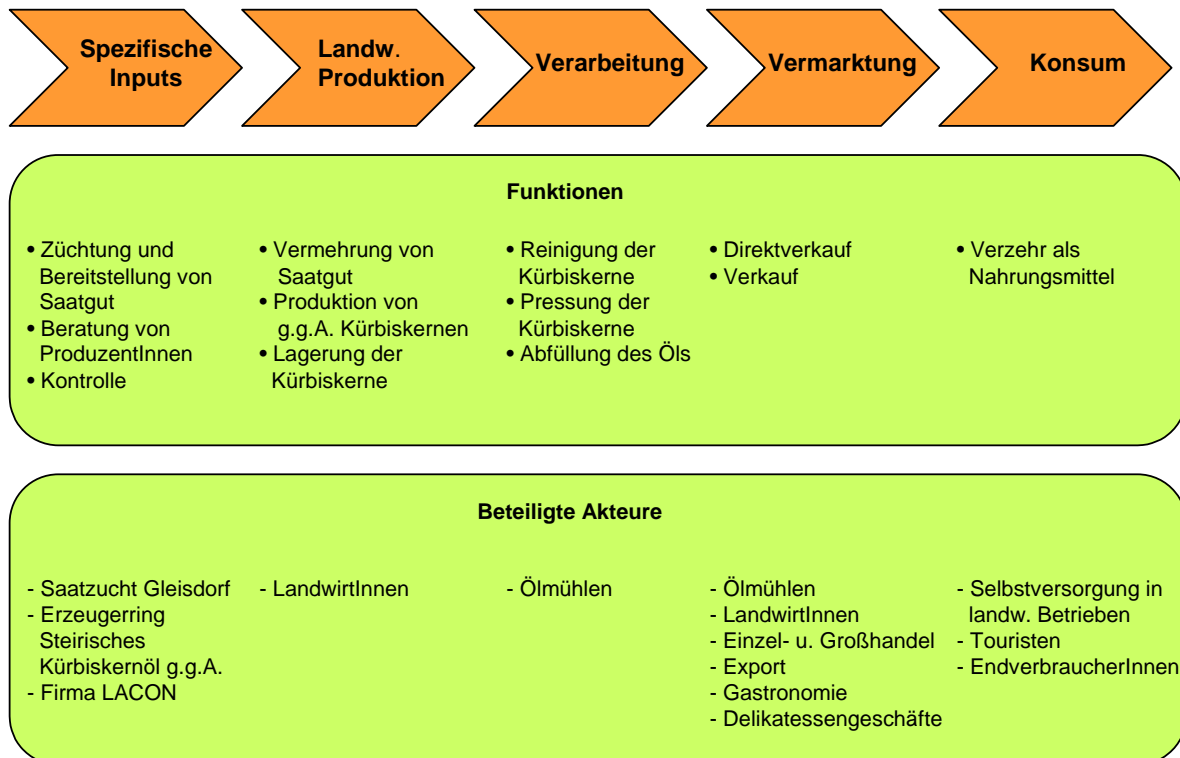


Abbildung 19: Wertschöpfungskette von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.

Quelle: Eigene Darstellung

Zu den Inputs gehören Maßnahmen der Züchtung und Bereitstellung von Saatgut durch die Saatzucht Gleisdorf. Weitere Schritte sind die Information und Beratung der ProduzentInnen seitens des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ und die Kontrolle der ProduzentInnen durch die Firma LACON.

In der Stufe der landwirtschaftlichen Produktion können einzelne Glieder übersprungen werden. Es können zum Beispiel die BäuerInnen Betriebsmittel wie das Saatgut selbst erzeugen. Weiters umfasst die landwirtschaftliche Produktion die Produktion von g.g.A. Kürbiskernen und die Lagerung der Kürbiskerne.

Anschließend werden die Kürbiskerne in Ölmühlen gereinigt und gepresst. Ein Teil der BäuerInnen verkauft die Kerne an Ölmühlen und diese verkaufen das Öl an die EndabnehmerInnen, Restaurants, Delikatessengeschäfte, Einzelhandel, Großhandel oder exportieren es.

Manche LandwirtInnen lassen die Kürbiskerne im Lohn in den Ölmühlen pressen und verkaufen es selbst ab Hof, auf Märkten oder teilweise über den Einzelhandel.

Nach Meinung von Glawogger ist der Preis der g.g.A. Kerne relativ schwankend. Er kann zwischen 2 Euro und 3,50 Euro pro kg Kerne liegen. Der Preis richtet sich stark nach Angebot und Nachfrage (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Den Aussagen in den Interviews nach zu schließen (siehe Abb. 20), liegt bei den LandwirtInnen der durchschnittliche Verkaufspreis für Steirisches Kürbiskernöl bei 13,70 Euro und bei den Ölmühlen bei 15,20 Euro. Von der Stufe der LandwirtInnen zur Stufe der Ölmühlen kann ein Wertzuwachs von 11 % verzeichnet werden. Der Einzelhandel erhöht den Wert des Steirischen Kürbiskernöls um durchschnittlich 14,5 %. Ein Liter Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. kostet im Einzelhandel durchschnittlich 17,40 Euro.

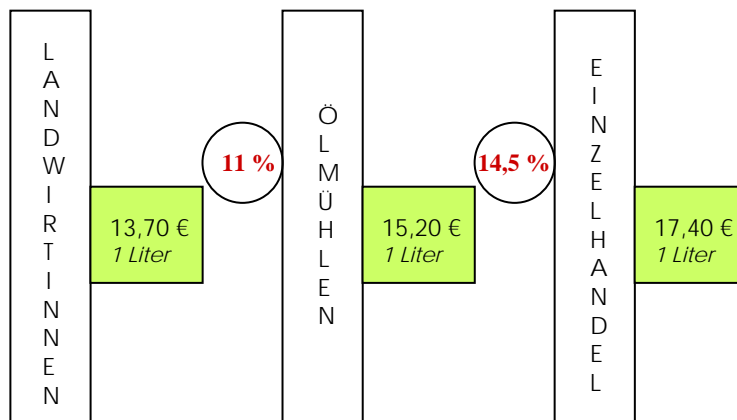


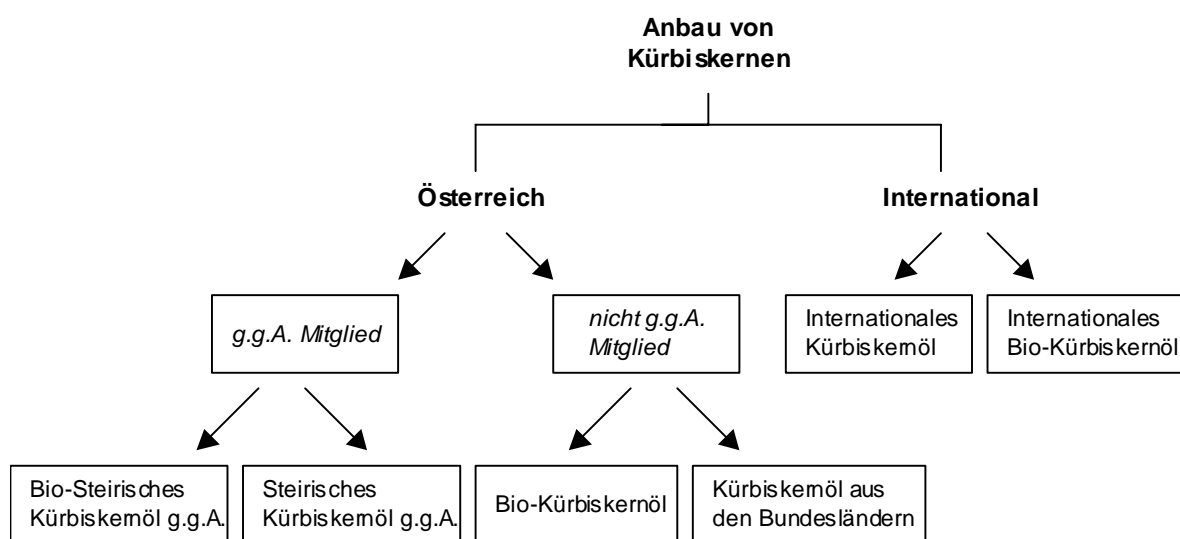
Abbildung 20: Preise für Steirisches Kürbiskernöl bei drei Vermarktungswegen

Quelle: Eigene Darstellung

6 Beitrag zur ländlichen Entwicklung

6.1 Übersicht über die Kernölarnten

In diesem Kapitel wird auf die verschiedenen Kürbiskernöle und deren unterschiedliche Bezeichnungen eingegangen. Werden ausländische Kürbiskerne verpresst, so wird das Kürbiskernöl als „Internationales Kürbiskernöl“ bezeichnet. Für das „Internationale BIO-Kürbiskernöl“ werden ausländische BIO-Kürbiskerne verpresst. In Österreich ist zu unterscheiden, ob die KürbisproduzentInnen g.g.A. Mitglieder sind oder nicht. Befinden sich Betriebe nicht in g.g.A. Gebieten, so können sie ihr Kürbiskernöl nicht als Steirisches Kürbiskernöl benennen. Sie dürfen das Kürbiskernöl zum Beispiel als Kürbiskernöl aus der Steirermark oder Kürbiskernöl aus Niederösterreich bezeichnen. Werden BIO-Kürbiskerne aus Österreich verpresst, so kann die Bezeichnung „BIO-Kürbiskernöl“ verwendet werden beziehungsweise „BIO Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, wenn die ProduzentInnen g.g.A. Mitglieder sind. Bei Misch- und Salatölen wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. mit Raps- oder Sonnenblumenöl gemischt. Folgende Abbildung (Abb. 21) zeigt die Herkunft der Kürbiskerne und die daraus resultierende Bezeichnung des Kürbiskernöls.



Mischöle/Salatöle: Kürbiskernöl wird gemischt mit Raps- bzw. Sonnenblumenöl

Abbildung 21: Kürbiskernöl verschiedenen Ursprungs

Quelle: Eigene Darstellung

6.2 Positive Auswirkungen durch die g.g.A.

6.2.1 Stabilisierung der Anbaufläche

In den letzten Jahren waren viele LandwirtInnen ÖPUL-TeilnehmerInnen und somit mussten sie die Anbaubegrenzungen bei Getreide und Mais von 75 % einhalten. Die restlichen 25 % entfielen bei vielen steirischen BäuerInnen auf Kürbis und das ist auch der Grund, warum die Kürbisanbaufläche die Jahre hinweg ziemlich stabil geblieben, beziehungsweise leicht angestiegen ist. Die Entwicklung der Kürbisanbaufläche in der Steiermark kann Abbildung 22 entnommen werden.

(...) wir haben ÖPUL und da muss man ja ein Drittel andere Sachen anbauen. (...)
wir brauchen Alternativen zum Mais und das ist in dem Fall der Ölkürbis. (L5)

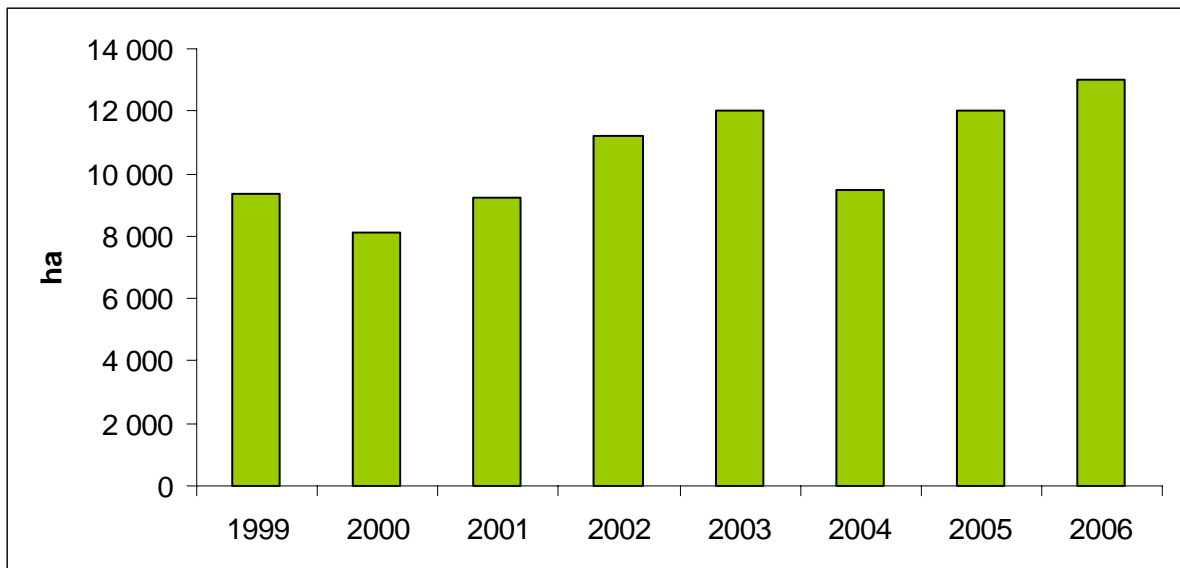


Abbildung 22: Entwicklung der Kürbisanbaufläche in der Steiermark

Quelle: BMLFUW, 2001, 85; BMLFUW, 2002a, 91; BMLFUW, 2003, 78; BMLFUW, 2004, 72; Statistik Austria, 2005, 3; Statistik Austria, 2006, 4; Statistik Austria, 2007, 4

6.2.2 Preisstabilisierung

Den Interviews zufolge hat sich der EU-Herkunftsschutz positiv auf den Preis ausgewirkt. In den letzten Jahren ist der Preis für Kürbiskernöl, trotz der jährlichen Schwankungen der Kürbiskernpreise (siehe Abb. 23), des Konkurrenzdrucks aus dem Ausland und der EU-Erweiterung stabil geblieben.

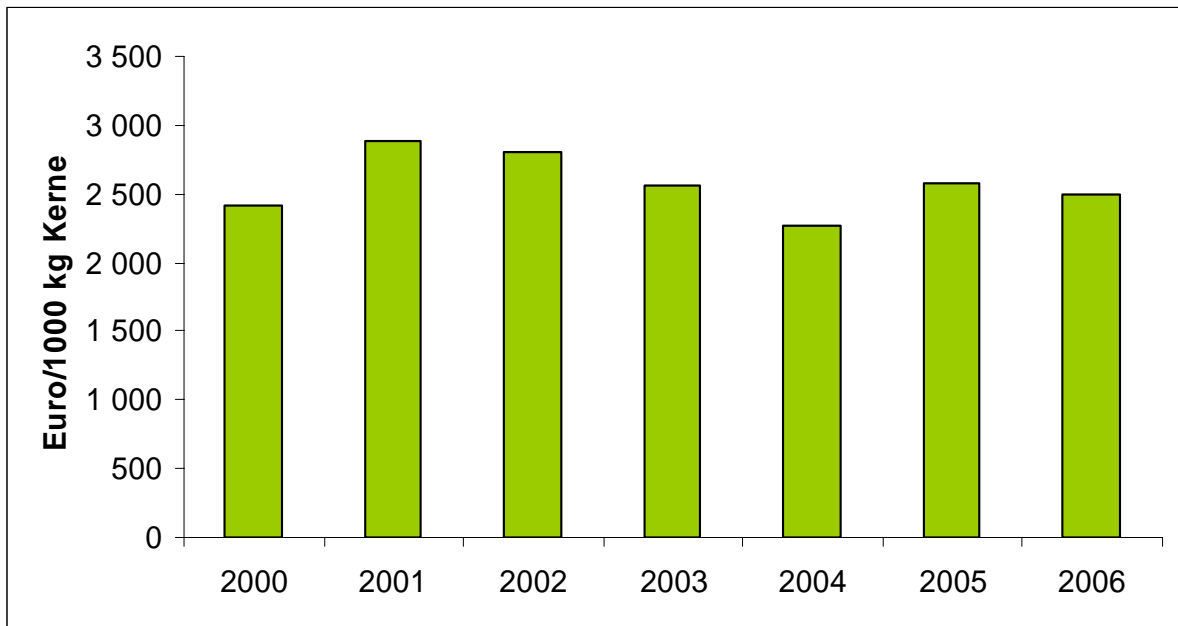


Abbildung 23: Preise für Ölkürbiskerne⁸

Quelle: BMLFUW, 2003, 231; BMLFUW, 2006, 190; BMLFUW, 2007f, 188

(...) Wobei man es wieder schwer sagen kann, was wäre gewesen, wenn es das g.g.A. nicht gegeben hätte. So gesehen glaube ich, dass es sich doch positiv auf den Preis ausgewirkt hat. In absoluten Zahlen ist es so, dass wir heute noch den gleichen Literpreis haben wie 2001. (...) Ich sehe das aber noch positiv, dass es sich nicht nach unten bewegt hat. Wenn man allgemein den Trend von Kürbiskernen anschaut im Handel, hat es einen enormen Preisverfall gegeben. (...) Oft bin ich mir ziemlich sicher, dass der Steirische Kürbiskern auch seinen Beitrag dazu hat, dass es zumindest eine gewisse Preisordnung gibt. (Ö5)

Also wir haben, seit es den Euro gibt, immer den gleichen Preis. Der ist stabil. Wenn man die Kerne einkauft, das schwankt ja immer hin und her. Aber wir können nicht jedes Jahr den Preis ändern. Wir haben gesagt, 14,50 Euro ist ein Preis, wenn es ein bisschen runter geht, haben wir ein bisschen mehr verdient und wenn es raufgeht, dann passt es. (Ö1)

China tritt als Produzent von Kürbiskernen und Kürbiskernöl immer häufiger in Erscheinung und bietet am Weltmarkt die Kürbiskerne zu Niedrigpreisen an. Vor allem China, aber auch ungarische Kürbiskernproduzenten stellen eine Konkurrenz zu den steirischen Bauern dar. Der preisliche Unterschied zwischen g.g.A. Kernen

⁸ Erzeugernettopreise in Euro

und ausländischen Kernen ist groß. Laut Glawogger (2007c) liegt der Einkaufspreis von chinesischen Kürbiskernen bei 1,50 Euro pro kg (vgl. Glawogger, 2007c). Somit sind die ausländischen Kerne um zirka 25 % bis zu mehr als 50 % günstiger als inländische Kürbiskerne. Das Internationale Kürbiskernöl ist somit um ein Vielfaches billiger als das Steirische Kürbiskernöl und das Bio-Kürbiskernöl liegt preislich gesehen knapp über dem Steirischen Öl. Einige befragte Landwirte beklagten:

Weil in Ungarn ist es so, die können 100% fahren. (...) Kunstdünger, der schüttet hinauf, was es nur geht. Das dürfen wir ja nicht. Ich tät auch gern mehr hinauf, ich darf es nicht, das hilft nichts. (L6)⁹

(...) es gibt bei uns Preisdumper, die verkaufen es mit 10 Euro, 9,80 Euro. Das sind keine g.g.A., aber die fahren mit ungarischen Kernen und die hauen den Markt zusammen.(L4)

Manche Mitglieder des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ haben befürchtet, dass das Kürbiskernöl aus chinesischen Kernen als Steirisches Kürbiskernöl bezeichnet werden könnte. Das wurde mit der Einführung des Herkunftsschutzes unterbunden.

Vor allem wenn es die g.g.A. nicht geben würde, dann würde – wenn die Kerne aus China sind und das dann da gepresst wird, wahrscheinlich auch auf ausländischen Kernen „Steirisches Kernöl“ oben stehen, wenn es die g.g.A. nicht geben würde (L3).

Laut dem Geschäftsführer des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl“ zeichnet sich eine leichte positive Entwicklung des Kürbiskernölpreises ab, die von 13 Euro pro Liter in Richtung 14 bis 15 Euro pro Liter geht. Diese Zunahme hat teilweise mit der immer besser werdenden Qualität des Kürbiskernöls zu tun, beziehungsweise mit der Marktentwicklung für landwirtschaftliche Rohstoffe (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Die interviewten ÖlmüllerInnen verkaufen ihr Steirisches Kürbiskernöl durchschnittlich um 1,5 Euro pro Liter teurer als die LandwirtInnen (siehe Abb. 24).

⁹ Da viele steirische LandwirtInnen in den letzten Jahren am ÖPUL teilgenommen haben, mussten sie die Anbaubegrenzungen von 75 % bei Getreide und Mais, sowie max. Stickstoffdüngung einhalten.

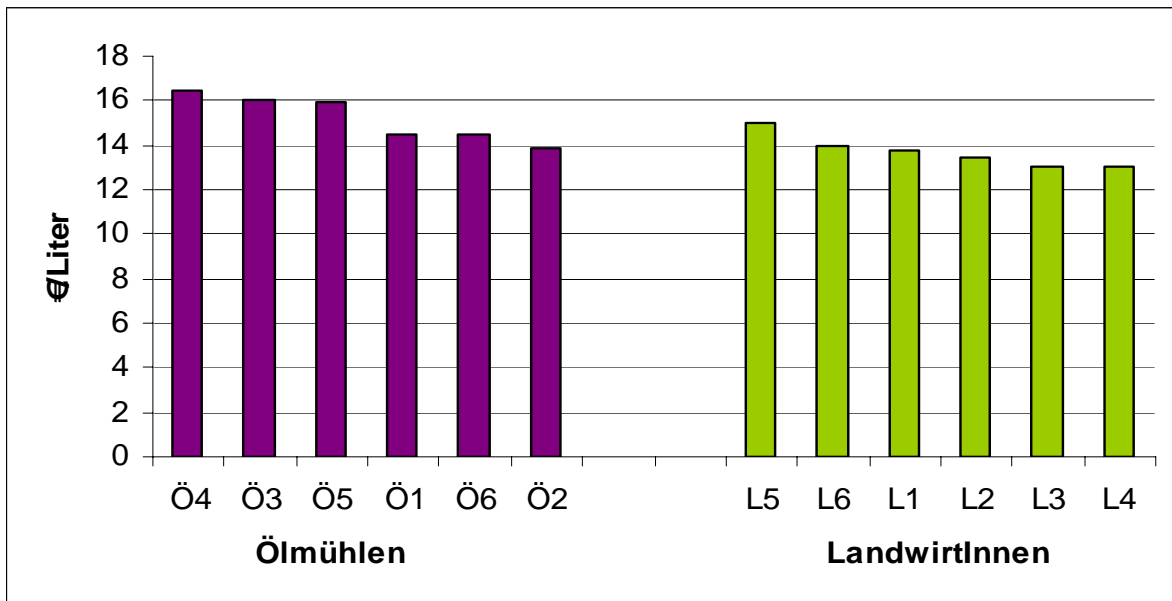


Abbildung 24: Preise für Steirisches Kürbiskernöl bei den interviewten Betrieben

Die „geschützte geographische Angabe“ bewirkt eine preisliche Absicherung des Steirischen Kürbiskerns und zum Teil eine Abgrenzung gegenüber ausländischen Kürbiskernen und ausländischem Kürbiskernöl. Den Befragungen zu Folge ist das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zu einer sicheren Einnahmequelle für viele LandwirtInnen geworden.

Für uns ist es eine Absicherung des Steirischen Kürbiskerns im Prinzip, speziell auch vom Preis her. Weil mit Importen, weil wir das Problem mit Importen haben, mit billigen, und wir damit keine Chance hätten. (Ö6)

Es ist sicher auch eine wesentliche Einnahmequelle für viele Landwirte geworden, das mit Sicherheit, denn mittlerweile ist er ja die dritt wichtigste Anbaufrucht nach Getreide und Mais - der Kürbis in der Steiermark. (L3)

Ein interviewter Ölmüller berichtete, dass er aufgrund wirtschaftlicher Aspekte und aus Gründen der saisonalen Knappheit der Kerne ein alternatives „Internationales“ Kürbiskernöl anbietet, wobei der Befragte anmerkte, dass die KonsumentInnen mehr vom Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. kaufen.

Grundsätzlich täte ich sagen, der Preis ist - wir tun uns bei den g.g.A.-Kernen natürlich schon ein bisschen schwerer mit dem Preis, weil die g.g.A.-Kerne sind ja zwischen 20 und 30 Cent teurer (...) und dann muss ich die ganzen Untersuchungen noch machen usw. und das ist natürlich ein Problem. Und wenn

man dann z.B. die Kerne nicht kriegt und deshalb brauchen wir (...) das zweite Öl dazu, weil ich muss den Konsumenten sagen, das kostet um einen Euro weniger und wenn dir das nicht wert ist, dass du es kaufst, dann gehst zum anderen. Aber sie kaufen eigentlich schon vom teureren mehr. (Ö3)

Regionale Produkte werden im Handel forciert. Ein Ölmühlenbetreiber äußerte Bedenken, inwieweit die KundInnen diese heimischen Lebensmittel in Zukunft annehmen werden. Bei BIO-Kernöl sieht der Befragte kein Problem, aber seiner Meinung nach wird das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. wahrscheinlich nur von einer gut verdienenden Schicht gekauft werden.

(...) regionale Produkte zu forcieren. Jetzt ist die Frage die, wie stark nimmt das der Kunde an (...)biologisch wird angenommen, das muss man ehrlich sagen (...) eine gut verdienende Schichte wird womöglich auch für „echt steirisch“ zahlen, eine übrige Schichte zahlt keinen Cent. (Ö2)

6.2.3 Steigerung der Absatzmenge

Nach Meinung von Glawogger ist der Gesamtmarkt für Kürbiskernöl gewachsen. Das heißt, dass der Markt für „Internationales Kürbiskernöl“ gestiegen ist und ebenso konnte in den letzten Jahren bei dem Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. eine steigende Nachfrage festgestellt werden. In den vergangenen drei bis vier Jahren konnte bei dem Steirischen Kürbiskernöl mengenmäßig durchschnittlich eine 10 %-ige Steigerung verzeichnet werden (siehe Tabelle 3) (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Daraus resultiert ein sicherer Absatz für die ProduzentInnen und ein höherer Bekanntheitsgrad des Steirischen Kürbiskernöls.

(...) die Leute sind begeistert gewesen. Ich muss sagen, durch das, dass wir bei der g.g.A. sind, haben wir immer mehr verkauft. Ich muss sagen, ich garantier dafür 100%ig (...) Wenn er es nicht glaubt, er kann es kontrollieren lassen (...) durch die g.g.A. sind wir immer stärker geworden, verkaufe ich sicher mehr. (L6)

Wir haben es gesteigert, vor zwei Jahren haben wir gehabt 7 ½ oder 8 Hektar und voriges Jahr haben wir 10 gehabt und heuer haben wir 12. Es ist sicher ein Vorteil, weggehen würde ich sicher nicht mehr. (L3)

Tabelle 3: Anzahl der ausgegebenen Banderolen „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ des Erzeugerrings

Jahr	Banderolen (in Mio. Stk.)	Liter	% Steigerung zum Vorjahr
2003	1,39	811.000	
2004	1,80	893.000	10 %
2005	2,70	1.020.000	14 %
2006	2,44	1.106.000	8 %

Quelle: Landwirtschaftskammer Steiermark, 2007

Direktvermarktung

Laut Glawogger umfasst der Direktvermarktungsanteil bei den Mitgliedern des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zirka 50 bis 60 % des Öls. Der Grund für diesen relativ hohen Anteil ist der, dass das Kürbiskernöl in der Direktvermarktung gewisse Vorteile bietet. Einerseits halten sich die Investitionskosten gering und andererseits kann der Direktvermarkter immer auf ein frisches Qualitätsprodukt zurückgreifen. Die Qualität des Kürbiskernöls wird im Supermarkt durch das Licht, beziehungsweise die Lagerungsbedingungen beeinträchtigt und deshalb kaufen viele KonsumentInnen das Kürbiskernöl direkt bei den BäuerInnen oder in der Ölmühle. Auf die Gastronomie entfallen zirka 5 % und die restlichen 35 bis 45 % werden über den Handel vertrieben (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Das Kürbiskernöl ist in den letzten Jahren zu einem diskutierten Thema geworden. Ein interviewter Ölmüller konnte in seinem Betrieb feststellen, dass das Interesse der BesucherInnen für landwirtschaftliches Wissen und landwirtschaftliche Praktiken angestiegen ist. Früher bestand kaum Interesse, sich näher über den Steirischen Ölkürbis und das daraus gewonnene Öl zu informieren. Mittlerweile wollen die KonsumentInnen wissen, woher die Kürbiskerne stammen und welche unterschiedlichen Qualitäten es gibt. Viele Ölmühlen bieten für ihre BesucherInnen Schaupressungen an oder sie können bei der alltäglichen Kürbiskernölproduktion zusehen und somit Einblick in den Herstellungsprozess gewinnen. Es gibt auch Kernölmuseen, in denen Interessierte ihr Wissen über den Kürbis und das Kürbiskernöl erweitern können.

(...) in irgendeiner Weise wollen sie das kennen lernen, nicht nur am Teller haben

(...) Anfangs war es ja überhaupt kein Thema, es haben sich lange Zeit die Leute

gar nicht damit befasst, mittlerweile fragt fast jeder, der schon Kunde bei uns ist, fragt fast jeder, wie das jetzt aussieht. Wo kommen die Kürbiskerne her (...) Qualitäten am Markt gibt, andererseits die Qualität von der Herkunft. Und so gesehen, hat man natürlich jetzt schon das Instrument und auch den Nachweis dafür, dass man sagen kann, ich verarbeite Steirische Kürbiskerne und ich produziere nur Steirisches Kürbiskernöl. Bei uns ist es schon sehr gut, weil wir komplett nur Steirische Kürbiskerne verarbeiten. Wir haben uns komplett auf diese Schiene verlegt. (Ö5)

Die InterviewteilnehmerInnen engagieren sich in verschiedenster Weise und setzen unterschiedliche Aktivitäten, um auf ihr Produkt aufmerksam zu machen.

- Prämierungen
- Inserate
- Präsentationen
- Einschaltungen in Gourmetführern
- Kostproben in Restaurants
- Führungen in den Mühlen
- Schulprojekte/Kinderprojekte
- Neugestaltung der Geschäfte und Verkaufsräume
- Schaupressungen
- Hoffeste

Wir versuchen, wo es geht, mitzumachen bei Präsentationen, auch deswegen, weil ich persönlich bei den Anfängen dabei war (...) wir schalten uns immer wieder ein in Gourmetführern oder was mir natürlich am allerliebsten ist, wenn ich irgendwo in einem Restaurant sitze und dann beim Weggehen dem Chef eine Kostprobe gebe, um auf unser Öl aufmerksam zu machen. Wir machen sehr viel Arbeit mit Kindern, weil wir eben sagen, das sind ja die Kunden von morgen oder rufen die Schulen an (...) nicht nur mit Schulen, sondern auch über den Tourismus, Vulkanland ... Ölmühle und nehmen gerne Busgruppen, einfach weil ich von den Anfängen an dabei war und das so bekannt und publik machen will, wie nur irgendwie möglich. Das sind unsere eigenen Initiativen, die wir setzen (Ö4).

In einem Interview äußerte ein Landwirt, dass er aufgrund der großen potentiellen Nachfrage seine Kunden nicht ausreichend mit Steirischem Kürbiskernöl versorgen kann.

(...) steigende Nachfrage. Es ist alle Jahre ein bisserl mehr steigend. Aber ich muss sagen, ich bin mit der g.g.A. sehr zufrieden. Die g.g.A. hat mir viel gebracht (...) Zu

Weihnachten hätte ich ein Geschäft machen können mit 5.000 Kartons, aber ich hab es nicht gemacht (...) Da wäre ich ein Gewerbebetrieb. Ich möchte so klein sein, wie wir sind, es ist überschaubar bei mir (...) Meine Mutter ist mittlerweile verstorben, die hat daheim halt sehr viel verkauft. (L6)

Zusammenhang mit der steigenden Beliebtheit des Speisekürbisses

Früher war das Kürbiskernöl nur in der südlichen Steiermark bekannt. In der Zwischenzeit ist es in ganz Österreich im Lebensmittelhandel vertreten. Aufgrund der steigenden Beliebtheit des Steirischen Kürbiskernöls gewinnt es auch im Ausland an Bedeutung. Vor allem Deutschland wird als potentieller Zukunftsmarkt gesehen. Weitere Gründe, die für eine Absatzsteigerung sprechen, sind laut einem Ölmüller neben der zunehmenden Bekanntheit Österreichs im Ausland die Verwendung des Kürbiskernöls in der Spitzengastronomie und der Trend in Richtung gesunde Produkte und regionale Lebensmittel.

Ich meine, der Kürbis hat ja in den letzten 10 Jahren Aufwind gekriegt, weil Kürbis ist ja eigentlich Abfall gewesen und ist an Tiere verfüttert worden. (L5)

Aus der Sicht eines Befragten wurde für den Kürbis sehr viel Werbung gemacht und die „geschützte geographische Angabe“ hat einen Beitrag dazu geleistet, dass das Steirische Kürbiskernöl nun in der Gastronomie und Hotellerie zu finden ist.

In den Hotels ist der Kürbis früher sicher nicht gewesen, da war der Kürbis mehr für Gemüse, aber nicht für die Gastronomie. Früher hat es nie eine Kürbiscremesuppe gegeben (...) das hängt alles mit der Werbung zusammen. Es ist sehr viel Werbung gemacht worden für den Kürbis. Das ist eine Folge von der ganzen Entwicklung der g.g.A. Das hat man früher auch schon gemacht, aber durch die g.g.A. dürfte es stärker gekommen sein, aber dass das nur die g.g.A. ist, das kann man nicht sagen. Aber die g.g.A. hat sicher einen Beitrag geschlossen, dass da mehr in der Küche und mehr in der Gastronomie gekommen ist. (L6)

Der Kürbis hat sich sozusagen von einem „Arme-Leute-Essen“ zu einem exquisiten Produkt entwickelt und deshalb sind auch die Mengen gestiegen, wie eine Ölmüllerin berichtete:

(...) früher war das ein Produkt, so das „Arme-Leute-Essen“. Und das hat sich total gewandelt. Der Kürbis, der Kürbiskern oder das Kernöl ist heute nicht mehr wegzudenken aus den tollsten Restaurants, aus dem normalen Landgasthaus. Es ist einfach ein Produkt geworden, das populärer geworden ist und dadurch

natürlich auch die Mengen, die man braucht, immer mehr geworden sind. Ob das jetzt unbedingt das g.g.A. war, kann ich nicht sagen. Dazu fehlen mir einfach Unterlagen, es hat sicher mitgeholfen! (...) mit der ganzen Kampagne hat man natürlich müssen über die Grenzen hinausgehen, denn innerhalb Österreichs war das bald einmal bekannt (...) und dadurch natürlich sind die Mengen schon gewaltig gestiegen. (Ö4)

Die Steigerung der Popularität des Kürbisses und der Kürbisprodukte ist laut einer interviewten Ölmüllerin an den Kochbüchern einer steirischen Autorin gut ersichtlich:

Ich denke z.B. an die Kochbuch-Autorin (...) Ihr erstes Kochbuch handelt von „Kürbiskernen und Kürbiskernöl“ Also, das erste Produkt, mit dem wir ja einmal angefangen haben, wir müssen aus dem mehr machen, oder aus dem könnte man wirklich was machen. Ihr zweites Buch war ja dann „Kürbiskerne, Kürbiskernöl und der Gesamtkürbis“, der normale Kürbis, der steirische Kürbis, wie er bei uns am Feld wächst bzw. sämtliche Speisekürbisse, die es auf der ganzen Welt gibt, Rezepte dafür. Also, anhand dieser Kochbücher und wenn man die Jahre zurückverfolgt, kann man schon sehen, wie sich das langsam entwickelt hat. Es ist das ganze Programm „Kürbis“ populärer geworden. Wer hätte sich vor 10 Jahren vorstellen können, dass man ein Vanilleeis mit Kürbiskernöl isst. (Ö4)

Alles, was das Thema „Kürbis“ kommuniziert, bringt Ideen, neue Produkte und Innovationen hervor. Kürbismarmeladen und Kürbispesto hat es zwar vor dem EU-Herkunftsschutz auch schon gegeben, aber die „geschützte geographische Angabe“ hat sozusagen eine unterstützende Funktion, dass sie bekannter geworden sind. Nur wenige Befragte sind der Meinung, dass die „geschützte geographische Angabe“ in Bezug auf Erneuerungen und Modernisierungen keinen Einfluss gehabt hat.

(...) die Leute da ziemlich innovativ sind und die Steiermark durch die Vielfalt, weil wir ja einfach von Thermen über Wein, über Kernöl eben, die Gastronomie, die Direktvermarkter, der Zotter hat seinen Weg gemacht. Weil ich finde, das puscht sich auch gegenseitig. (L5)

6.2.4 Verbesserung der Qualität des Kürbiskernöls

Die Qualität des Steirischen Kürbiskernöls hat sich in den letzten Jahren kontinuierlich verbessert. Es wurde das Bewusstsein geschaffen, dass das Steirische

Kürbiskernöl ein Qualitätsprodukt ist. Manche steirische Ölmühlen sehen sich als heimischer Qualitätsbetrieb und erkennen darin einen absoluten Vorteil, für andere Ölmühlen hat es weniger Bedeutung.

Glawogger berichtet, dass die Landwirtschaftskammer Steiermark ein Projekt mit dem Ziel der „Höherqualifizierung“ und der Verbesserung der Qualitätsarbeit gestartet hat. Projektleiter ist Herr Werner Langreiter von der Landwirtschaftskammer Steiermark. Die LandwirtInnen werden bezüglich der qualitätsrelevanten Arbeitsschritte geschult, damit die „kritischen Kontrollpunkte“ gut bewältigt werden können (siehe Prozessablauf Abb. 11). Die Schulung reicht vom optimalen Anbau über die Ernte, einwandfreie Lagerung der Kürbiskerne, Pressen der Kürbiskerne und das hygienische Abfüllen des Öls bis hin zum Verkauf (vgl. Glawogger, 2007c). Folgende Arbeitskreise sind diesbezüglich entstanden (vgl. Bratter, 2001, 12):

- Arbeitskreis Anbau: Dieser Arbeitskreis beschäftigt sich mit anbaurelevanten Themen wie Feldvorbereitung, Aussaatdatum, Aussaattechnik, Bodenbearbeitung, Pflanzenschutzmaßnahmen, Düngung, Erntereifefeststellung und Erntetechnik.
- Arbeitskreis Qualitätsmanagement: Hier werden Prozessschritte nach der Ernte wie Waschen, Trocknen, Lagerung, Produktverpackung und Etikettierung behandelt.
- Arbeitskreis Ölmühle: Über Prozessabläufe wie Warenannahme, Reinigung, Vermahlen und Rösten wird in diesem Arbeitskreis gesprochen.
- Arbeitskreis Sensorik: Im Rahmen dieses Arbeitskreises werden spezielle Schulungen zur Entwicklung einer sensorisch-definierten Sprache angeboten.
- Arbeitskreis Marketing: In dieser Arbeitsgruppe werden langfristige Vermarktungswege und verkauforientierte Maßnahmen besprochen.

Aus den Gesprächen mit den LandwirtInnen und ÖlmühlenbetreiberInnen ist zu erkennen, dass sie sehr bestrebt sind, ein qualitativ einwandfreies und hochwertiges Produkt zu produzieren. Es wird darauf geachtet, dass nach dem Pressen das Öl dunkel gelagert wird und sich das Öl absetzen kann, bevor es abgefüllt wird. Der Wert, den die ProduzentInnen vermitteln wollen ist es, ein

„qualitativer Zenit“ zu sein. Ein befragter Landwirt ist davon überzeugt, dass die KundInnen bewusster einkaufen und auf eine gute Qualität der Produkte Wert legen. Es erfolgte eine Veränderung in der Wahrnehmung von Qualitätsprodukten.

Ich lass das Öl 14 Tage immer stehen, bevor ich es abfülle, das ist das Erste bei mir. 14 Tage, da ist kein Satz drinnen (...) Das gibt es bei mir nicht. (...) stelle ich noch hinein, wo ich es abfülle, schön dunkel, da passiert nix und da lass ich es 10 bis 14 Tage immer stehen. Aber da ist kein Satz drinnen. (L6)

Landesprämierung „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

Laut Kapaun (2005) muss seit 2003 das Steirische Kürbiskernöl in einem Labor zusätzlich auf Qualität und Rückstände getestet werden. Im Rahmen der jährlichen Landesprämierung „Steirisches Kürbiskernöl“ werden diese Untersuchungen durchgeführt. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Öl den Anforderungen des österreichischen Lebensmittelbuches entspricht und Rückstandskontrollen durchgeführt werden. Weiters testen zwei verschiedene Kommissionen Qualitätskriterien wie Farbwert, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Grundlage der sensorischen Bewertung ist ein international genormtes Bewertungsschema (vgl. Kapaun, 2005, 26). Die ausgezeichneten Betriebe dürfen auf ihre Flaschen die goldene Plakette „Prämierter Betrieb 2007“ kleben (siehe Abb. 25) (pers. Mitt. Glawogger, 2007b). Im Jahr 2007 sind 260 KürbiskernölproduzentInnen ausgezeichnet worden (vgl. Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, 2007).



Abbildung 25: Goldene Plakette

Quelle: Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“, 2007

Jene Betriebe, die Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. produzieren und Mitglied des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ sind, können an der Landesprämierung teilnehmen. Wenn ein Betrieb Steirisches Kürbiskernöl produziert, aber kein Mitglied des Erzeugerrings ist, darf sein Öl nicht prämiert werden.

Die Landesprämierungen „Steirisches Kürbiskernöl“ tragen wesentlich zu einer positiven Marktentwicklung bei. Aufgrund dieser Auszeichnung steht das Steirische Kürbiskernöl regelmäßig in der Öffentlichkeit und ist in den Medien präsent. In den Interviews gaben die LandwirtInnen sowie die ÖlmüllerInnen an, dass sie durch die jährlichen Prämierungen des Steirischen Kürbiskernöls profitieren und ein positiver Werbeeffect verzeichnet werden kann. Vor allem die goldene Plakette auf der Flasche ist für die KonsumentInnen ein Blickfang und zeigt große Wirkung.

Was natürlich eine ganz tolle Geschichte ist, ist immer diese Prämierung, dieser Hinweis, diese Plakette, diese goldene Plakette, wenn man ausgezeichnet worden ist, also das kommt schon sehr gut an, das sticht ganz einfach ins Auge und alles, was heute ein Hingucker ist, die Leute kaufen mit dem Auge. Und das ist wirklich so ein Punkt, wo einer einfach schnell hinschaut und sich dann, wenn er es auch nicht kennt, sich dann erklären lässt. (Ö4)

Die Prämierungen, die schlagen schon ein (...) da gibt es kein Silber, kein Bronze. Entweder kommst durch, dann hast die Goldene. Entweder machst er Gold oder er macht nicht Gold (...) Bei mir hat alles gepasst und dadurch haben wir die Goldene gekriegt. Es ist eine Ehrung, du hast eine Urkunde gekriegt. (L6)

Insbesondere durch Beiträge und Inserate in Regional- und Gemeindezeitungen sind auffallend mehr Kunden zu den prämierten Betrieben gekommen und es konnte dadurch bei vielen LandwirtInnen eine Verkaufssteigerung verzeichnet werden.

Wir haben bei einer Bezirkszeitung inseriert, als wir eben die Goldmedaille gemacht haben (...) Aber ich habe z.B. dadurch schon mitgekriegt, dass ab Hof jetzt wieder ein bisschen mehr geht. (L1)

(...) ich habe voriges Jahr bei der Prämierung mitgemacht, und da sind wir ausgezeichnet auch, und ich glaube, das hat dann als Folgeerscheinung schon einiges gebracht. Da war der Gemeindespiegel, der hat mich hineingegeben (...) und da sind sehr viele neu gekommen, die gesagt haben, sie haben das

herausgelesen. Und das war im Zuge der g.g.A.. Weil sonst hätte ich ja bei der Prämierung nicht mitmachen dürfen. (L3)

Ein interviewter Landwirt sieht die Prämierungen als verbesserungswürdig. Seiner Meinung nach sollten während des Jahres mehrere Verkostungen durchgeführt werden, um sicher zu stellen, dass die Öle das ganze Jahr hindurch den Qualitätskriterien entsprechen.

(...) sollten öfter Verkostungen machen meines Erachtens (...) wenn man jetzt einmal mit dem Öl, das man dort zur Verkostung einreicht, dann ist man das ganze Jahr prämiert. Und das heißt aber nicht, dass die Öle, die dann später gepresst werden, genau so gut sind und diesen Qualitätskriterien der Verkostung entsprechen. (L5)

Qualitätskriterien für Kürbiskerne

Es gibt keine Qualitätskriterien für Kürbiskerne. Grundsätzlich kaufen die Ölmühlen jedes Jahr von den gleichen KürbiskernproduzentInnen. Die meisten KürbiskernölproduzentInnen verlangen beim Kauf der Kürbiskerne Zertifikate, um sicher zu gehen, dass die Kerne untersucht worden sind. Die AbnehmerInnen prüfen dann nochmals die Kerne, ob sie sauber sind. Manche ÖlmüllerInnen machen auch Probepressungen, um die Ölausbeute festzustellen.

Ein befragter Ölmüller fordert, dass die g.g.A. Kürbiskerne der LandwirtInnen abgewertet werden sollten, wenn sie gewissen Qualitätskriterien, wie zum Beispiel dem hohen Anteil an weißen Kernen, nicht entsprechen.

(...) aber wenn heute einer g.g.A.-Kerne liefert, wenn er heute gewisse Qualitätskriterien nicht erreicht als Kürbiskernlieferant, müssten die Kerne mehr abgewertet werden als normale Ackerware. Das wird ja auch nicht gemacht (...) Das heißt, g.g.A.-Ware soll ja besonders sein. Also das heißt, wenn dort so und so viel Prozent weiße Kern dabei sind oder es ist irgendwas, müsste man zu dem Bauern sagen, das können wir als g.g.A.-Ware nicht anerkennen, die müssen was können, die müssen sich abheben von den anderen, weil sonst brauche ich das nicht. (Ö3)

Slowenisches Kürbiskernöl versus Steirisches Kürbiskernöl

In Slowenien wird auch in größeren Mengen Kürbiskernöl gepresst. Oft wird das Kürbiskernöl mit anderen Speiseölen wie Rapsöl oder Sonnenblumenöl zu Salatöl

vermischt. Dieses Öl ist heller und dünner, darf aber auch nicht als Kürbiskernöl bezeichnet werden.

Es gibt auch 100 % reines Kürbiskernöl aus Slowenien. Slowenien und die Südsteiermark weisen die gleiche Bodenart auf und beide Länder verwenden für die Kürbiskernölherstellung die Kerne des Steirischen Ölkürbisses. Trotz dieser Gemeinsamkeiten schmecken die 100 % reinen Kürbiskernöle unterschiedlich. Kürbiskernölerzeugung ist sehr an Tradition geknüpft. Es wird angenommen, dass den SlowenInnen das umfassende und traditionelle „Know-How“ für die Kürbiskernölherstellung fehlt. Beim gesamten Produktionsablauf des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. wird großes Augenmerk auf die qualitätsrelevanten Parameter, wie Waschen und Trocknen der Kerne, sorgfältige Lagerung der Kerne, schonendes Rösten und Pressen und fachgerechte Lagerung des Öls gelegt. Genau dieses Wissen zeichnet das Steirische Kürbiskernöl aus. Slowenien hat ebenfalls bei der EU einen Herkunftsschutz für das „Steirische Kürbiskernöl jenseits der Mur“ beantragt.

Wir haben da sehr viel Slowenen, ... herkommen, das sind ja die ganz gleichen Kerne. Aber das Kernöl ist dort komplett anders. Da ist ein ganz ein großer Unterschied zwischen slowenischem Öl und steirischem. Erstens einmal ist es viel dünner oder mischen sie es (...) Aber auf jeden Fall braun, nicht richtig grün. Aber die haben eigentlich die ganz gleichen Kerne. (Ö1)

6.2.5 Sicherung der Arbeitsplätze

Dadurch, dass die Anbauflächen von Ölkürbis leicht zunehmen und der Ölverbrauch steigt, leben mehr LandwirtInnen beziehungsweise ÖlmüllerInnen von der Kürbiskern- und Kürbiskernölproduktion. Aufgrund der „geschützten geographischen Angabe“ konnten regionale Arbeitsplätze gesichert und zum Teil auch neu geschaffen werden.

- Durch die Verbesserung der Technik und der Hygiene im Lebensmittellabor und in der Anlagenproduktion werden neue Arbeitsplätze geschaffen.
- Da ProduzentInnen jährlich Seminare, Projekte und Weiterbildungsveranstaltungen in Anspruch nehmen, müssen hierfür Mitarbeiter beschäftigt werden.

- Im Büro des Vereins Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ sind neue Arbeitsplätze entstanden.

Die Kürbisbranche ist klein und somit sind es im Vergleich zu anderen Branchen wenige Arbeitsplätze, die entstanden sind.

(...) es gibt das Projekt „Höherqualifizierung“, da sind sicher etliche angestellt, und auch dadurch, dass das untersucht wird, das müssen ja auch Laborleute machen, kann ich mir vorstellen, haben sie auch mehr Arbeit. Es wird sicher Auswirkungen haben, natürlich nicht 1000 Leute sind mehr angestellt, das nicht, aber es ist sicher eine Steigerung. (L1)

Obwohl in der Kürbisbranche ein allgemeiner Aufwind zu verzeichnen ist, bezweifelt jedoch ein Großteil der befragten ÖlmüllerInnen, dass die entstanden Arbeitsplätze ausschließlich auf die „geschützte geographische Angabe“ zurückzuführen sind. Ihrer Meinung nach leistet die Regionalmarke einen gewissen Beitrag zur positiven Entwicklung des Arbeitsmarktsektors.

Es wird so sein, dass ein gewisser Beitrag da ist, es geht einher (...), weil wir eben in den Zug der Zeit gut hineinpassen. (Ö5)

In den letzten Jahren, vor allem 2004 und 2005, war bei Mais ein starker Preisverfall zu verzeichnen (vgl. BMLFUW 2007f, 188). Die LandwirtInnen in den betroffenen Maisregionen haben die Chance gesehen, sich mit der Kultivierung von Kürbissen ein sogenanntes fixes Standbein zu schaffen und konnten somit ihren Arbeitsplatz am Betrieb sichern. Vor allem waren die ÖlmüllerInnen bestrebt, LandwirtInnen zu gewinnen, damit jedes Jahr genug g.g.A.-Kerne zur Verfügung stehen würden. Beide Parteien profitieren von dieser Situation. Die BäuerInnen garantieren den ÖlmüllerInnen die Anbauflächen und haben dadurch einen gesicherten Arbeitsplatz und ein sicheres Einkommen und die Ölmühlen können mit fixen Kürbiskernlieferungen rechnen.

(...) Gerade in unserem großen Anbaugebiet, hauptsächlich Monokulturen, dann war bei Mais inzwischen ein totaler Preisverfall, die Landwirte haben fast nicht mehr existieren können (...) Und da haben wir eben gesagt, Leute, das ist eine Chance für euch, erstens einmal die Ölmühlen, wenn wir den Markt vergrößern wollen, wir brauchen euch. (Ö4)

Die LandwirtInnen konnten aufgrund der „geschützten geographischen Angabe“ höhere Einnahmen erzielen und daraus folgte, dass einige BäuerInnen im Vollerwerb geblieben und nicht in den Nebenerwerb gegangen sind.

(...) manche Landwirte, die dadurch im Vollerwerb geblieben sind, weil sie eben mit den Kürbissen bessere Einnahmen haben und Leute einstellen. Aber sonst vielleicht in den Nebenerwerb gegangen wären. (L3)

Der Herkunftsschutz hat auch für kleinere Ölmühlen einen beträchtlichen Vorteil. Diese Unternehmen können sich aufgrund der „geschützten geographischen Angabe“ von ihren MitbewerberInnen abheben und somit ihr Einkommen und ihren Arbeitsplatz sichern.

(...) denn die kleineren Ölmühlen, wir haben uns ja wahnsinnig schwer getan, du hast dich ja nicht abheben können, die großen Ölmühlen haben natürlich diese Supermärkte beliefert, die haben sich müssen eine Rohware organisieren, die billig war. Und dadurch ist das Ganze ja gekommen. (Ö4)

In der Steiermark sind in den letzten Jahren einige große KürbiskernölproduzentInnen entstanden. Manche Ölmühlen wurden ausgebaut und vergrößert. Dies ist auch zum Teil auf die besser gewordene Qualität des Kürbiskernöls zurückzuführen, wie ein Ölmüller berichtete:

(...) wenn man zurückdenkt die letzten 10 Jahre, da hat es ja keine (...) geben, da hat es keinen (...) geben, da hat es noch viele andere nicht gegeben, die jetzt angefangen haben zum Pressen und alle anderen Pressen haben ausgebaut und haben vergrößert und haben den Absatz eben ausgebaut. Das beruht einmal grundsätzlich auf dem, dass das Kernöl besser geworden ist. (Ö3)

6.2.6 Beitrag zur regionalen Identität und zur Förderung des Tourismus

Der Identitätseffekt hat große Bedeutung. Die eingetragene geographische Herkunftsangabe fördert beziehungsweise stärkt die regionale und lokale Identität durch gemeinsame und einheitliche Werbung, Fernsehauftritte, Messen und Broschüren. Die Mehrheit der Befragten ist sich sicher, dass durch die „geschützte geographische Angabe“ die regionale Identität gestärkt worden ist.

Ja, die Identität also, das hat sie sicher gestärkt. Das muss man schon sagen. Wenn ich heute wohin fahre und ich sage, wir kommen entweder aus der

Schilcher-Region oder aus der Kürbisregion. Man weiß, wo man hingehört (...) Kernöl ist ein Begriff und das ist ein bisserl der Nationalstolz, ja, da unten, wo die Kürbis daheim sind. Identität hat sie sicher gestärkt (...) bringt auch wieder Zeit mit sich, dass das Selbstbewusstsein gestärkt wird. (L4)

Das Kürbiskernöl ist das Leitprodukt der Südsteiermark oder eines der wichtigsten Leitprodukte und hat die größte Identität (...) Es kommt kaum einer in die Südsteiermark, der nicht weiß, dass hier eines der besonderen und seltensten Öle produziert wird. (...) Und natürlich in dem Zusammenhang ist die g.g.A. wiederum wichtig, dass eben da diese Identität und die Verknüpfung Steiermark-Kürbiskernöl von früher her als traditionelles Gebiet hervorgehoben wird und auch gestärkt wird und sich auch in Zukunft abhebt von eventuellen Anbietern. (Ö5)

Regionale Produkte prägen das Image eines bestimmten Gebietes. Es besteht eine Affinität zwischen dem Image der Steiermark und dem Steirischen Kürbiskernöl. Die eingetragene „geschützte geographische Angabe“ bedeutet für die Steiermark einen positiven Imagegewinn, aber auch die Reputation des Kürbiskernöls ist gestiegen.

Das Image des Kernöls ist schon gehoben worden (...) (für die Region) Eine gewisse Imageaufwertung (...) Und diesbezüglich mache ich auf eine Region einmal aufmerksam. Das ist viel wert. (Ö4)

Das Steirische Kürbiskernöl ist ein guter Werbeträger für die Steiermark. Dadurch, dass die Steiermark die Heimat des Kürbiskernöls ist, kann diese Stellung kein anderes Land oder Bundesland in Anspruch nehmen. Ein Befragter äußerte, dass jede verkaufte Flasche Kürbiskernöl eine Werbung für die Steiermark sei. Das bestätigt auch eine Umfrage des Linzer Market Instituts (siehe Abb. 26). Das Steirische Kürbiskernöl ist ein Sympathieträger der Steiermark. Für 72 % der ÖsterreicherInnen ist das Kürbiskernöl das beliebteste Produkt aus der Steiermark, dicht gefolgt von Obst und Wein. Auf die Frage „Welches Produkt bringen Sie mit der Steiermark in Verbindung?“ fiel 49 % der ÖsterreicherInnen spontan das Kürbiskernöl ein. An zweiter Stelle stehen Äpfel und an dritter Wein (vgl. Linzer Market Institut, 2005, 86).

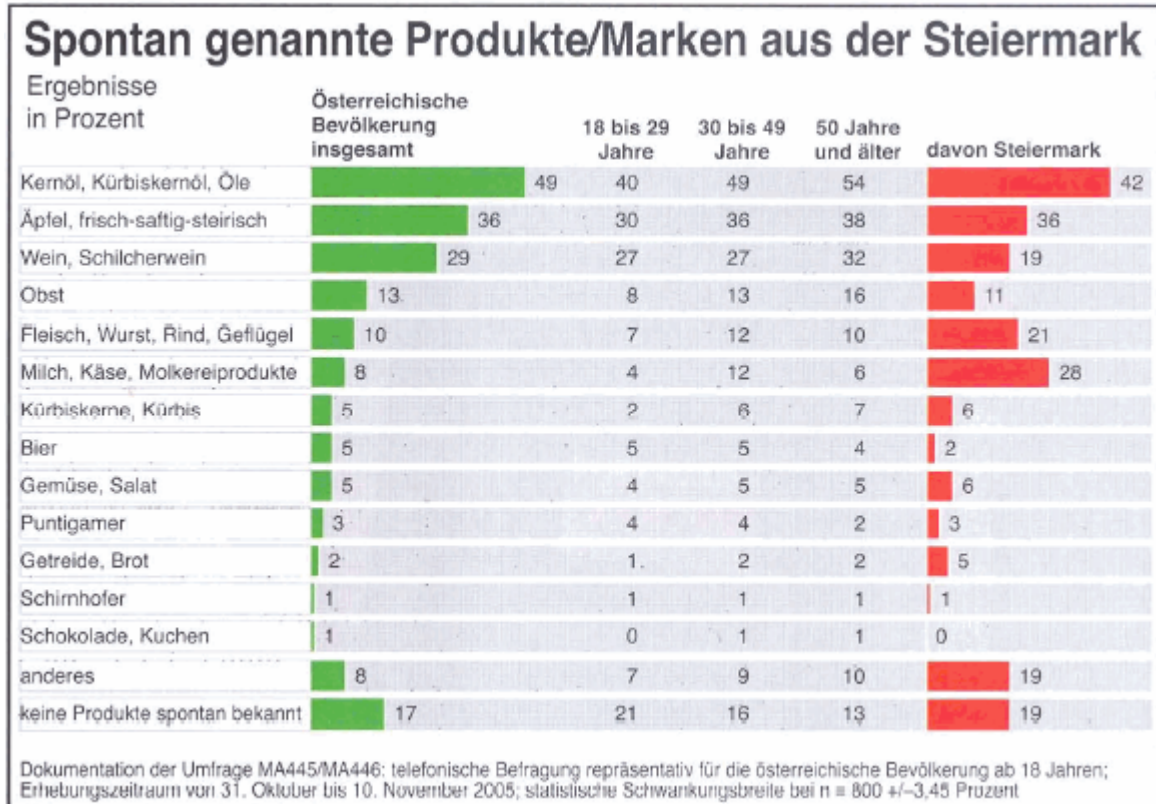


Abbildung 26: Umfrage über Produkte aus der Steiermark

Quelle: Regal 11/2005, 86

Kürbisfeste

Die Kürbisfeste haben sich im Laufe der Zeit entwickelt. Den Interviews zufolge hat es früher nur wenige und in manchen Regionen überhaupt keine Kürbisfeste gegeben. Ein altes, traditionelles Kürbisfest ist das Predinger Kürbisfest. Viele interviewte Personen sind der Meinung, dass die Kürbisfeste wiederum eine Folge der Aufwertung des Kürbisses sind und sich die Kürbisregionen entwickelt haben. Ebenso trägt der Aufschwung der Speisekürbisse und der Zierkürbisse zur Steigerung der Anzahl der Kürbisfeste bei. Auch aufgrund der Halloweenfeste, die in den letzten Jahren verstärkt in Europa gefeiert werden, haben die Kürbisfeste in Österreich immer mehr an Bedeutung gewonnen.

Die (Kürbisfeste) haben sich stark entwickelt. Früher hat es keines gegeben. (...) Gegeben wird es sie schon haben, aber ganz wenig. Aber populär ist es erst jetzt richtig geworden. (L6)

In den letzten Jahren sind verstärkt eigene Hof- und Kürbisfeste entstanden. Verschiedene Kürbisgerichte und ein entsprechendes Rahmenprogramm werden meistens angeboten. Gründe, warum eigene Feste im Betrieb forciert werden, sind einerseits die Eigenwerbung und andererseits die Bindung der Kunden.

(...) haben wir jedes Jahr eben ein Fest, das ist immer im September und da wird den ganzen Tag Öl gepresst und da haben wir einen Stand, wo wir eben die Kunden einladen (...) wie das Kürbiskernöl gepresst wird und wie es dann vermarktet wird (...) (Eigenes Fest) mit Kürbiswerfen, Riesen Kürbis schätzen (...) und inzwischen haben wir auch ein Wasserrad gebaut und da wird aus Attraktion unsere Mühle angetrieben, wenn wir genug Wasser haben. (Ö1)

Ein befragter Landwirt ist Mitglied des Vereines „Schilcherland-Spezialitäten“¹⁰. Der Verein vermarktet seit 1989 Qualitätserzeugnisse weststeirischer LandwirtInnen, wie zum Beispiel Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Kräuter, Edelbrände, Säfte und Schilcherwein. Dieser Verein, aber auch die Kooperation „Steirisches Vulkanland“¹¹, gewährleisten regionale Arbeitsplätze und tragen mit ihren Produkten zur Steigerung regionaler Identität bei.

(...) wir sind bei einem Verein dabei, der nennt sich „Schilcherland-Spezialitäten“, weil diese Region auch das Schilcherland ist. Dort ist es sowieso verpflichtend, wenn man dort Kernöl auch vermarktet, da ist man automatisch bei der g.g.A. dabei, das geht Hand in Hand. (L4)

Tourismus

2005 wurde eine Partnerschaft zwischen dem Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ und dem Steiermark-Tourismus geschlossen. Laut Glawogger (2007b) ist das Steirische Kürbiskernöl ein kulinarischer „unique selling point (USP)“, den kein anderes Land für sich in Anspruch nehmen kann. Über den Tourismus kommt das Kürbiskernöl nach außen (siehe Abb. 27). Die Olivenlobby wird als unmittelbares Vorbild herangezogen (pers. Mitt. Glawogger, 2007b).

Insgesamt wird die Steiermark durch das Steirische Kürbiskernöl touristisch aufgewertet. Ob das nur auf die „geschützte geographische Angabe“ zurückzuführen ist, wird bezweifelt. Eine Befragte erläutert zum Beispiel, dass ein Markt für sogenannte Spezialöle und andere Öle da ist.

¹⁰ <http://www.schilcherland.at>

¹¹ <http://www.vulkanland.at>

(...)(Kürbiskernöl) eines der wichtigsten Produkte, was Tourismus betrifft. (Ö6)

Mit Sicherheit profitiert der Tourismus, auch die Kürbiskernöl-Produzenten profitieren, weil sicher sehr viele Urlauber das Kürbiskernöl mitnehmen. (L3)

(...) vor 10 Jahren (...) Da hat es aber noch nicht so viele Fremde hier gegeben. Das hat sich schon sehr gesteigert. (Ö1)

Und das hat natürlich für den Tourismus einen großen Vorteil, dass wir ein besonderes Produkt in den Vordergrund stellen können, das sicherlich Leute bringt. (Ö5)



Abbildung 27: Werbung für die Steiermark

Quelle: Steirische Tourismus GmbH, 2007

6.2.7 Schaffung einer gemeinsamen Plattform: Der Erzeugerring

Der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ ist die Schlüsselorganisation für die Umsetzung und Entwicklung der „geschützten geographischen Angabe“. Die befragten LandwirtInnen und ÖlmühlenbetreiberInnen empfinden die Arbeit des Erzeugerringes als notwendig und wertvoll. Durch Werbung, Marketing, allgemeine Präsenz, Auftritte bei Messen und im Rundfunk profitieren die KürbisbauerInnen

sowie die ÖlmüllerInnen. Ohne EU-Herkunftsschutz würde es keine Vereinigung geben, die einheitlich für ein Produkt eintritt und etwas bewegt.

(...) die Werbung, die der Erzeugerring generell gemacht hat, also das ist schon enorm. Das ganze Marketing wurde aufgebaut (...) die Kürbisbautage, die veranstaltet werden, die Weiterbildungssachen, die immer wieder sind, das ist sicher ein Vorteil auch. Aber die Werbung, die geleistet ist worden, war enorm, sonst wäre das Kürbiskernöl sicher nicht dort, wo es heute ist, mit Sicherheit. (L3)

Durch die „geschützte geographische Angabe“ ist eine Plattform geschaffen worden, bei der LandwirtInnen und ÖlmüllerInnen zusammenkommen, ihre Erfahrungen und Meinungen austauschen und die Zusammenarbeit forcieren können. Das Ziel ist, dass die BäuerInnen und die ÖlmühlenbetreiberInnen an einem Strang ziehen und nicht gegeneinander arbeiten.

(...) dass wir über die Plattform auch mit Berufskollegen hie und da öfter zum Reden kommt, was früher überhaupt nicht üblich war. Es hat einmal einen Ölpreise-Stammtisch glaube ich gegeben, zu Vaters Zeiten, aber der hat nur kurz aufgeflackert und bei der g.g.A. – zumindest die Betriebe, die dabei sind – treffen sich doch in regelmäßigen Abständen. Gerade in der Branche, wo wir so ein kleiner Haufen sind, ist das immens wichtig, dass die Produzenten miteinander reden. Das lässt auch in Zukunft noch einiges erwarten. (Ö5)

Ein interviewter Ölmüller bedauerte, dass es in der Anfangsphase der „geschützten geographischen Angabe“ keine geregelten Versammlungen gegeben hat, um anstehende Themen und Fragen zu klären. Dieses Anliegen wurde im Jahr 2007 vom Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ umgesetzt. So gibt es nun regelmäßig Stammtische in verschiedenen steirischen Bezirken, bei denen über Probleme und Anliegen diskutiert wird.

Dadurch, dass im Verein Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ sowohl ÖlmüllerInnen als auch BäuerInnen vertreten sind, kommt es immer wieder zu Spannungen innerhalb der Gemeinschaft. Auf der einen Seite sind die BäuerInnen KundInnen der Ölmühlen und auf der anderen Seite KonkurrentInnen beim Verkauf von Kürbiskernöl. Es kommt jedoch nicht nur zu Spannungen zwischen den BäuerInnen und den ÖlmüllerInnen, sondern auch zwischen BäuerInnen und BäuerInnen und noch intensiver zwischen ÖlmüllerInnen und ÖlmüllerInnen.

Als Beispiel für einen Konfliktpunkt zwischen BäuerInnen und ÖlmüllerInnen, verweist ein Landwirt auf die unterschiedlichen Vorschriften. Er sieht auch nicht ein, warum bei den Ölmühlen die Banderolen in den Etiketten integriert sind, während die LandwirtInnen die Banderolen händisch aufkleben müssen.

Das g.g.A. muss ich sagen, ist sehr gut, ABER wie kann man z.B. eine Ölmühle kontrollieren. Überhaupt nicht (...) Wir müssen ein jeder eine Banderole hinaufpicken. Die Ölmühlen haben die Banderolen in Etiketten integriert. Natürlich mit der Aussage, bei soviel Flaschen, das Zeug hinaufpicken, was das Zeit beansprucht. Ich sag immer, meine Zeit kostet auch Geld. Und das sind so Argumentationen, die ich nicht ganz in Ordnung find und es ist so, dass im Vorstand von der g.g.A., glaube ich, drei Ölmühlenbesitzer drinnen sind. Da muss man sich wirklich fragen, was geschieht. (L4)

Während LandwirtInnen kritisieren, dass der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zu ölmühlenlastig ist, sind die ÖlmüllerInnen der Meinung, dass der Erzeugerring zu bäuerInnenlastig ist:

(...) die Organisation ist eine Bauernorganisation (...) Der Erzeugerring besteht ja aus Bauern. (Ö3)

Dazu merkt Labugger (2007) an, dass zwischen dem Vorstand des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ und dem Vermarktungsausschuss des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ unterschieden werden muss. Der Vorstand des Erzeugerrings besteht aus fünf LandwirtInnen und der Vermarktungsausschuss setzt sich aus fünf LandwirtInnen und fünf ÖlmüllerInnen zusammen. In dem Vermarktungsausschuss werden alle grundlegenden Dinge entschieden, die die ÖlmüllerInnen und die LandwirtInnen betreffen, zum Beispiel eventuelle Beitragserhöhungen oder auf welchen Messen das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. präsentiert werden soll. Die ÖlmüllerInnen sind in der Wirtschaftskammer vertreten und die LandwirtInnen im g.g.A.-Vorstand. Beide Parteien haben Vorbesprechungen, bevor der Vermarktungsausschuss tagt. Damit Ausgeglichenheit gewährleistet ist, erfolgt ein jährlicher Wechsel des Vorsitzes, sodass einmal die ÖlmüllerInnen und das darauffolgende Jahr die LandwirtInnen den Ausschuss leiten (pers. Mitt. Labugger, 2007).

Ein „Stein des Anstoßes“ für manche ÖlmüllerInnen ist, dass sich die LandwirtInnen als „KürbiskernölproduzentInnen“ bezeichnen. Aus Sicht eines Ölmüllers wird die Bezeichnung „KernölproduzentIn“ nicht richtig verwendet. Er ist der Meinung, dass LandwirtInnen kein Kernöl produzieren, sondern ausschließlich Kürbiskerne liefern. Das Öl wird in den Ölmühen gepresst und diese sind die eigentlichen KürbiskernölproduzentInnen.

(...) ein Landwirt, der daheim seine Kürbiskerne erntet, ganz einfach als Kernölproduzent auftreten kann. Ist sicher falsch (...) der produziert kein Kernöl, der produziert Kürbiskerne, das Öl machen wir, er kann es nicht, wurscht wie. Und wenn einer sagt, ich habe das beste Kernöl in der Steiermark als Landwirt, dann muss der auch dazusagen, wer es gemacht hat (...) dadurch natürlich weitere Reibereien gibt. (Ö5)

Die ÖlmüllerInnen wünschen sich eine höhere Bereitschaft der LandwirtInnen, g.g.A.-Kerne zu produzieren. Vor allem kleinere Betriebe sind davon schwer zu überzeugen. Eine Mitgliedschaft beim Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ ist ja mit Kostenfaktor und einer Kontrolle verbunden. Manche LandwirtInnen scheuen sich aber davor, sich kontrollieren zu lassen und ihre Betriebsdaten offen zu legen.

Wir versuchen immer, speziell die größeren, macht mit bei g.g.A., nicht nur weil wir die g.g.A.-Ware brauchen, sondern macht selber auch mit, dass es irgendwann einmal in unserem Gebiet lauter Flaschen mit einer Banderole gibt. Aber das ist sehr, sehr schwierig (...) Da höre ich dann immer wieder, die sagen, nein, wegen meinem halben Hektar, tu ich da auf keinen Fall mit. Das ist unser Problem. (Ö4)

Laut einem Ölmüller sollten LandwirtInnen verpflichtet werden, beim Verkauf von Kürbiskernen die Zertifikate über eine Untersuchung der Kerne den ÖlmüllerInnen mitzubringen. Der Kürbiskernölproduzent kritisiert, dass er zuerst die Kerne und dann das Kernöl untersuchen lassen muss und es somit zu einem finanziellen Mehraufwand für die Ölmühle kommt. Für ihn ist der Verein eine typische „Bauernorganisation“.

(...) dass die Bauern z.B. die Kürbiskerne bringen sollen und schon uns die Zertifikate mitbringen sollen, dass sie eben schon untersucht sind. Wir müssen ja dann das Kernöl noch einmal untersuchen lassen, jetzt müssen wir praktisch doppelt untersuchen. Wenn wir heute unser Produkt wohin liefern, müssen wir es untersucht

haben. Wenn die g.g.A.-Bauern zu uns herliefern, die kriegen ein bisschen mehr bezahlt dafür, dann müssten sie dazu verpflichtet werden, dass sie schon die Zertifikate einer Untersuchung mitbringen (...) Die Untersuchungen sind ja nicht billig, da kostet eine 150 Euro, die Bauern werden dann ein bisschen unterstützt, die kriegen einen günstigeren Tarif über die Gemeinschaft (...) Man merkt halt, dass es eine Bauernorganisation ist. (Ö3)

Aus Sicht der ÖlmüllerInnen ist die Einhaltung der Verträge problematisch. Wünschenswert wären ein partnerschaftliches Verhältnis und Toleranz. LandwirtInnen und ÖlmüllerInnen schließen im Frühjahr Verträge bezüglich der Abnahme der Kürbiskerne ab. Beim Abschluss des Vertrages weiß man jedoch noch nicht, wie viel Kerne pro ha geerntet werden können. Einige befragte ÖlmüllerInnen haben die Erfahrung gemacht, dass manche BäuerInnen diese Verträge nicht genau einhalten und nur einen Teil der Kerne der versprochenen Mühle liefern und die restlichen Kürbiskerne an Abnehmer verkaufen, die mehr bezahlen. Das Vertrauen zwischen den LandwirtInnen und ÖlmüllerInnen fehlt zum Teil noch und solange das nicht gegeben ist, funktioniert die Zusammenarbeit nicht so, wie sie sein sollte. Andere ÖlmüllerInnen haben bessere Erfahrungen gemacht und können sich auf Ihre LieferantInnen verlassen. Vertrauen ist der Schlüssel zu einer erfolgreichen Kooperation.

(...) von der bäuerlichen Seite auch die Verträge eingehalten werden müssen. Und nicht etwa Verträge gemacht und dann kommen auf einmal – wie voriges Jahr bei mir – hat er 3 Hektar abgeschlossen und dann kommen 1000 kg auf 3 Hektar daher. Weil woanders hat er mehr kriegt (...) aber das sollte auch eine Gegenseitigkeit sein, dass an sich von der anderen Seite das miteingehalten wird. Weil ich glaube, es sind viele Firmen, die hier Probleme in manchen Jahren gehabt haben, speziell in den letzten Jahren, mit dem Aufkommen von den Kürbiskernen. Das muss einfach ein partnerschaftliches Verhältnis sein. (Ö2)

Viele steirische BäuerInnen sind damit nicht einverstanden, dass LandwirtInnen in Niederösterreich und im Burgenland g.g.A.-Kerne produzieren dürfen beziehungsweise burgenländische Ölmühlen berechtigt sind, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zu pressen.

(...) nachdem ich wirklich eine waschechte Steirerin bin, möchte ich eigentlich schon sagen, z.B. habe ich es nicht für korrekt gefunden, dass auch Bezirke in Niederösterreich oder im Burgenland dürfen ein Kernöl anbauen, das sollte nicht sein. (L1)

6.2.8 Gesamtbeurteilung durch die InterviewpartnerInnen

Die Abschlussfrage an die InterviewpartnerInnen lautete: „Wie viel hat der EU-Herkunftsschutz für Ihre Mühle/für Ihren landwirtschaftlichen Betrieb beziehungsweise für die Region gebracht?“

Abbildung 28 kann entnommen werden, dass der EU-Herkunftsschutz den LandwirtInnen mehr gebracht hat als den ÖlmühlenbetreiberInnen. 40 % der ÖlmüllerInnen haben angegeben, dass ihnen der Herkunftsschutz „ein bisschen“ etwas gebracht hat. Die BäuerInnen stehen der „geschützten geographischen Angabe“ positiver gegenüber, denn 33 % der befragten LandwirtInnen sind der Meinung, dass der Schutz für sie „viel“ gebracht hat und für rund 17 % sogar „sehr viel“. 45 % der befragten Personen meinen, dass der EU-Herkunftsschutz „viel“ für die Region gebracht hat (siehe Abb. 29).

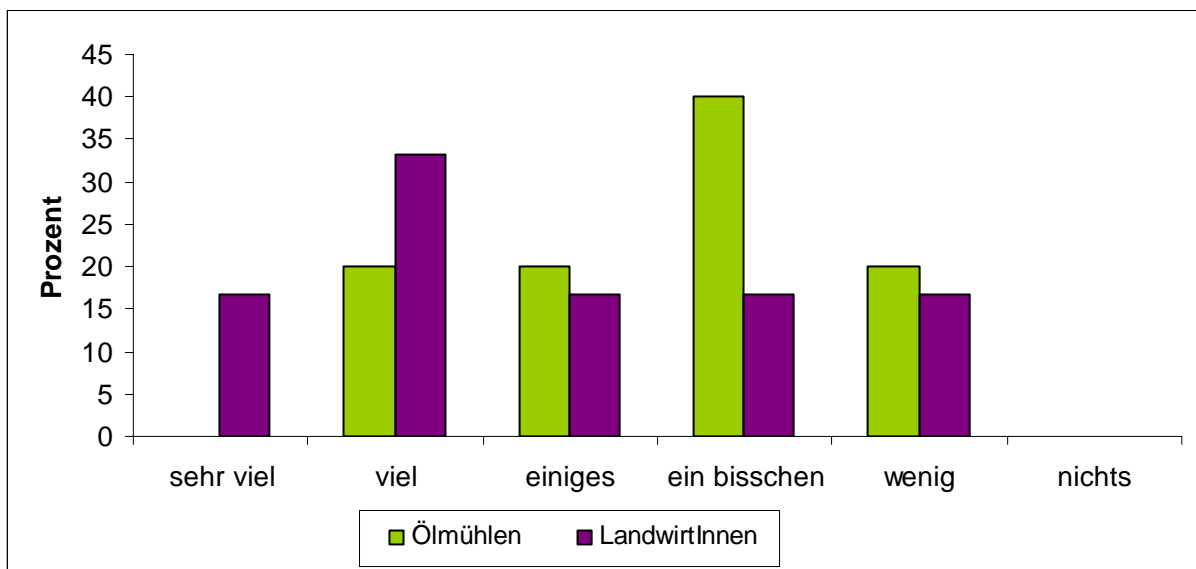


Abbildung 28: Wie viel hat der EU-Herkunftsschutz für Ihre Mühle / Ihren landwirtschaftlichen Betrieb gebracht?

Quelle: Eigene Darstellung

Es hat ein bisschen gebracht, aus dem einen Grund für unsere Mühle hat es ein bisschen gebracht, wir können imagemäßig sagen, das ist unser Spitzenprodukt. (Ö2)

Natürlich mit der g.g.A. jetzt, mit der Prämierung, da hat es viel gebracht, muss man sagen, was ja sonst nicht möglich gewesen wäre. Das muss man von dem

her auch sehen. Und da hat es schon viel gebracht, da sind sehr viel gekommen.

(L3)

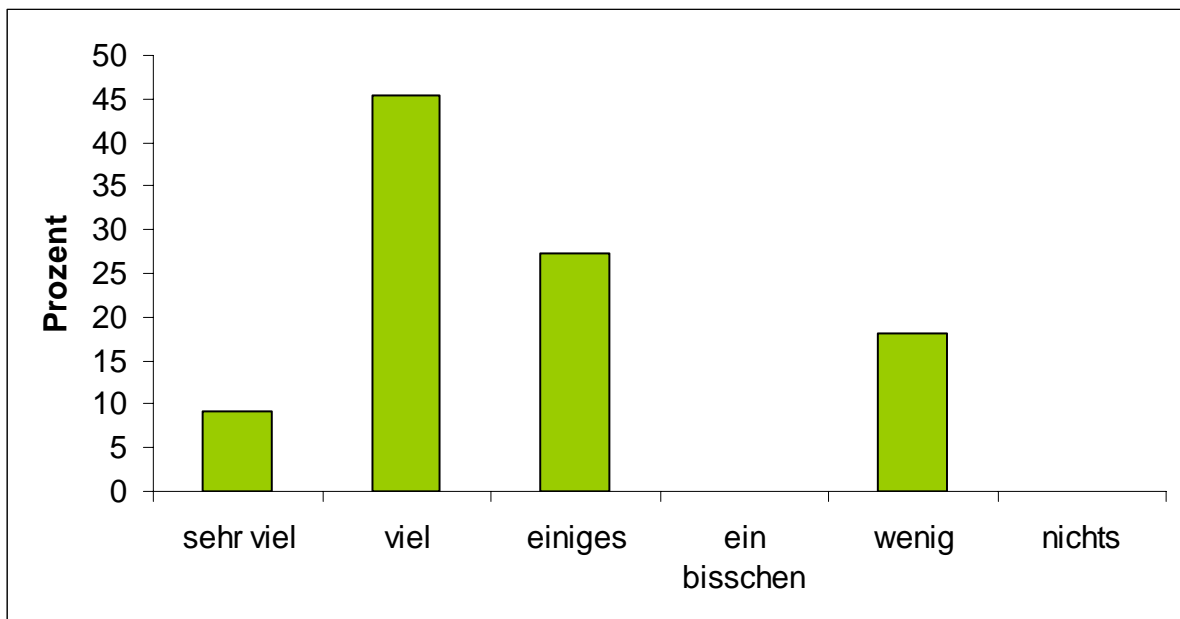


Abbildung 29: Wie viel hat der EU-Herkunftsschutz für die Region gebracht?

Quelle: Eigene Darstellung

Bekannt sind wir geworden und ich hoffe, dass wir noch stärker werden. (L6)

Da hängt nicht nur das Kernöl dran, da hängt der Tourismus dran, da hängt alles dran. (L4)

6.3 Anstehende Herausforderungen

Den Interviews war zu entnehmen, dass in Zukunft an folgenden Herausforderungen gearbeitet werden soll:

6.3.1 Einheitliche Flaschen

Um ein einheitliches Erscheinungsbild für das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zu schaffen, sollen aus Sicht der ÖlmüllerInnen und der LandwirtInnen einheitliche Flaschen für Steirisches Kürbiskernöl verwendet werden. Eine Ölmüllerin könnte sich künftig vorstellen, dass der Name „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ nur im Zusammenhang mit der Banderole und einer speziellen Flasche verwendet werden darf. Die Flasche soll auf das Produkt aufmerksam machen und sich von anderen abheben. Die Kosten belaufen sich auf zirka 40 Cent pro Flasche.

Das ist schon einmal ein ganz wichtiger Faktor, dass dann auch eine Einheit von Flaschen da ist. Denn es hat Landwirte gegeben, die das recht urig gefunden haben, und das leider Gottes auch ein Konsument recht urig gefunden hat, wenn er sein Öl in eine Maresi-Flasche abgefüllt hat (...) du darfst den Namen „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ nur verwenden im Zusammenhang mit der Banderole, da könnte ich mir auch vorstellen, dass man sagt, aber du darfst das wiederum als drittes Ding nur verwenden, wenn du diese Flasche hast. Damit ist das einmal überall gleich. Die Flasche schaut überall gleich aus. Das dürfte ein breiter Weg werden, aber wäre vielleicht eine Möglichkeit. (Ö4)

6.3.2 Preisdisziplin

Ein wichtiger Punkt für beide Parteien ist, dass eine Reform der Preisbildung geschaffen wird. Der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ empfiehlt seinen Mitgliedern, einen Liter Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. nicht unter 14 Euro und den halben Liter um mindestens 8 Euro zu verkaufen. Auch die Landwirtschaftskammer Steiermark versucht in den Marktberichten¹² die ProduzentInnen zu überzeugen, diesen Preis nicht zu unterschreiten. Die Philosophie des Erzeugerrings ist es, einen gerechten und fairen Preis für das Steirische Kürbiskernöl zu bekommen und über andere Vorteile, sei es die Qualität oder die Aufmachung des Produktes, Marktanteile zu gewinnen.

¹² Marktberichte Steiermark 2007: <http://www.landwirtschaftskammer.at>

Es gibt immer wieder BäuerInnen und ÖlmüllerInnen, die diese Preisempfehlung nicht berücksichtigen und das Steirische Kürbiskernöl zu einem niedrigeren Preis verkaufen. Dadurch entstehen Unmut und Demotivierung in der Gemeinschaft. Für einen Ölmüller wäre der EU-Herkunftsschutz optimal, wenn es kein „Preisdumping“ innerhalb der Mitgliedsbetriebe geben würde.

Es kann nicht sein, dass ein Kürbiskernöl g.g.A. nach wie vor irgendwo ums Eck um 11 Euro verkauft wird. (...) Ich sage einmal, eine gewisse Preisehrlichkeit und Bildung wäre ganz wichtig. Das würde ich mir wünschen, dass man da eine Einheit zusammenkriegt. (Ö5)

(...) der Normale verkauft's auch um 13, 14 Euro. Und bei uns verkaufen sie auch manche mit 10 und der wirklich ein bisschen was versteht, der verkauft's mit 14 Euro, der sagt, ich soll was verdienen (...) weil um 10 Euro, da verdient nichts. (L6)

Um dieser Problematik entgegen zu wirken, hat es seitens des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ schon Überlegungen gegeben, sich auf einen fixen Grundpreis für das Steirische Kürbiskernöl zu einigen. Diese Idee ist aber wieder verworfen worden und bisher konnte noch keine endgültige Lösung gefunden werden (pers. Mitt. Labugger, 2007).

Es wird auch befürchtet, dass manche g.g.A.-ProduzentInnen möglicherweise ausländische Kürbiskerne mit den Steirischen Kürbiskernen mischen und sie dadurch zu niedrigen Preisen anbieten können.

Es gibt auch „schwarze Schafe“ wie überall, die werden immer einen Verschnitt drein haben mit andere Kürbiskerne, mit ungarische, chinesische oder was man da immer hört. Mir ist nur eines wichtig: Das ist ein Produkt aus der Region und ich finde es toll, dass das mit der Banderole gekommen ist (...) es ist eine steirische Rarität. (L4)

Als Mögliche Lösung für dieses Problem wird an der Montanuniversität Leoben an der Entwicklung eines Schnellverfahrens gearbeitet, das die Herkunft der Ingredienzien des Kürbiskernöls exakt feststellen kann. Es wird sozusagen nach dem „Fingerprint“ des Kernöls geforscht. Ausländische Kerne unterscheiden sich von steirischen Kürbiskernen, aber auch Kerne innerhalb der Steiermark sind nicht identisch (vgl. Bandoniene, Meisel und Jöbstl, 2007).

6.3.3 Logistiksystem / Vertriebsgesellschaft

Das Verschicken von Kürbiskernöl stellt für die Mitglieder des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ ein großes Problem dar. Nach den Interviews zu schließen, sind die Transport- und Versicherungskosten für viele LandwirtInnen und ÖlmüllerInnen zu hoch. Eine künftige Herausforderung ist, ein einheitliches Logistiksystem zum Verschicken des Kürbiskernöls zu schaffen.

Vielleicht wirklich verbessert sollte werden, wenn man z.B. einheitlich über g.g.A. was schafft, dass man günstiger sein Kernöl ins Ausland transferiert (...) Logistik zum Verschicken. Das ist ziemlich teuer, aber jeder will es haben. Und da sollten sie sich einheitlich über g.g.A. was einfallen lassen, dass da eben die Logistik und die Infrastruktur, dass da was geboten wird. (L1)

(...) die Logistik beim Öltransport, haben wir derartige Probleme, das ist so teuer (...) aufgrund der wahnsinnigen Transportkosten, wenn man eine Versicherung dazu abschließt, ist das noch einmal so teuer, wenn es zerbricht, wenn eine andere Flüssigkeit zerbricht, ist das Flüssigkeit (...) aber das Kernöl ist teuflisch, wir haben so viele Probleme schon gehabt, dass es einfach – wir haben eine Kostenrechnung dafür gemacht, weil wir eine Probezeit gehabt haben – sind wir nicht einmal pari ausgestiegen. Es ist sicher eine tolle Marktchance draußen. (Ö4)

Manche InterviewpartnerInnen äußerten den Wunsch nach einer Vertriebsgesellschaft. Ein Vorteil wäre, dass auch den kleinstrukturierten Betrieben internationale Märkte geöffnet werden und andererseits könnten auch LandwirtInnen den Mengenanforderungen des Einzelhandels gerecht werden.

(...) dass man eine „Vertriebsgesellschaft“ macht: Es gibt einen Einkäufer, der kauft bei den Bauern ein und der hat dort in Deutschland seine Niederlassung oder irgendwo und dann verkauft er dein Öl mit. Der kommt hin zu dir, sagt, ich brauch 100 Liter Kernöl, das stelle ich dir hin dort, das verkauf ich mit. Dann geht er zum Nachbarn, dir nimm ich 100 Liter ab, und der verkauft dir das. (...) eine Vertriebsgesellschaft, wo die kleinen Bauern zusammen sind, dass das nicht nur für die Mühlen ist, denn sonst profitiert nur der Müller. Ich meine, wenn du heute zum Spar oder zum Merkur oder zum Billa willst, du hast als Kleiner keine Chance. (L6)

6.3.4 Verbesserung der Werbung

Nach den Interviews zu schließen, sehen die LandwirtInnen und die ÖlmüllerInnen sowie der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ Handlungsbedarf im

Marketingbereich. Es sollte mehr Werbung für das Steirische Kürbiskernöl gemacht werden. Da die internationale Herkunft den KonsumentInnen meist nicht bekannt ist, sollte mehr Aufklärungsarbeit geleistet und die Marke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ den KonsumentInnen nähergebracht werden. Eine erste Maßnahme, die der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ diesbezüglich setzt, ist, ein Kochbuch zu veröffentlichen. Da auch viele KonsumentInnen nicht wissen, wofür sie das Kürbiskernöl, außer zum Verfeinern von Salaten und Kürbissuppen, verwenden können, soll dieses Kochbuch die Vielfältigkeit des Kürbiskernöls aufzeigen.

(...) wir müssen viel mehr Werbung machen, weil die geht sonst unter, die g.g.A. (...)
(...) noch mehr Werbung, europaweit gehört Werbung gemacht, nicht nur in Österreich, sondern Deutschland, europaweit. (...) Mir wäre schade, wenn die g.g.A. wegkommen würde. (...) mehr Werbung, das ist für uns das Wichtigste, weil wir gehen sonst unter, weil die anderen schlafen nicht, die sind überall so. Wenn du nicht voll drauf bist, gehst unter. (L6)

6.3.5 Lösungsansätze der kommunikativen Spannungen innerhalb des Erzeugerringes

Die ÖlmühlenbetreiberInnen sowie die LandwirtInnen sind sich bewusst, dass eine gute Zusammenarbeit innerhalb der Gemeinschaft vorteilhaft wäre. Der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ ist um einen intensiveren Dialog zwischen den Mitgliedern bemüht und will die Kooperation untereinander fördern. Es braucht aber Zeit, bis ein partnerschaftliches Verhältnis entsteht.

Die Mitgliedsbetriebe aus Niederösterreich wurden in den letzten Jahren vernachlässigt. Darum hat der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ in Zukunft vor, das Bundesland besser zu integrieren und auch in den niederösterreichischen Kürbisregionen Veranstaltungen abzuhalten. Künftig wird der Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ auch regelmäßig eine Mitgliedszeitung herausbringen, die über aktuelle Themen und Angelegenheiten informiert (pers. Mitt. Labugger, 2007).

6.3.6 Minimierung der HCB-Belastung

Laut der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH wurde im Jahr 1945 Hexachlorbenzol (HCB) als Pflanzenschutzmittel mit fungizider Wirkung eingeführt. Es wurde vor allem als Saatgutbeize gegen Zwergsteinbrand eingesetzt. Der Stoff trat auch als Verunreinigung verschiedener anderer Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe auf. Auf Grund seiner negativen Eigenschaften für die Umwelt wurde das Hexachlorbenzol seit Anfang der Achtziger Jahre in Österreich nicht mehr verwendet (vgl. AGES, 2007, 4).

Hexachlorbenzol wurde aufgrund seiner schlechten Abbaubarkeit, seiner hohen Flüchtigkeit, verbunden mit sehr hoher Fettlöslichkeit und hohem Bioakkumulationspotential, zu einem ubiquitär vorkommenden Stoff (vgl. AGES, 2007, 4). Der Ölkürbis kann das Hexachlorbenzol aus dem Boden und aus der Luft aufnehmen, effektiv in die Pflanze verlagern und in den fetthaltigen Samen speichern (vgl. Ecker und Horak, 1994 in AGES, 2007, 4).

Es wird aktiv daran gearbeitet, dieser Problematik entgegenzuwirken. „Zusätzlich ist es in der Steiermark bereits geübte Praxis, dass Flächen, auf denen mit Dieldrin oder HCB belastete Kerne geerntet worden sind, aus der Produktion genommen werden.“ (BMLFUW, 2002b).

Derzeit läuft auch ein Forschungsprojekt mit dem Ziel der Ausarbeitung von Risiko-Management-Optionen zur Minimierung der HCB-Belastung von österreichischem Ölkürbis (vgl. AGES, 2007).

7 Schlussfolgerungen

Die gegenständlich empirische Studie hat sich zum Ziel gesetzt, den Beitrag der Regionalmarke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zur ländlichen Entwicklung zu untersuchen. Primär kann die Feststellung getroffen werden, dass das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. von den befragten LandwirtInnen und ÖlmüllerInnen als positiv bewertet wird. Die Befragten sind vor allem der Meinung, dass die Region von dem EU-Herkunftsschutz profitiert.

Die Absatzmenge des Steirischen Kürbiskernöls ist in den letzten Jahren gestiegen. Vor allem die Direktvermarktung spielt eine wichtige Rolle. Durch die direkte Vermarktung des Steirischen Kürbiskernöls besteht für viele bäuerliche Betriebe die Chance, durch ihre selbst erzeugten Produkte eine zusätzliche Wertschöpfung zu erzielen. Die zusätzliche Wertschöpfung zwischen dem Produkt und den VerbraucherInnen beim Verkauf verbleibt bei den LandwirtInnen und bietet somit die Möglichkeit, das betriebliche Einkommen zusätzlich zu erhöhen. Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. ist für viele ProduzentInnen zu einer sicheren Einnahmequelle geworden. Ausserdem wirkt sich der EU-Herkunftsschutz positiv auf den Preis aus, denn dieser ist in den letzten Jahren stabil geblieben.

Die empirische Studie zeigt weiteres, dass die „geschützte geographische Angabe“ ein gutes Verkaufsargument ist, da die ProduzentInnen den KäuferInnen garantieren können, dass nur Kürbiskerne aus genau definierten Gebieten verarbeitet werden.

Es kann auch eine steigende Beliebtheit des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. festgestellt werden. Das bezieht sich nicht nur auf Österreich, sondern auch im Ausland, vor allem in Deutschland, gewinnt das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. immer mehr an Bedeutung. Da das Kürbiskernöl in den letzten Jahren bekannter geworden ist, interessieren sich mehr Touristen für die Steiermark und somit profitiert die gesamte Region.

Der Kürbis beziehungsweise das Kürbiskernöl sind in der Steiermark identitätsstiftend. Wie die Studie belegt, ist sich die Mehrheit der Befragten sicher, dass durch die „geschützte geographische Angabe“ die regionale Identität

gestärkt worden ist. Dadurch kann Kultur, Landschaft und Kulinarik vermittelt werden und deshalb nimmt das „Steirische Kürbiskernöl g.g.A.“ als wertvoller Werbeträger der Steiermark eine wichtige Stellung ein. Das Kürbiskernöl ist ein unbezahlter Werbeträger, der von den politischen Verantwortungsträgern beachtet werden sollte. Für die HerstellerInnen wäre es wünschenswert, dass sich das künftig in Förderungen für das Steirische Kürbiskernöl niederschlägt.

Für einige LandwirtInnen ist die Produktion von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. zu einem fixen Standbein geworden und hat somit zum Teil das Überleben von landwirtschaftlichen Betrieben gesichert. Die „geschützte geographische Angabe“ hat teilweise zur Sicherung der regionalen Arbeitsplätze beigetragen, aber auch zum Teil Arbeitsplätze neu geschaffen.

Bei den „geschützten geographischen Angaben“ kommt der Produktqualität eine besondere Bedeutung zu. Die Wahrnehmung von Qualitätsprodukten hat sich verändert und es wurde das Bewusstsein geschaffen, dass das Steirische Kürbiskernöl ein qualitativ hochwertiges Produkt ist.

Im Rahmen der qualitativen Untersuchungen hat sich gezeigt, dass der Erfolg des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. nicht nur in den Eigenschaften des Öles begründet ist, sondern er wird auch durch die Aktivitäten der ProduzentInnen beziehungsweise des Erzeugerrings „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ gesteuert. Durch die Einführung der jährlichen Landesprämierungen „Steirisches Kürbiskernöl“ ist erkennbar, dass durch das Engagement des Erzeugerrings die ProduzentInnen profitieren und die Absatzmenge steigt. Die Prämierungen tragen wesentlich zu einer positiven Marktentwicklung bei.

Grienberger (2000) schreibt, dass herkunftsgeschützte Produkte umso erfolgreicher sind, je besser die Ziele der einzelnen HerstellerInnen miteinander vereinbar sind, beziehungsweise je ähnlicher sich diese Ziele sind. Geschützte Produkte wie Parmigiano Reggiano, Parmaschinken oder Manchegokäse werden sehr stark beworben, weil die produzierenden Betriebe das selbe Interesse haben (vgl. Grienberger, 2000, 86). Beim Steirischen Kürbiskernöl fehlt zum Teil noch das gemeinsame Interesse, Engagement und die Kooperationsbereitschaft der

beteiligten ProduzentInnen. Für die HerstellerInnen des Steirischen Kürbiskernöls stellt das künftig eine Herausforderung dar.

Resultierend ergab sich aus der Studie, dass die befragten LandwirtInnen und ÖlmüllerInnen sich primär einheitliche Flaschen, Preisdiszipliniertheit, ein Logistiksystem beziehungsweise eine Vertriebsgesellschaft, eine Verbesserung der Werbung, eine Lösung der kommunikativen Spannungen innerhalb des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ sowie eine Minimierung der HCB-Belastung wünschen.

Die regionale Produktkette trägt zur nachhaltigen Entwicklung der Region bei. Die gesamte Wertschöpfung des Steirischen Kürbiskernöls wird an die Region gebunden und sichert somit die Entwicklung ländlicher Räume.

Es bedarf weiterer Studien, um den Beitrag „geschützter geographischer Angaben“ zur Regionalentwicklung präziser beschreiben zu können. In der vorliegenden Diplomarbeit sind die Erhebungen auf das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. beschränkt. Die ausgearbeiteten Fallstudien betreffen lediglich zwölf Betriebe. Um ein möglichst realitätsgetreues Abbild von den Auswirkungen der „geschützten geographischen Angaben“ zu erhalten, könnte man die empirischen Erhebungen ausweiten und weitere geschützte Produkte, wie etwa den Gailtaler Speck, den Marchfeld Spargel oder den Tiroler Speck daraufhin untersuchen.

Literaturverzeichnis

- Atteslander, P. (2006): *Methoden der empirischen Sozialforschung*. 11. Auflage. Berlin: Erich Schmidt Verlag GmbH & Co. .
- AGES (2007): *2. Zwischenbericht des Forschungsprojektes „Ausarbeiten von Risiko-Management-Optionen zur Minimierung der HCB-Belastung von österreichischem Ölkürbis*. Wien: Selbstverlag.
- Bandoniene, D.; Meisel T. und Jöbstl D. (2007): *2007 European Winter Conference on Plasma Spectrochemistry, Patterns of rare earth elements in pumpkin seed oils based on ICP-MS determinations*, at: http://www.uc.edu/plasmachem/taormina_main.htm (25. November 2007).
- BMLFUW (2000): *Grüner Bericht 1999*. Wien: Selbstverlag.
- BMLFUW (2001): *Grüner Bericht 2000*. Wien: Selbstverlag.
- BMLFUW (2002a): *Grüner Bericht 2001*. Wien: Selbstverlag.
- BMLFUW (2002b): *Parlamentarische Materialien, 4185/AB XXI.GP*, at: <http://www.parlinkom.gv.at> (19. Dezember 2007).
- BMLFUW (2003): *Grüner Bericht 2002*. Wien Selbstverlag.
- BMLFUW (2004): *Grüner Bericht 2004*. Wien: Selbstverlag.
- BMLFUW (2005): *Grüner Bericht 2005*. Wien: Selbstverlag.
- BMLFUW (2006a): *Schutz von Herkunft und Tradition bei Lebensmitteln*, at: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/50213/1/15084> (23. Juli 2007).
- BMLFUW (2006b): *Grüner Bericht 2006*. Wien: Selbstverlag.
- BMLFUW (2006c): *Lebensministerium 2003 bis 2006 - Erfolge für die österreichische Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft*. Wien: Selbstverlag.
- BMLFUW (2007a): *Genuss Region Österreich. Facts & Figures zum Themenschwerpunkt Ernährung*. Wien: Selbstverlag.

- BMLFUW (2007b): *Traditionelle Lebensmittel*, at: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/55194/1/15084> (10. Juli 2007).
- BMLFUW (2007c): *Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20.03.2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel*. Downloads, Merkblatt zur Antragstellung, at: <http://www.bmlfuw.gv.at/article/articleview/44896/1/5504/> (4. September 2007).
- BMLFUW (2007d): *Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20.03.2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel*. Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation, at: <http://www.bmlfuw.gv.at/article/articleview/44896/1/5504> (4. September 2007).
- BMLFUW (2007e): *Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20.03.2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel*. Kennzeichnung, at: <http://www.bmlfuw.gv.at/article/articleview/44896/1/5504> (4. September 2007).
- BMLFUW (2007f): *Grüner Bericht 2007*. Wien: Selbstverlag.
- Buchter-Weisbrodt, H., Eisner, J., Neunteufl, H. und Pelzmann, H. (s.a.): *Genuss Frucht Kürbis*. AvBuch.
- Bortz, J. und Döring, N. (2006): *Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler*, 4. Auflage. Heidelberg: Springer Medizin Verlag.
- Bratter, G. (2001): *Analytische Untersuchungen zur Qualitätssicherung des Steirischen Kürbiskernöls*. Graz: Diplomarbeit. Karl-Franzens-Universität.
- Ecker, S. und Horak, O. (1994): Pathways of HCB-contamination to oil pumpkin seeds. *Chemosphere* 29, 2135-2145.
- Erzeugerring „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (2006): *Vertrag über die Durchführung von Prüfungen zur Berechtigung des Führens der Bezeichnung „Steirisches Kürbiskernöl“ gemäß EG Verordnung Nr. 510/2006*. Leibnitz.
- Erzeugerring "Steirisches Kürbiskernöl g.g.A." (2007): *Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.*, at: <http://www.steirisches-kuerbiskernoel-gga.at> (19. Oktober 2007).

- Europäische Kommission (2007a): *Agriculture and food*, Downloads. at: http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/protec/logo_en.htm#de (15. Juli 2007).
- Europäische Kommission (2007b): *Landwirtschaft und Lebensmittel - geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) / geschützte geographische Angabe (g.g.A.)*, at: http://ec.europa.eu/agriculture/qual/de/1bbaa_de.htm (18. Juli 2007).
- Europäische Kommission (2007c): *Landwirtschaft und Lebensmittel - garantiert traditionelle Spezialität*, at: [http://ec.europa.eu/agriculture/qual/de/1bbb1_de . htm](http://ec.europa.eu/agriculture/qual/de/1bbb1_de.htm) (18. Juli 2007).
- Europäische Kommission (2007d): *Fact Sheet - Politik der europäischen Union zur Förderung landwirtschaftlicher Qualitätserzeugnisse*. Deutschland: Selbstverlag.
- Europäische Union (2007): *Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen*, at: [http://europa.eu/scadplus/leg/de/lvb/l66044. htm](http://europa.eu/scadplus/leg/de/lvb/l66044.htm) (14. September 2007).
- Farmer-Rabensteiner (2007): *Farmer-Rabensteiner* at: <http://www.kernoeldorf.at/store/index.html> (14. Juli 2007).
- Fuchs, M. (2007): *Blütenbiologie - Bestäubung und Befruchtung beim Steirischen Ölkürbis*, at: <http://www.hummelflug.at/bestaeubung.htm> (4. August 2007).
- Genuss Region Österreich (2007a): *Genuss Region Österreich*, at: [http://www.genuss-region.at/article /articleview/34364/1/8820](http://www.genuss-region.at/article/articleview/34364/1/8820) (10. Juli 2007).
- Genuss Region Österreich (2007b): *Genuss Landkarte Österreich 2007*, at: <http://www.genuss-region.at/misc/genusslandkarte07> (13. Juli 2007).
- Girtler, R. (1984): *Methoden der qualitativen Sozialforschung*. Anleitung zur Feldarbeit. Wien, Köln, Graz.
- Glawogger, B. (2007a): *Steirisches Kürbiskernöl stärkt seine Position am Markt*, at: <http://www.kleine.at/freizeit/lokalerezepte/409676/index.do> (28. Juli 2007).

- Glawogger, B. (2007b): Geschäftsführer des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“. Mündliche Mitteilungen am 11. Juli 2007 und 24. August 2007.
- Glawogger, B. (2007c): Geschäftsführer des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“. Schriftliche Mitteilung am 5. Dezember 2007.
- Grienberger, R. (2000): *Die Herkunftsangabe als Marketinginstrument*. Mainz: Fachverlag Dr. Fraund GmbH.
- Hartlieb, G. (1999): Steirisches Kürbiskernöl. *Obst-Wein-Garten* 10, 35.
- Hermetter, A. und Wagner, F. (s.a.): *Kürbiskernölstudie – Sensationelle Wirkungen erwiesen*. Institut für Biochemie an der Technischen Universität Graz, at: www.f-url.at/content/download/441/2666/file/Kernöl_Studie_gesamt.doc (4. August 2007).
- Hillebrand, A., Murkovic, M., Winkler, J. und Pfannhauser, W. (1996): Ein hoher Gehalt an Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren als neues Zuchtziel des Kürbiszüchters. *Ernährung/Nutrition Vol. 20/Nr. 10*, 525.
- Hopf, C. (1978): Die Pseudo-Exploration. Überlegungen zur Technik qualitativer Interviews in der Sozialforschung, *Zeitschrift für Soziologie. Nr. 2*, 11.
- Invekos Daten (2006): *Agrarmarkt Austria*, at: <http://www.ama.at> (15. Dezember 2007).
- Kapaun, M. (2005): *Der steirische Ölkürbis – Besonderheiten und Vermarktung*, Informationsbroschüre. Graz: Diplomarbeit. Karl-Franzens-Universität.
- Kapper, S. (1999): Der biologische Anbau des Steirischen Ölkürbisses. *Obst-Wein-Garten* 10, 45.
- Konrad, C. (1999): Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. . *Obst-Wein-Garten* 10, 32.
- Kulmer und Weber (1990): *Der Kürbis – Anbau und Verarbeitung*. Graz, Stuttgart: Leopold Stocker Verlag.
- Labugger, F. (2007): Obmann des Erzeugerringes „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“. Mündliche Mitteilung am 17. Oktober 2007.
- Lamnek, S. (2005): *Qualitative Sozialforschung*. 4. vollständig überarbeitete Auflage 2005. Weinheim, Basel: Beltz Verlag.

- Landwirtschaftskammer Steiermark (2007): *Pressemitteilung, Zahlen und Fakten*, at: <http://www.agrarnet.info/> (29. Juli 2007).
- Liebhard, P.; Pertl, C. und Weber, J. (1999): Es gibt viele Maßnahmen zur Ertragssicherung. *Blick ins Land* 5/99, 24.
- Linzer Market Institut (2005): Steiermark Umfrage – Steiermark ist Kernöl, Apfel und Wein. *Regal* 11, 86.
- Mayring, P. (2000): *Qualitative Inhaltsanalyse*. Forum: Qualitative Sozialforschung, at: <http://www.qualitative-research.net/fqs-texte/2-00/2-00mayring-d.htm> (23. November 2007).
- Mayring, P. (2007): *Qualitative Inhaltsanalyse, Grundlagen und Techniken*. 9. Auflage. Weinheim und Basel: Beltz Verlag.
- Musch, R. (2007): *Erntebilanz 2007*. Landwirtschaftskammer Steiermark, at: http://www.agrarnet.info/netautor/napro4/appl/na_professional/parse.php?id=20000%2C1281408%2C%2C (8. Oktober 2007).
- N.N. (2007): *Vegetable MD Online*, at: <http://vegetablemdonline.ppath.cornell.edu/PhotoPages/Cucurbit/CucViruses/CucurbitZYMV4.htm> (11. August 2007).
- Norer, R. (2005): *Handbuch des Agrarrechts*. Wien: Springer Verlag.
- Österreichisches Patentamt (2007): *Herkunftsangaben*, at: **Fehler! Hyperlink-Referenz ungültig.** (1. Oktober 2007).
- Pfendtner, I. und Knochenhauer, S. (2004): *Alte Hausmittel neu entdeckt*. Wien: Tosa Verlag.
- Pfisterer, M. (2001): *Speisekürbisse – Anbau, Sorten, Lagerung und Verwendung*. Stuttgart: Eugen Ulmer GmbH & Co.
- Prichenfried, S. (2007): Die (neue) Verordnung zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. *Ernährung/Nutrition Vol. 31/Nr. 1*, 31ff.
- Profeta A., Balling R. und Enneking U. (2006): Geschützte Herkunftsangaben – Status Quo und Entwicklung der Nutzung der Verordnung (EG) 510/06*, *Agrarwirtschaft* 55. Heft 8, 353.

- Pflanzenoel.ch GmbH (2000-2005): *Die Fettsäuren und Ölsäuren*. Tegerfelden: Selbstverlag, at: http://www.pflanzenoel.ch/downloads/PDF/Die_Fettsaeuren_und_Oelsaeuren.pdf (17. August 2007).
- Rat der Europäischen Union (2006a): Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. *Amtsblatt der Europäischen Union*, 12-25.
- Rat der Europäischen Union (2006b): Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln. *Amtsblatt der Europäischen Union*, 1-13.
- Reiterer, E. und Reiterer, R. (1994): *Kürbis – Von den Früchten, den Kernen und ihrem Öl*, 2. Auflage. Wien: Verlag Christian Brandstätter.
- Riedle-Bauer, M. (1998): Ölkürbis & Co.: Was tun gegen das Zucchini gelbmosaikvirus? *Der Pflanzenarzt* 4, 27.
- Ruß E. und Grebien B. (2000): Lebensmittelkennzeichnung Steirisches Kürbiskernöl. *Obst-Wein-Garten* 8, 31.
- Schuster, W. (1977): *Der Ölkürbis (Cucurbita pepo L.) – Eine monographische Darstellung*. Berlin und Hamburg: Verlag Paul Parey.
- Spezifikation Steirisches Kürbiskernöl (1995): *Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 Antrag auf Eintragung einer g.g.A.*. Österreichisches Patentamt.
- Stangl, M. (2007): Vorstand der Rechtsabteilung Österreichischer Marken, Österreichisches Patentamt. Schriftliche Mitteilung am 27. September 2007.
- Statistik Austria (2007): *Anbau auf dem Ackerland 2006*. Wien: Selbstverlag.
- Statistik Austria (2006): *Anbau auf dem Ackerland 2005*. Wien: Selbstverlag.
- Statistik Austria (2005): *Anbau auf dem Ackerland 2004*. Wien: Selbstverlag.
- Steirische Tourismus GmbH (2007): *Sommerposter*, at: <http://www.steiermark.com/de/page.asp?id=897>
- Strallhofer-Hödl, H. (1999): *Kernölkönigin und Kürbislotter*. Graz: Unikum Verlag.
- Teppner, H. (1999): Notizen zur Geschichte des Kürbisses. *Obst-Wein-Garten* 10, 36.

- Thiedig, F. (s.a.): *Erfahrungen mit der Umsetzung der EWG-Verordnung Nr. 2081/92 in Deutschland*, at: <http://www.genres.de/infos/pdfs/bd17/17-06.pdf> (2. August 2007).
- Wagner, F. (1997/1998): *Wahlthema Kürbiskernölherstellung*. Vorlesungsunterlage zu Maschinenelemente Konstruktionsübungen 1997/1998, Institut für Maschinenelemente, TU Graz, 7.
- Wagner, F. (1999): Der gesundheitliche Wert von Steirischem Kürbiskernöl. *Science and Fiction. Obst-Wein-Garten* 10, 33.
- Waniorek, L. und Waniorek, A. (1997): *Kürbis und Kürbiskernöl – Das praktische Handbuch zur Anwendung bei Infektionen, Entzündungen und Stoffwechselstörungen*. Landsberg am Lech: mvg-verlag
- Wax, R. H. (1979): Das erste und unangenehmste Stadium der Feldforschung. *Gerdes, K. (Hrsg.). (1979c)*, 68-74.
- Weber, J. (1998): Kürbisanbau nur mit virusfreiem Saatgut. *Der fortschrittliche Landwirt* 3, 10.
- Weber, J. (1999): Voraussetzung für einen erfolgreichen Ölkürbisanbau. *Obst-Wein-Garten* 10, 38.
- Winkler, M. (2007): *Kürbispapier*, at: <http://www.kuerbispapier.com/index.html> (3. August 2007).
- Witt, H. (2001): Forschungsstrategien bei quantitativer und qualitativer Sozialforschung. *Forum Qualitativer Sozialforschung, Jg. 2, H. 1*, at: <http://qualitative-research.net/fqs/fqs.htm>.

Anhang

Gesprächsleitfaden: LandwirtInnen

1) Betriebliche Angaben

Seit wann bauen Sie Ölkürbis an?

Durchschnittliche Fläche + Kürbisanbaufläche im Jahr 2007 (in ha):

Durchschnittliche Erntemenge/Jahr:

Produziertes Kürbiskernöl pro Jahr (Durchschnitt der letzten Jahre):

Vertriebswege (prozentmäßiger Anteil der verkauften Menge je Vertriebsweg):

Direktvermarktung?: nein ja Wenn ja, welchen Anteil (%)?

Wenn ja: welche Kürbisprodukte verkaufen Sie am Betrieb?

2) Seit 9 Jahren ist das Steirische Kürbiskernöl nun geschützt. Was hat Ihnen persönlich / Ihrem Betrieb die „geschützte geographische Angabe“ gebracht?

- **Preis:**
 - Welche Auswirkungen hatte/hat die „g.g.A.“ auf den Preis?
 - Wie viel bekommen Sie für 1 Liter Kürbiskernöl?
 - Wie viel zahlen Sie für das Pressen (€/100kg Kerne)?
 - Wie viel bekommen Sie für den Ölkuchen (€/100kg Kuchen)?
- **Absatz:**
 - Bauen Sie seit der „g.g.A.“ mehr Kürbisse an?
 - Ist die Nachfrage größer / stabiler / anspruchsvoller geworden?
 - Haben Sie seit der Bezeichnung „g.g.A.“ andere Absatzwege oder sind einzelne Absatzwege wichtiger geworden?
- **Marketing:** Was für Marketing Maßnahmen setzen Sie? Welche Werte wollen sie vermitteln? Was ist der wichtigste Grund für Ihre Kunden Ihr Öl zu kaufen?
- **Erzeugerring:** Welche Rolle spielt der Erzeugerring?
- **NACHTEILE:** Welche Nachteile sehen Sie in der „g.g.A.“? Was stört Sie?

3) Was hat das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. für die Region gebracht?

- **Kürbisfeste:** Seit wann gibt es sie? Wie haben sie sich entwickelt?
- **Produktinnovationen:** Zu welchen Erneuerungen (Innovationen) und Modernisierungen führte das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.? Sind Ihrer Meinung nach dadurch neue Arbeitsplätze entstanden?
- **Tourismuswirtschaft:** Welchen Beitrag leistet Ihrer Meinung nach das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. für die Tourismuswirtschaft?
- **Tradition / Schutz des kulturellen und kulinarischen Erbes / Stärkung der regionalen Identität:** Hat das Steirische Kürbiskernöl hier etwas gebracht?

4) Handlungsbedarf: Was sollte Ihrer Meinung nach noch verbessert werden?

5) Wie viel hat der EU-Herkunftsschutz für Ihren Betrieb und für die Region insgesamt gebracht?

Betrieb:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Region:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1	2	3	4	5	6
	sehr viel	viel	einiges	ein bisschen	wenig	nichts

Gesprächsleitfaden: ÖlmüllerInnen

1) Betriebliche Angaben

Diese Ölmühle gibt es seit:

Zahl der Angestellten (Vollzeit/Teilzeit):

Wieviel Kürbiskernöl stellen Sie pro Jahr her?

Welche Öle werden noch hergestellt + relative Bedeutung (% der gesamten verarbeiteten Menge) insbesondere %-mäßiger Anteil am Kürbiskernöl:

2) Was hat sich geändert, seit dem das Steirische Kürbiskernöl eine „geschützte geographische Angabe“ ist? Was hat es gebracht?

- **Preis und Menge:** Arbeiten Sie in Lohn oder kaufen sie die Kerne und verkaufen Sie das Öl und den Presskuchen?
 - Wie viel kostet das Pressen? Wie viel kostet das Trocknen? Wenn Sie Kerne kaufen, wie viel zahlen Sie dem Landwirt? Wie viel bekommen Sie je Liter Kernöl? Wie viel bekommen Sie je 100kg Presskuchen?
 - Wie hat sich die g.g.A auf den Preis ausgewirkt?
 - Wie hat sich die g.g.A auf die von Ihnen verarbeitete Menge ausgewirkt?
 - Gibt es seit der g.g.A. mehr Ölmühlen?
- **Marketing:** Verkaufen Sie auch direkt Kürbiskernöl? Wenn ja, an wen (Endkunde, Handel)? Wie ist der Vermarktungsweg von Kürbiskernöl organisiert?
- **Erzeugerring:** Welche Rolle spielt der Erzeugerring?
- **NACHTEILE:** Welche Nachteile bringt die „geschützte geographische Angabe“ mit sich? Was gefällt Ihnen an der g.g.A nicht? Wo gibt es Probleme?

3) Was hat das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. für die Region gebracht?

- **Kürbisfeste:** Seit wann gibt es sie? Wie haben sie sich entwickelt?
- **Produktinnovationen:** Zu welchen Erneuerungen (Innovationen) und Modernisierungen führte das Steirische Kürbiskernöl g.g.A? Sind Ihrer Meinung nach dadurch neue Arbeitsplätze entstanden?
- **Tourismuswirtschaft:** Welchen Beitrag leistet Ihrer Meinung nach das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. für die Tourismuswirtschaft?
- **Tradition / Schutz des kulturellen und kulinarischen Erbes / Stärkung der regionalen Identität:** Hat das Steirische Kürbiskernöl hier etwas gebracht?

4) Handlungsbedarf: Was sollte Ihrer Meinung nach noch verbessert werden?

5) Wie viel hat der EU-Herkunftsschutz für Ihre Mühle und für die Region insgesamt gebracht?

Mühle:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Region:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1	2	3	4	5	6
	sehr viel	viel	einiges	ein bisschen	wenig	nichts

Kurzporträts der Befragten:**Ölmühle 1 (Ö1):**

Interview durchgeführt am: 24. August 2007

Zahl der Angestellten: 1 Vollzeit, 1 Teilzeit

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 3.000-4.000 L

Ausschließliche Produktion von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.

Vermarktungswege: Direktvermarktung, Feste, Internet, Versand

Ölmühle 2 (Ö2):

Interview durchgeführt am: 27. August 2007

Zahl der Angestellten: 6 Vollzeit und einige Personen Teilzeit.

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: wurde nicht beantwortet.

Neben Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. werden noch folgende Öle hergestellt:

Rapsöl, Leinöl, Walnussöl, Salatöle, Bio-Kürbiskernöl und Internationales Kürbiskernöl

Vermarktungswege: Großhandel und international über verschiedene Schienen

Ölmühle 3 (Ö3):

Interview durchgeführt am: 23. August 2007

Zahl der Angestellten: 1Vollzeit, 1 Teilzeit

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 50.000 Liter

Neben Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. (75 %) werden noch folgende Öle hergestellt: Internationales Kürbiskernöl (25 %) und kleine Mengen an Walnussöl

Vermarktungswege: Feinkostgeschäfte, Internet, Versand

Ölmühle 4 (Ö4):

Interview durchgeführt am: 27. August 2007

Zahl der Angestellten: 4 Vollzeit

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 24.000 - 30.000 Liter

Neben Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. (10 %) werden noch folgende Öle hergestellt: Salatöl in zwei verschiedenen Mischungen (30 %) und Kürbiskernöl aus steirischen Kürbiskernen nicht g.g.A. (60 %)

Vermarktungswege: Direktvermarktung, Delikatessengeschäfte, Post- und Speditionsversand

Ölmühle 5 (Ö5):

Interview durchgeführt am: 24. August 2007

Zahl der Angestellten: 5 Vollzeit

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 80.000 Liter

Neben Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. (80 %) werden noch folgende Öle (20 %) hergestellt: Walnussöl, Haselnussöl, Traubenkernöl, Kernöl, Rapsöl, Mohnöl, Mandelöl, Erdmandelöl und Leinöl

Vermarktungswege: Direktvermarktung, Internet und Versand

Ölmühle 6 (Ö6):

Interview durchgeführt am: 17. Oktober 2007

Zahl der Angestellten: 1 Vollzeit, 1 Teilzeit

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 68.000 Liter

Eigenproduktion: ausschließlich Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Lohnpressung: Steirisches Kürbiskernöl (50 %), Internationales Kürbiskernöl und Internationales Bio-Kürbiskernöl (50 %)

Vermarktungswege: Direktvermarktung, Bauernmärkte, Bauernläden, Lagerhaus, inländische Diskonter und Export nach Deutschland.

LandwirtIn 1 (L1):

Interview durchgeführt am: 28.August 2007

Ölkürbis wird kultiviert seit: 12 Jahren

Durchschnittlich kultivierte Fläche pro Jahr: 3 ha

Durchschnittliche Erntemenge pro ha: 800-1.000 kg/ha

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 1.200L

Kleine Mengen an Knabberkernen

Vertriebswege: Versand (25 %), Bauernmärkte (50 %) und Direktvermarktung (25 %)

LandwirtIn 2 (L2):

Interview durchgeführt am: 23.August 2007

Ölkürbis wird kultiviert seit: 50 bis 60 Jahren, seit 8 Jahren g.g.A.

Durchschnittlich kultivierte Fläche pro Jahr: 3 ha

Durchschnittliche Erntemenge pro ha: 160-500 kg/ha

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: zwischen 300 und 500 Liter

Vertriebswege: Direktvermarktung (10-20 %) und Hausieren (80-90 %)

LandwirtIn 3 (L3):

Interview durchgeführt am: 28.August 2007

Ölkürbis wird kultiviert seit: ungefähr 20 Jahren, seit einem Jahr bei der g.g.A.

Durchschnittlich kultivierte Fläche pro Jahr: 12 ha

Durchschnittliche Erntemenge pro ha: 700-800 kg/ha

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 3.000 Liter

Vertriebswege: vier Gasthäuser und ein Kaufhaus (5-10 %) und Direktvermarktung (90-95 %)

LandwirtIn 4 (L4):

Interview durchgeführt am: 23. August 2007

Ölkürbis wird kultiviert seit: 21 Jahren

Durchschnittlich kultivierte Fläche pro Jahr: zwischen 5 und 7 ha

Durchschnittliche Erntemenge pro ha: 500-550 kg/ha

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 600 – 700 Liter

Kleine Mengen an Knabberkernen

Vertriebswege: private Vertriebspartner

LandwirtIn 5 (L5):

Interview durchgeführt am: 24. August 2007

Durchschnittlich kultivierte Fläche pro Jahr: 10 ha

Durchschnittliche Erntemenge pro ha: 600-1.000 kg/ha

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 300 Liter

Kleine Mengen an Knabberkernen

Vertriebswege: Direktvermarktung

LandwirtIn 6 (L6):

Interview durchgeführt am: 27. August 2007

Ölkürbis wird kultiviert seit: 1995

Durchschnittlich kultivierte Fläche pro Jahr: 13-14 ha

Durchschnittliche Erntemenge pro ha: 400-450 kg/ha

Produzierte Liter Kürbiskernöl pro Jahr: 1.000-1.500 Liter

Kleine Mengen an Knabberkernen

Vertriebswege: Direktvermarktung, Internet, Versand

Spezifikation „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92
Antrag auf Eintragung : Art. 5 () Art. 17 ()

g.U. () g.g.A. ~~X~~
Nationales Aktenzeichen : 1215-GR/95

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Bezeichnung : Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten/Ref. f. gewerblichen Rechtsschutz

Telefon : 01/53424 Fax : 01/53424/520

2. Antragstellende Vereinigung :

a) Bezeichnung : Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft steir. Kürbisbauern Gen. m.b.H., mit der Berufsgruppe Ölpresser-Landesinnung der Müller Stmk.

b) Anschrift : c/o LWK Stmk., Abteilung Gartenbau, z.Hd. DI Weber, A - 8020 Graz, Großmarktstr. 8 A

3. Name des Erzeugnisses : ~~Steirisches Kürbiskernöl~~

4. Art des Erzeugnisses : (lt. Liste) Speiseöl

5. Beschreibung des Erzeugnisses : (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2))

a) Name : lt. 3

b) Beschreibung : Dunkelfärbiges, dickflüssiges Speiseöl, überwiegend als Salatöl verwendet. Es wird durch ein schonendes Preßverfahren aus den schalenlos gewachsenen steirischen Kürbiskernen (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) hergestellt. Hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.

c) Geographisches Gebiet:

Die Pressung des steirischen Kürbiskernöls erfolgt ausschließlich im traditionellen Gebiet südliche Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz) und südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart). Das Ausgangsprodukt, die schalenlos gewachsenen steirischen Kürbiskerne, stammen ausschließlich aus oben genanntem Gebiet sowie Teilen von Niederösterreich (politische Bezirke Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf und Korneuburg-Stockerau eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau).

d) Entstehungsgeschichte :

Die Entwicklung des Steirischen Kürbiskernöls ist eng mit der Steiermark verknüpft. Nachweislich wurde schon im 18. Jahrhundert aus Kürbiskernen Öl gepreßt. Das traditionelle Preßverfahren sowie die Inkulturnahme des schalenlosen Kürbiskernes erfolgte in der Steiermark. Auch die Technisierung der Ernte und Aufbereitung wurden von hier aus betrieben.

e) Gewinnungsverfahren :

Die gewaschenen und getrockneten, schalenlos gewachsenen Kürbiskerne werden gemahlen, schonend aufgeschlossen und anschließend gepreßt. Durch dieses schonende Verfahren bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des steirischen Kürbiskernes zum großen Teil erhalten.

f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet :

Die in den Anbaugebieten vorherrschende feuchtwarme Witterung (illyrisch-voralpin in der Steiermark) läßt den Steirischen Ölkürbis erst im Herbst reifen. Dadurch wird der hohe Gehalt an ungesättigten Fettsäuren erreicht. Der Anbau spielt in den genannten Gebieten eine wichtige wirtschaftliche Rolle bei der Erhaltung der kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betriebe

(derzeitige Anbaufläche rund 10.000 Hektar). Ebenso sichert die Erzeugung des steirischen Kürbiskernöls wichtige Arbeitsplätze und das Einkommen von rund 70 gewerblichen Ölpressern in benachteiligten und abwanderungsgefährdeten Gebieten. Der Konsument begehrt besonders das steirische Kürbiskernöl.

- g) Kontrolleinrichtung : Name : Landeshauptmann Sinek.
Anschrift : A - 8010 Graz, Herrengasse 16
- h) Etikettierung : Steirisches Kürbiskernöl
- i) einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggf.) : Lebensmittelkodex

J-P-H.

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG : *G/A 1468 / 03/07/95*
Eingang des vollständigen Antrags bei der EG : *22/3/96*

Erläuterungen zu 5. b) Produktbeschreibung:

Das Steirische Kürbiskernöl ist ein dunkles, dickflüssiges Speiseöl mit nußartigem Geschmack. Ein besonderes Qualitätsmerkmal ist die gute Haftfähigkeit auf Salaten. Der hohe ernährungsphysiologische Wert wird durch den hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren bewirkt.

Analyse:

Spezifisches Gewicht: 0,90 - 0,92 kg je l.
 Fettgehalt 90 %
 davon Linolsäure: 40 - 60 % } zusammen
 Ölsäure 25 - 40 % } ca. 80 %
 Palmitinsäure 10 - 25 %
 Stearinsäure 3 - 6 %
 Sonstige Fettsäuren 1 - 2 %

Das Ausgangsprodukt dafür ist der "Steirische Ölkürbis" *Cucurpita pepo* var. *styriaca* (auch als schalenloser Ölkürbis bezeichnet) eine Mutante, bei der die vier äußersten Zellschichten (Samenschale) nicht verholzt und verdickt sind. Daher haben die Kerne das typisch oliv- bis dunkelgrüne Aussehen. Nach Tschermak-Seysnegg (österreichischer Vererbungsforscher) dürfte der steirische Kürbis durch eine Verlustmutation im vorigen Jahrhundert spontan entstanden sein.

Dieser Kern hat folgende Nährstoffzusammensetzung:

Je nach Anbaujahr schwanken die Inhaltsstoffe:

Fett: 45 - 53 %
 Eiweiß: 32 - 38 %
 Kohlenhydrate: 3 - 5 %
 Rohfaser: 2 - 4 %
 Mineralstoffe: 4 - 6 %
 (Kalium, Phosphor, Kalzium, Magnesium, Eisen, Kupfer, Mangan, Selen, Zink)
 Vitamine: E, B₁, B₂, B₆, C, A, D
 ca. 615 kcal pro 100 g verzehrbarem Anteil

Weitere wichtige Inhaltsstoffe:

Phytosterine und Citrullin - pharmakol. Wirkung bei Prostataleiden

Squalen - Cholesterinhaushalt

Von den wertbestimmenden Inhaltsstoffen unterscheidet sich der "Steirische Kürbiskern" wesentlich von den üblichen beschalteten Kernen.

Die Unterschiede zwischen "beschalteten" und "schalenlosen" Kürbissen im Nährstoffgehalt zeigt die folgende Zusammenstellung (v. BOGUSLAWSKI):

	Abs. Tr. masse	in % der Trockenmasse		
		Rohfett	Rohprot.	Rohfaser
Samen:				
beschalt. Kürbis	90,0	39,6	27,7	19,6
Steir. Ölkürbis	90,0	48,6	36,3	4,4

Das "Steirische Kürbiskernöl" unterscheidet sich daher in zwei wesentlichen Punkten von sonstigen Speiseölen - dem regional typischen Ausgangsprodukt (schalenlos gewachsener Kürbiskern) und dem eigenen Preßverfahren (keine Raffination).

Erläuterungen zu 5. c) Geographisches Gebiet:

Die spezielle Qualität des Produktes ergibt sich aus 2 Komponenten. Einerseits aus den speziellen illyrischen und voralpinen Klimabedingungen im **Anbaugebiet** des Kernes - traditionelles Anbaugebiet siehe Beilage 1 a) Landkarte mit Gebiet südliche Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz), Gebiet südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart), Niederösterreich (politische Bezirke Melk, Horn, Mistelbach) - und andererseits aus dem speziell in der Steiermark entwickelten traditionellen **Herstellungsverfahren** - Gebiet siehe Beilage 1 b) Landkarte - Gebiet südliche Steiermark, politische Bezirke Bad Radkersburg, Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Voitsberg und Weiz, (siehe Steiermark-Landkarte) und südliches Burgenland, politische Bezirke Güssing, Jennersdorf, Oberwart.

Erläuterungen zu 5. d) Entstehung und Entwicklung des "Steirischen Kürbiskernöles":

Das in Österreich vor allem in der Steiermark hergestellte steirische Kürbiskernöl wird aus den schalenlos gewachsenen Kernen des steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo var. styriaca*) gewonnen.

Die Entstehung und Entwicklung des "Steirischen Kürbiskernöles" ist engstens mit der Steiermark verknüpft.

Zahlreiche Literaturstellen beweisen, daß bereits Anfang 18. Jahrhundert in unseren Breiten aus Kürbiskernen Öl gepreßt wurde.

(siehe den Beitrag von Prof. Teppner aus "Die Koralpe", Seite 57 - 63, 1982)

Gerade in der Steiermark gibt es noch alte Ölmühlen, die seit dem 18. Jahrhundert bestehen und schon in diesen Zeiten Kürbiskernöl, damals noch aus beschalteten Kernen, herstellten.

Erwähnenswert ist hierbei als Beispiel "Pechmanns alte Ölmühle", welche von der Familie Egger als Vorfahren der derzeitigen Besitzerin - Frau Irmgard Schober, im Jahr 1774 von der Herrschaft Brunnsee gekauft und seitdem als Ölmühle betrieben wurde. Die weiteren Vorfahren als Besitzer der Ölmühle waren nach der Fam. Egger, Georg Friedl, Josef Pechmann, Friedrich Pechmann und nunmehr Irmgard Schober. Als weitere Beweise der Herstellung von Kürbiskernöl sind Bestätigungen über den Anbau von Kürbiskernen von der Ölmühle Karl Hartlieb in Heimschuh im Jahre 1910 beigelegt.

Erfahrene Preßmeister entwickelten hierbei ein schonendes Verfahren zur Produktion des wertvollen Kürbiskernöles. Dabei wurden im Vergleich zu anderen europäischen Produktionsländern (Südosteuropa), die damals üblichen beschalteten Kerne vor dem Pressen geschält. Steirische Landwirte entdeckten die "weichschalige Mutante" und nahmen diesen wertvollen Kürbiskern in den Anbau. In der Folge wurde der "schalenlos gewachsene Kürbiskern" ausschließlich in der Steiermark kultiviert. Mit zunehmender Intensivierung der Landwirtschaft war das händische Entkernen der Kürbisse nicht mehr rentabel. Durch Initiativen steirischer Landwirte gelang es, die Ernte und Aufbereitung zu mechanisieren, sodaß ab 1970 der Anbau wieder anstieg. Seit 1978 gibt es die ARGE steirischer Kürbisbauern, die die Vermarktung der Kürbiskerne vieler Landwirte übernahm. Die Anbauflächen sind seither ständig gestiegen.

Erläuterungen zu 5. e) Gewinnungsverfahren:

Die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne *Cucurpita pepo var. styriaca* werden eingehend getrocknet. Die getrockneten Kerne werden in einer geeigneten Mühle fein gemahlen, mit Wasser versetzt und zu einem Brei geknetet. Dieser kann anschließend zur Geschmacksintensivierung etwas gesalzen werden. Zur Erzeugung von steirischem Kürbiskernöl ist ein langsames Erwärmen in einer Pfanne mit Rührwerk vor dem Pressen erforderlich, wodurch der Wassergehalt deutlich abgesenkt wird und der typische Geschmack entsteht. Der geröstete Kernbrei wird schonend mechanisch ausgepreßt, somit wird das Kürbiskernöl ohne jegliche chemische Hilfsmittel gewonnen.

Erläuterungen zu 5. f) Zusammenhang mit geografischem Gebiet:

Klimatische Bedingungen: Durch das illyrisch-voralpine Klima (feuchtwarme Witterung) reift der steirische Ölkürbis erst im Herbst aus. Dadurch wird der hohe Gehalt an ernährungsphysiologisch wertvollen ungesättigten Fettsäuren erhöht. Hingegen reift der Ölkürbis im pannonischen Klima früher (das ergibt eine Ernte in der warmen Jahreszeit) und hat dadurch einen geringeren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren.

Wirtschaftliche Bedeutung:

Die Entwicklung des Anbaues ist untrennbar mit der Steiermark verbunden (siehe 5 d). Derzeit beträgt die Anbaufläche in der Steiermark 8.000 bis 9.000 Hektar. Für ca. 2.000 landwirtschaftliche Betriebe in den strukturschwachen Grenzregionen ist der Kürbisanbau eine interessante Alternative zum immer unrentabler werdenden Getreideanbau.

Ebenso bietet die Herstellung des Kürbiskernöles 70 gewerblichen Ölmühlen sowie einigen landwirtschaftlichen Pressern (Direktvermarktung) eine Alternative zur immer unrentabler werdenden Getreidevermahlung. Die Absicherung des Kürbisanbaues ist ein besonderes regionalpolitisches Anliegen, im Sinne der Präambel der EWG VO Nr. 2081/92. Das Kürbiskernöl als regionale Spezialität sichert im ausgewiesenen Anbauggebiet viele bäuerliche und gewerbliche Arbeitsplätze und trägt damit dazu bei, daß die Besiedelung in diesem abwanderungsgefährdeten Gebiet aufrecht erhalten und das Einkommen gesichert werden kann. Die kleinstrukturierten landwirtschaftlichen und gewerblichen Betriebe haben durch diese regionale Spezialität eine attraktive Einkommensalternative.

Erläuterungen zu 5. h) Etikettierung:

"Steirisches Kürbiskernöl" im Sinne unseres Antrages wird ausschließlich in den unter Punkt 5 e bezeichneten Gebieten gepreßt und ausschließlich aus Kürbiskernen unter der Bezeichnung "Cucurpita pepo var. styriaca", welche aus den ebenfalls unter Punkt 5 e bezeichneten Gebieten stammen.

Unter steirischem Kürbiskernöl wird nur aus erster Pressung hergestelltes Kürbiskernöl verstanden.