

Die traditionelle Kürbiskernölherstellung im slowenischen Raabgebiet

Ein alter Brauch, den es zu bewahren gilt

Zu den kulinarischen Spezialitäten des Raabgebiets gehört das Kürbiskernöl, welches noch heute nach der traditionellen Methode, heissgepresst, produziert wird. Aus eigenem Interesse an der Sache und nicht zuletzt auch als Mittel zur Bewahrung dieses alten Brauchtums entschlossen wir uns dazu, einmal den Versuch zu unternehmen, selbst Kürbiskernöl zu pressen. Wir zählten dabei wiederum auf die Mithilfe von Herrn Károly Bedi aus Števanovci/Apátistvánfalva, welcher uns bereits vor ein paar Monaten gezeigt hatte, wie man hausgebrannten Schnaps herstellt.

Števanovci, 27.03.2008

Wir hatten bereits im Vorfeld einen Sack mit 15 kg Kürbiskernen gekauft gehabt und waren gespannt, wieviele Liter Öl wir wohl daraus gewinnen könnten. Die reifen Kürbisse werden jeweils im Herbst geerntet, weshalb man bereits zu dieser Jahreszeit mit dem Herausnehmen der Kerne aus den Kürbissen beginnt. Diese Kerne müssen zuerst in aufwändiger Handarbeit von Kürbisresten gereinigt und einzeln geschält werden, bevor man sie für mehrere Wochen an einer trockenen Stelle ausbreitet und lagert, damit die Kerne später bei der Verarbeitung zu Öl frei von jeglicher Feuchtigkeit sind. Aufgrund der langen Dauer dieses Trocknungs- und Reinigungsprozesses findet die Kürbiskernölproduktion für gewöhnlich erst im Verlauf der Wintermonate statt. Bevor wir die Kerne im Produktionsraum verarbeiten konnten, galt es diese draussen vor der Tür durch wiederholtes Schütteln in Plastikbottichen von möglichen Schalenresten zu befreien. Für Frühspor war also gesorgt, und dies sollte bei weitem nicht die letzte Form körperlicher Betätigung bleiben. Mit dieser Art Vorarbeit hatten wir zwar nicht gerechnet, wir verrichteten diese jedoch mit dem nötigen Eifer, um möglichst bald mit dem eigentlichen Pressen des Öls beginnen zu können. Der zweite Arbeitsschritt bestand aus dem Mahlen der Kerne. Anschliessend wurden die zermahlten Kerne mit Hilfe einer speziell dafür entworfenen Maschine zu einer teigähnlicher Masse geknetet. Die Drehbewegung dieser Art Zentrifuge, welche den Laien an eine Brotknetmaschine erinnern kann, verarbeitete durch gemächliches, aber stetes Rotieren die einst feste Substanz zu einer feinen, grünen weichen Masse. Nachdem wir die geknetete Kürbiskernmasse der Maschine entnommen hatten, füllten wir diese in ein längliches Holzgefäss. Diese Masse fühlte sich angenehm weich an, und Herr Bedi meinte dann auch treffend, dass sie der Haut einen geschmeidigen Glanz verleihe, und wir daher die Hände nicht gleich waschen sollten. Nach diesem gut gemeinten Ratschlag erklärte uns Herr Bedi das weitere Vorgehen in der Kürbiskernölproduktion. Was nun folgte, sollte sich schon bald als körperlich anstrengendster Arbeitsschritt herausstellen. Herr Bedi heizte einen aus zwei Arbeitsflächen bestehenden Ofen mit Holz ein. Die grüne Kürbiskernmasse, welche in zwei grosse Pfannen geschüttet worden war, musste nun mit grossen Holzlöffeln so lange umgerührt werden, bis sich diese leicht bräunlich verfärbte und kein Dampf mehr den Pfannen entwich. Beim Rühren mussten wir stets darauf achten, die erhitzte Masse nicht nur kräftig und in konzentrischen Bewegungen zu durchmischen, sondern auch zu vermeiden, dass sie an der Pfanne festklebte oder gar anbrannte. Früher, als die Ölproduktion noch gänzlich ohne Maschinenteknik auskam, waren sowohl das Rühren als auch das Kneten der Masse ausschliesslich den Frauen im Dorf vorbehalten. Das Pressen der Kürbiskernmasse war hingegen Männersache. Der fünfte und letzte Arbeitsprozess in der Herstellung des Kürbiskernöls bestand dann auch im eben angesprochenen Pressen des Öls. Die erhitzte Masse wurde in eine Presse gefüllt, welche einen durch Hydraulik betriebenen Kolben mit hohem Druck in die Masse trieb und so das Öl herauspresste. Die runden, harten Reste der gepressten Masse schlug Herr Bedi gekonnt mit einem Holzpflock aus dem Abschlussstück der Presse heraus. Diese Rückstände werden für gewöhnlich entweder den Kühen verfüttert oder dienen ebenfalls der Ölgewinnung, indem sie zerbröckelt und nochmals in der Presse verarbeitet werden. Dieses Öl ist dann allerdings von minderwertigerer Qualität. Am Ende hatten wir eigenhändig stolze 5 Liter reines Kürbiskernöl hergestellt, ein Resultat, das sich sehen liess. Die gut zweistündige Arbeit hatte sich mehr als gelohnt, und wir freuten uns bereits darauf, unsere Salate, Kartoffeln, und andere Speisen mit dem gesunden Naturprodukt verfeinern zu können.

Wir möchten uns ganz herzlich bei Herrn Bedi für die wertvollen Informationen und tatkräftige Unterstützung bedanken. Zudem sprechen wir ein grosses Dankeschön an Frau Mária Horvat-Gmeindl, Tibors Tante, und Frau Ildikó Takács-Fébert aus, welche ebenfalls mit viel Engagement mitgearbeitet haben.

Bilder

Tibor Horvat und Joël Gerber