

# G'schmackiges Kürbiskernöl aus cooler Dose



Foto: Marwin Hochlehner

Wenn Hubert Hochfelsner und Michael Planer aus Oberhautzentral (Bezirk Korneuburg) bei der Trocknungsanlage viel Zeit zusammen verbringen, dann fließen die Ideen wie Öl aus der Flasche – oder in diesem Fall: aus der Dose.

Die beiden Landwirte bauen neben Kukuruz und Zuckerrüben auf ihren Feldern Kürbisse an. Das Weinviertel liefert die getrockneten Kerne zu einem Großteil in die Steiermark, wo die vielen Ölmühlen stehen: Die Region gehört mit den Bezirken Horn und Melk zu den Vertragsanbaugebieten für das steirische Kürbiskernöl. Die Oberhautzentaler bringen je ein Hektar ihrer Weinviertler Ernte allerdings im Weinviertel an die Frau und den Mann.

Ihr „Baby“ ist als Geschenkidee größer geworden: Die Männer wollten mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen aus ihrem ei-

## Zwei Landwirte wollten mit dem Produkt direkt aus dem Weinviertel auffallen – und fanden eine Verpackung mit vielen Vorteilen.

genen Anbau, mit ihrer eigenen Verpackung und Aufmachung anderen Freude bereiten. Der Gedanke, dass damit eine Marktnische erobert werden könnte, lag nah. Das war ihres Erachtens aber nur möglich, wenn das Produkt hervorsticht.

Denn: „Jeder hat grüne Flaschen mit weißen Etiketten, da werden wir uns nicht abheben“, erklärt Planer. Man kann sich nicht mehr genau erinnern, wer genau die Idee mit der Dose als Alternative hatte. Die Eingebung schlug jedenfalls ein und die Vorzüge waren nicht mehr von der Hand zu weisen.

„Die Dose ist von Haus aus lichtgeschützt“, erklärt Hoch-

felsner. Der Ausguss verhindert außerdem ein Nachtropfen. Und: „Die Dose schaut auch cool aus“, lächelt Planer. War die Umwelt ein Thema? „Meines Wissens werden die Glasflaschen auch nicht gereinigt und wiederverwendet“, erläutert er. Die Umweltbelastung des Blechs sei daher nicht größer, ergänzt Hochfelsner.

Sein Sohn Marwin hat übrigens das Design – kreidemäßiger Schriftzug in orange – entworfen. „Wir wollten es einfach schlicht, aber uns auch herausheben“, beschreibt Hochfelsner die Gratwanderung.

Der Name „s'Ö“ passt zu dem Gedanken. Der Vertrieb erfolgt

am Hof und über die Online-Plattform „myproduct“. „Das erste Öl gelangte gleich ans andere Ende von Österreich“, erzählt Planer von einer Reise bis nach Vorarlberg.

Beim NÖN-Besuch standen die zwei Bauern kurz vor der Ernte. Die Panzerbeeren werden dann in Reih' und Glied geschoben, ehe die Erntemaschine übers Feld fährt. Die im besten Fall grünen Kürbiskerne werden gewaschen und mit der Abwärme aus der örtlichen Biogasanlage getrocknet. Die Ernte wird in die Steiermark gebracht, wo ein Teil der Kürbiskerne zu „s'Ö“ verarbeitet wird.

Hochfelsner rechnet wegen dem trockenen Jahr 2017 zwar mit einem Drittel Ernteverlust. Doch: „Bei unserer zertifizierten steirischen Ölmühle sind wir uns sicher, dass das Öl immer die gleiche Top-Qualität hat.“



Michael Planer, Hubert Hochfelsner mit Sohn Marwin und die Kinder Fabian und Marlies Planer bei der Kontrolle kurz vor der Ernte: Die Kürbisse hatten heuer sehr mit der Trockenheit zu kämpfen. Nicht alle Kerne sind ausgereift.

Foto: Karin Widhalm