

Kürbiskernöl – Preise und Lebensmitteltest



Mag. Susanne Bauer | Juni 2011

Meine AK. Ganz groß für mich da. **AK-Hotline** ☎ 05 7799-0



Inhaltsverzeichnis

Kürbiskernöl

Kennzeichnung, Herkunftsangaben, Anbauflächen und Erträge, Preise und Preisentwicklung im Handel und auf Grazer Märkten sowie Analyse der Pestizide und Kontaminanten einiger ausgewählter Produkte	2
Produkt, Sachbezeichnung und Herkunftsangaben	3
Anbauflächen, Ertrag und Ölpresser	6
Tabelle 1: Daten zum Ölkürbis.....	7
Kürbiskernöl – Preise und Preisentwicklung	8
Tabelle 2: Preise für 0,5 Liter Kürbiskernöl im Handel.....	9
Grafik 1: Preis für 1 Liter Kürbiskernöl auf Grazer Märkten 2009–2011	10
Grafik 2: Preisentwicklung und Preisvergleich für 1 Liter Kürbiskernöl auf Grazer Märkten und im Handel Februar 2010–Mai 2011.....	11
Pestizide und Kontaminanten.....	12
Tabelle 3 Liste untersuchter Produkte	13
Pestizide.....	14
PAKs – polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	19
Zusammenfassung	20

Kürbiskernöl

Kennzeichnung, Herkunftsangaben, Anbauflächen und Erträge, Preise und Preisentwicklung im Handel und auf Grazer Märkten sowie Analyse der Pestizide und Kontaminanten einiger ausgewählter Produkte

„Kernöl, das ist so etwas wie steirischer Lebenssaft“¹ und hat mittlerweile umfassend, beginnend beim Salat bis hin zur Suppe oder zum Dessert, in die steirisch orientierte Menügestaltung Eingang gefunden. Schlechte Nachrichten über das Kernöl, wie sie beispielsweise Ende 2009 via Medien mit den Worten: „Dramatische Missernte verbunden mit einem enormen Preisanstieg“ bzw. „Öl-Krise in der Steiermark!“² bezeichnet wurden, rufen bei KernölliebhaberInnen Verunsicherung hervor. Die Berichterstattung über das Kürbiskernöl blieb bis zum Sommer 2010 inhaltlich gleichgerichtet, nämlich dahingehend, dass Kernöl so teuer wie noch nie zuvor ist; ein Liter kostet bis zu € 23,-³, oder der Preis ist von € 14,- im Vorjahr auf € 22,- gestiegen, das entspricht einer Preissteigerung von 57%.⁴ Auch KonsumentInnen verspürten den zunehmend steigenden Preis beim Kernöl, wie beispielsweise in einer Beschwerdemail einer Verbraucherin an die Arbeiterkammer auf die exorbitante Steigerung des Kürbiskernölpreises von € 15,99 auf € 22,49 hingewiesen wurde, was einer Preissteigerung von 41% entspricht.

Gleichzeitig wurde auch über die Qualitäten bzw. Rückstände von Pestiziden und Kontaminanten ebenso wie darüber, dass sich im Kürbiskernöl auch Kerne aus China befinden, stark diskutiert. Diese die VerbraucherInnen betreffenden Aspekte, hat die Arbeiterkammer Steiermark zum Anlass genommen, einen genaueren Blick auf die Preise bzw. die Preisentwicklung des Kürbiskernöls und die damit im Zusammenhang stehenden Anbauflächen und Erträge zu werfen. In Ergänzung zu dieser Betrachtung wurde das Institut Dr. Wagner, staatlich akkreditierte Prüfstelle für pflanzliche Lebensmittel, beauftragt, eine Rückstandsanalyse für Pestizide und für die polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe – PAKs – für 14 im Handel und auf Grazer Märkten angebotene Kernölprodukte durchzuführen.

¹ Kronen Zeitung, 23. Dezember 2009, S. 16.

² Vgl. Kronen Zeitung, 23. Dezember 2009, S. 16.

³ Vgl. Kleine Zeitung, 23. April 2010, S. 24.

⁴ Vgl. Woche, 24. März 2010, S. 12.

Produkt, Sachbezeichnung und Herkunftsangaben

Kürbiskernöl ist im Kapitel B 30 des österreichischen Lebensmittelcodex unter Punkt 1.3.5 geregelt. Kürbiskernöl wird einerseits aus den geschälten Kürbiskernen des gewöhnlichen Feldkürbisses *Curcubita pepo* L. gewonnen, welches, wenn nur gepresst, zu gelblichem Öl führt; werden die Kerne warm gepresst, dann erhält man ein dunkel gefärbtes Öl, und andererseits aus den schalenlos gewachsenen und gerösteten Kernen des steirischen Ölkürbisses *Cucurbita pepo styriaca*. Die Kerne des schalenlos gewachsenen Ölkürbisses werden vor dem Pressen stets einem Röstvorgang unterzogen, wobei Wasser und Salz als Presshilfe zugegeben werden können. Je nach Intensität des Röstvorganges kann es zu einem mehr oder weniger ausgeprägten Röstgeschmack kommen.

Die Sachbezeichnung „Kern-“ oder „Kürbiskern-“ mit dem Hinweis „echt“ oder „100%ig“ oder mit Kürbisabbildungen stehen für reines, durch erste Pressung hergestelltes Kürbiskernöl. Beispiele dafür sind die Sachbezeichnungen „Kernöl“, „Kürbiskernöl“, „Steirisches Kernöl“. Wird hingegen Kürbiskernöl mit anderen Speiseölen verschnitten, dann wird es als „Salatöl“ bezeichnet, wobei der Prozentanteil an Kürbiskernöl deklariert werden muss.

Für das Steirische Kürbiskernöl wurden im Jahr 1996 besondere Bemühungen, dies als regionales Produkt zu etablieren, unter Heranziehung der rechtlichen Möglichkeiten, die in der Europäischen Union zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁵ bestehen, unternommen.

Im Rahmen dieser EU-Verordnung gibt es die Möglichkeit, Produkte aus bestimmten Regionen bzw. Produktionsverfahren durch die Ursprungsbezeichnung oder die geografische Angabe zu schützen und durch die europäischen Logos dafür besonders zu kennzeichnen. Unter einer „Ursprungsbezeichnung“ versteht man den Namen einer Gegend oder eines bestimmten Ortes, mit dem ein Agrarerzeugnis oder ein Lebensmittel bezeichnet wird, das in diesem begrenzten Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt wird und dem Gebiet seine Güte oder Eigenschaften verdankt.⁶ Für

⁵ Vgl. 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, 31.3.2006.

⁶ Vgl. <http://lebensmittel.lebensministerium.at/article/articleview/50123/1/15086>, 17.5.2011.

acht österreichische Produkte wurde die auf die Region sehr eng bezogene EU-Kennzeichnung beantragt, dazu gehört beispielsweise die „Wachauer Marille“, der „Tiroler Graukäse“ oder der „Vorarlberger Bergkäse“.⁷

Die zweite mögliche Kennzeichnung nach dieser EU-Verordnung ist die Kennzeichnung „geografische Angabe“. Darunter versteht man den Namen einer Gegend oder eines bestimmten Ortes, mit dem ein Agrarerzeugnis oder ein Lebensmittel bezeichnet wird, bei dem sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus dem Gebiet ergibt und das in diesem begrenzten Gebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt wird.⁸

„Der Unterschied zwischen den beiden Bezeichnungen liegt in der Intensität der Beziehung zwischen Herstellungsgebiet und Erzeugnis. So müssen bei der Ursprungsbezeichnung alle Erzeugungsschritte (vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt) im festgelegten Gebiet erfolgen, wohingegen es bei der geografischen Angabe ausreicht, dass das Erzeugnis in dem namensgebenden Gebiet nur verarbeitet worden ist, das Grunderzeugnis aber aus einem anderen Gebiet stammt.“⁹ Für sechs österreichische Produkte wurde die Bezeichnung „geschützte geografische Angabe“, zu denen beispielsweise der „steirische Kren“, der „Marchfeldspargel“ oder das „Steirische Kürbiskernöl“ gehört, beantragt.¹⁰ Der Schutz nach dieser EU-Regelung für die beantragten Produkte beginnt mit der jeweiligen Eintragsverordnung und ist zeitlich unbegrenzt.¹¹

Für das Steirische Kürbiskernöl wurde im Jahr 1996 beim Österreichischen Patentamt der Antrag¹² für die bereits beschriebene Bezeichnung „geschützte geografische Angabe“ oder „g. g. A.“ eingebracht. Im Antrag wird das Erzeugnis als „dunkelfarbiges, dickflüssiges Speiseöl aus erster Pressung der schalenlos gewachsenen Kerne des steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*)“ beschrieben. Der Anbau der verwendeten Kürbisse bzw. des Ausgangsproduktes für das Steirische Kürbiskernöl ist auf die steirischen Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg und Weiz sowie darüber hi-

⁷ Vgl. www.lebensministerium.at/article/articleview/44896/1/5504, 17.5.2011.

⁸ Vgl. www.lebensministerium.at/article/articleview/44896/1/5504, 17.5.2011.

⁹ Vgl. <http://lebensmittel.lebensministerium.at/article/articleview/50123/1/15086>, 17.5.2011.

¹⁰ Vgl. <http://lebensmittel.lebensministerium.at/article/articleview/50123/1/15086>, 17.5.2011.

¹¹ Vgl. www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/, 17.5.2011.

¹² Antrag, Steirisches Kürbiskernöl – g. g. A., HA 1/2006 (urspr. Zl. 1215-GR/95), www.patentamt.at/Media/SteirischesKuerbiskernoel.pdf, 16.5.2011.

naus auf die burgenländischen bzw. niederösterreichischen Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart, Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf (eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf) und Korneuburg-Stockerau (eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau) beschränkt. Gepresst werden dürfen die Kerne ausschließlich in den steirischen Bezirken sowie in den Bezirken des südlichen Burgenlandes Jennersdorf, Güssing und Oberwart. Die Kontrolle erfolgt durch zwei private Kontrollstellen, die LACON GmbH aus Rohrbach und die SGS Austria Controll-Co. GesmbH aus Wien.¹³ Verstöße gegen die Herstellungsanforderungen sind dem Landeshauptmann von der Kontrollstelle mitzuteilen.¹⁴

Begründet wurde die Antragstellung damals insbesondere damit, dass der Anbau eine wichtige wirtschaftliche Rolle bei der Erhaltung der kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betriebe darstellt und dass durch die Erzeugung des Steirischen Kürbiskernöls wichtige Arbeitsplätze und das Einkommen von rund 70 gewerblichen Ölpressern gesichert werden.¹⁵ Aktuelle Daten ergeben, dass derzeit in der Steiermark 51 Unternehmen über die Gewerbeberechtigung „Ölpresser“¹⁶ verfügen; diese beschäftigen im Durchschnitt sechs MitarbeiterInnen; der Median beträgt 4.¹⁷

Das optische Kennzeichen des Steirischen Kürbiskernöls g. g. A. ist die weiß-grüne Banderole. Auf das Kürbiskernöl mit der Bezeichnung g. g. A. achtet die Arbeitsgemeinschaft steirischer Kürbisbauern, die als Genossenschaft organisiert ist.¹⁸ Zugehörig werden zurzeit auf der Homepage 1.900 Kürbiskernproduzenten genannt, wovon 1.000 direkt vermarkten; des Weiteren sind mittlerweile rund 30 steirische Ölmöhlen angeführt.¹⁹

¹³ Ebenda.

¹⁴ Vgl.

www.pfk.at/_C1256EC100496A72.nsf/ie/A103995AC07D86E7C12571BD002C7DD4?OpenDocument

¹⁵ Vgl. ebenda.

¹⁶ Abfrage Homepage Wirtschaftskammer Gewerbeberechtigung – Ölpresser, 25.10.2010.

¹⁷ AK-Daten, eigene Berechnung, 25.10.2010.

¹⁸ Vgl. Firmenbuchauszug FN 64895i, 15.2.2010.

¹⁹ Vgl. <http://www.facebook.com/pages/Steirisches-K%C3%BCrbiskern%C3%B6l-g.g.A./135484426490045?v=info>, 20.5.2011

Das Steirische Kürbiskernöl g. g. A. ist auch ein Exportprodukt, rund 25% der Gesamtproduktion gehen nach Deutschland, in die Schweiz, aber auch nach Japan, Korea und in die USA.²⁰

Anbauflächen, Ertrag und Ölpresser

Ob der Bedarf an Kürbiskernöl jährlich gedeckt werden kann oder ob Medienberichten zufolge Kernölknaptheiten VerbraucherInnen verunsichern, hängt im Wesentlichen von den Anbauflächen und dem jährlichen Ertrag ab. Es werden etwa 2,5 bis 3 kg bei den schalenlosen Kürbiskernen für einen Liter Kürbiskernöl mit der Schutzbezeichnung „geografische Angabe“ benötigt.²¹

In der folgenden Tabelle werden die Daten zum Ölkürbis, Anbaufläche und Ernte, Hektarerträge sowie Erzeugerpreise angeführt.

²⁰ Vgl. Zahlen & Fakten, Steirisches Kürbiskernöl g. g. A., Landwirtschaftskammer Steiermark.

²¹ Vgl. www.steirisches-kuerbiskernoel-gga.at/index.php?option=com_content&view=article&id=43&Itemid=44&lang=de, 19.5.2011.

Tabelle 1: Daten zum Ölkürbis

Jahr	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Anbaufläche Österreich in ha	16.271¹⁾	18.151⁷⁾	17.888⁹⁾	16.299¹¹⁾	19.685¹³⁾	26.464¹⁶⁾
Steiermark	12.000 ²⁾	13.000 ⁷⁾	12.000 ⁹⁾	10.500 ¹¹⁾	12.500 ¹³⁾	15.452 ¹⁶⁾
Niederösterreich	2.862 ²⁾	3.387 ⁷⁾	3.941 ⁹⁾	3.904 ¹¹⁾	4.800 ¹³⁾	7.638 ¹⁶⁾
Burgenland	1.143 ²⁾	1.491 ⁷⁾	1.674 ⁹⁾	1.675 ¹¹⁾	2.100 ¹³⁾	2.872 ¹⁶⁾
Kärnten	176 ²⁾	169 ⁷⁾	157 ⁹⁾	156 ¹¹⁾	193 ¹³⁾	311 ¹⁶⁾
Oberösterreich	89 ²⁾	99 ⁷⁾	97 ⁹⁾	64 ¹¹⁾	92 ¹³⁾	190 ¹⁶⁾
Anbaufläche Bio-Ölkürbis in ha	1.995³⁾	2.010⁸⁾	2.190¹⁰⁾	2.249¹²⁾	2.757¹⁴⁾	
Steiermark	588 ³⁾	524 ⁸⁾	509 ¹⁰⁾	499 ¹²⁾	566 ¹⁴⁾	
Niederösterreich	1.227 ³⁾	1.296 ⁸⁾	494 ¹⁰⁾	1.581 ¹²⁾	1.987 ¹⁴⁾	
Burgenland	144 ³⁾	157 ⁸⁾	151 ¹⁰⁾	155 ¹²⁾	181 ¹⁴⁾	
Kärnten	18 ³⁾	16 ⁸⁾	15 ¹⁰⁾	7 ¹²⁾	10 ¹⁴⁾	
Oberösterreich	17 ³⁾	13 ⁸⁾	20 ¹⁰⁾	7 ¹²⁾	12 ¹⁴⁾	
Ernte in Tonnen (getrocknete Kerne)	7.734⁴⁾	11.058⁷⁾	11.638⁹⁾	7.918¹¹⁾	7.691¹³⁾	15.049¹⁶⁾
Steiermark	5.160 ⁴⁾	8.008 ⁷⁾	8.436 ⁹⁾	4.725 ¹¹⁾	4.375 ¹³⁾	9.580 ¹⁶⁾
Niederösterreich	1.703 ⁴⁾	2.032 ⁷⁾	2.019 ⁹⁾	2.218 ¹¹⁾	2.448 ¹³⁾	3.689 ¹⁶⁾
Burgenland	703 ⁴⁾	860 ⁷⁾	1.013 ⁹⁾	829 ¹¹⁾	735 ¹³⁾	1.516 ¹⁶⁾
Kärnten	109 ⁴⁾	90 ⁷⁾	119 ⁹⁾	102 ¹¹⁾	90 ¹³⁾	164 ¹⁶⁾
Oberösterreich	58 ⁴⁾	65 ⁷⁾	51 ⁹⁾	43 ¹¹⁾	43 ¹³⁾	99 ¹⁶⁾
Hektarerträge in 100 kg/Hektar	4,8⁵⁾	6,1⁷⁾	6,5⁹⁾	4,9¹¹⁾	3,9¹³⁾	5,7¹⁶⁾
Erzeugernetttoppreise je 1000 kg	€ 2.581,69⁶⁾	€ 2.487,52⁶⁾	€ 2.478,10⁶⁾	€ 2.654,04⁶⁾	€ 3.311,16¹⁵⁾	
¹⁾ Quelle: Grüner Bericht 2007; S. 175.		²⁾ Quelle: www.agraroekonomik.at ; Grüner Bericht; Excel-Dateien 2006; Tabelle 2.1.4.				
³⁾ Quelle: Grüner Bericht 2006; S. 186.		⁴⁾ Quelle: www.agraroekonomik.at ; Grüner Bericht; Excel-Dateien 2006; Tabelle 2.1.5.				
⁵⁾ Quelle: Grüner Bericht 2007; S. 176.		⁶⁾ Quelle: Grüner Bericht 2009; S. 204.				
⁷⁾ Quelle: Statistik Austria; Feldfruchternte 2006; Schnellbericht; S. 5.			⁸⁾ Quelle: Grüner Bericht 2007; S. 185.			
⁹⁾ Quelle: Statistik Austria; Feldfruchternte 2007; Schnellbericht; S. 5.			¹⁰⁾ Quelle: Grüner Bericht 2008; S. 185.			
¹¹⁾ Quelle: Statistik Austria; Feldfruchternte 2008; Schnellbericht; S. 5.			¹²⁾ Quelle: Grüner Bericht 2009; S. 201.			
¹³⁾ Quelle: Statistik Austria; Feldfruchternte 2009; S. 6.			¹⁴⁾ Quelle: Grüner Bericht 2010; S. 204.			
¹⁵⁾ Quelle: Grüner Bericht 2010; S. 207.			¹⁶⁾ Quelle: Statistik Austria; Feldfruchternte 2010; S. 5.			

Der Ölkürbis wurde in Österreich im Jahr 2009 auf rund 19.700 Hektar angebaut, wovon auf die Steiermark 12.500 Hektar Anbaufläche entfallen. Im März 2010 lag der Erzeugerpreis zwischen € 4,- und € 5,- je kg.²² Die Anbaufläche wurde im Jahr 2010 auf rund 26.000 Hektar ausgeweitet, was einer Zunahme von 32% entspricht. Auch die gesamte Ernte in trockenen Kernen verdoppelte sich nahezu von 7.700 Tonnen im Jahr 2009 auf 15.000 Tonnen im Jahr 2010.

²² Telefonische Auskunft Herr GF Glawogger, 24.3.2010.

Dementsprechend, aus VerbraucherInnensicht, erfreuliche Nachrichten wurden in einer steirischen Zeitung im September 2010 kommuniziert: Nach den schlechten Erntejahren 2008 und 2009 ist die steirische Kürbisernte heuer überdurchschnittlich gut. Nun sollte auch, in positiver Folge für die KonsumentInnen, der Preis für das fertige Kernöl um rund 20% sinken²³. Als erfreulich wird darüber hinaus festgestellt, dass die landesweite Anbaufläche auf 15.750 ha gegenüber 12.500 ha im Vorjahr gesteigert wurde. Andreas Cretnik, Geschäftsführer der „Steirischen Kürbiskernöl g. g. A.“, erwartet in diesem Zusammenhang, dass sich „der Preis im Handel unter 20 Euro pro Liter einpendeln wird. Im Ab-Hof-Verkauf sollte der Liter des kostbaren Öles bereits um 16 bis 18 Euro erhältlich sein.“²⁴

Kürbiskernöl – Preise und Preisentwicklung


In der folgenden Tabelle ebenso wie in den Grafiken sind die Preisentwicklungen von Kürbiskernöl einerseits im Handel seit Beginn der sogenannten Ölkrise und andererseits auf den Grazer Märkten, auf denen Direktvermarkter ihre Produkte anbieten, die von der Arbeiterkammer erhoben wurden, dargestellt.

Die Preiserhebung im Handel ergab, dass im Durchschnitt infolge der sogenannten Kernölkrise Ende 2009 der durchschnittliche Preis für einen halben Liter Kernöl von € 8,66 im Februar 2010 auf € 9,46 im April 2011 oder um 9,24% gestiegen ist. Ein leichtes Absinken des durchschnittlichen Handelspreises ist zwischen April und Mai 2011 von € 9,46 auf € 9,32 oder 1,5% erkennbar. Die Detaildaten dazu befinden sich in der nächsten Tabelle.

²³ Vgl. <http://www.kleinezeitung.at/steiermark/fuerstenfeld/2472403/ueberdurchschnittliche-ernte-aussetzern.story>, 8.9.2010.

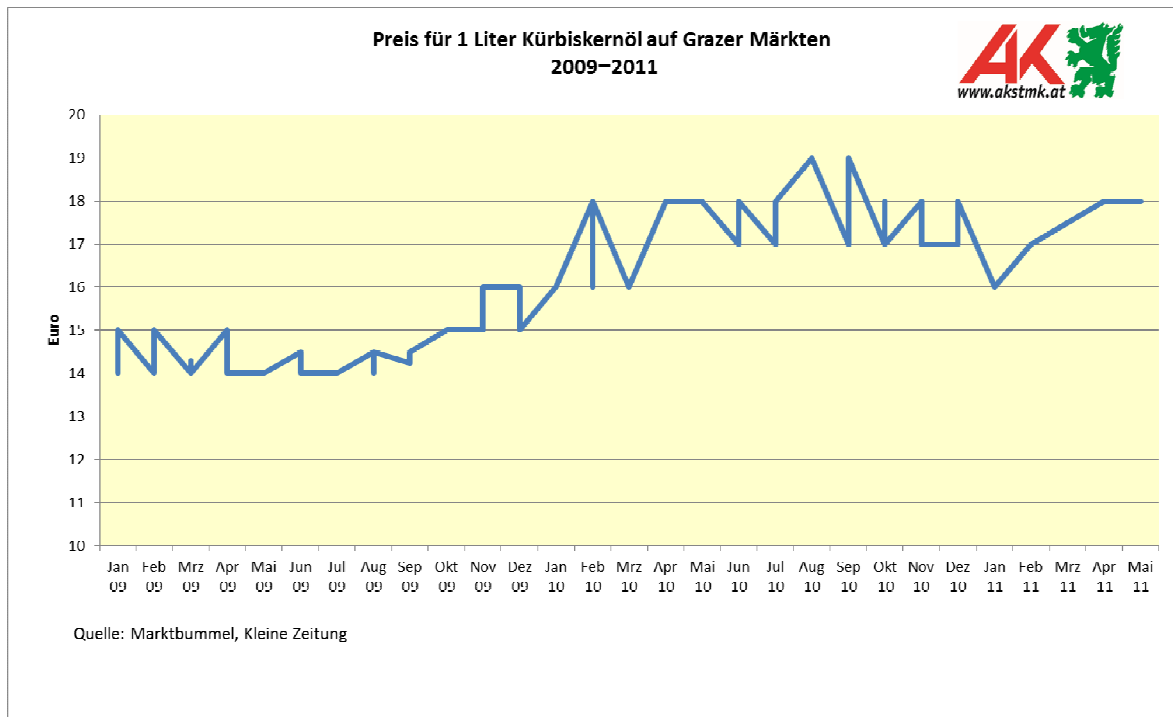
²⁴ Ebenda.

Tabelle 2: Preise für 0,5 Liter Kürbiskernöl im Handel

Preise 0,5 Liter Kürbiskernöl im Handel Februar 2010–Mai 2011											 www.akstmk.at
Handelsunternehmen	Produzent, Abfüller und Sachbezeichnung	Menge in Liter	Feb 2010	Mai 2010	Aug 2010	Sep 2010	Nov 2010	Apr 2011	Mai 2011	Veränderung von Mai 2010 bis Mai 2011 in %	Herkunftsangabe
			Preis in €	Preis in €	Preis in €	Preis in €	Preis in €	Preis in €	Preis in €		
Billa	Pelzmann, Kürbiskernöl 100% pur	0,5	7,99	7,99	7,99	7,99	9,99	9,99	9,99	0,00	
Billa	Weinhandl-Mühle Straden, Echt steirisches Kürbiskernöl g.g.A.	0,5	8,99	9,99	9,99	9,99	9,99	11,99	11,99	11,12	g. g. A.
Lidl	Sonnenreife 100% Echtes Kürbiskernöl, Kernmühle P.B. GmbH, Dobelbad	0,5	5,99	-	-	-	-	6,99	6,49	-	
Penny	Delikatessa Echtes Kürbiskernöl	0,5	5,99	6,49	6,49	6,49	6,99	6,99	6,49	8,35	EU- und Nicht-EU-Länder
Zielpunkt	Viva Vital 100% reines Kürbiskernöl	0,5	8,99	8,99	8,99	8,99	8,99	8,99	8,99	0,00	
Hofer	Kernsaat Warenbetriebsges.m.b.H. Seggauberg, Kerngold, Echtes Kürbiskernöl	0,5	5,99	6,49	6,49	6,49	6,99	6,99	6,49	8,35	
Hofer	iss echt steirisch steirisches Kürbiskernöl g.g.A.	0,5	-	-	-	-	-	9,99	9,99		g. g. A.
Merkur	Ölmühle Pelzmann Wagner Pelzmann, steirisches Kürbiskernöl	0,5	10,49	10,99	10,99	10,99	10,99	11,99	11,99	4,77	Stmk.
Merkur	Ölmühle Hamlitsch KG Deutschlandsberg, Hamlitsch steirisches Kürbiskernöl g.g.A.	0,5	10,99	10,49	10,49	10,49	10,49	10,99	10,99	-4,55	g. g. A.
Eurospar	S Budget Kürbiskernöl	0,5	5,99	6,49	6,49	6,49	6,99	6,99	6,49	8,35	
Eurospar	das steirische Kürbiskernöl Steirerkraft g.g.A. Steirerkraft Naturprodukte, St. Ruprecht a. d. Raab	0,5	12,99	12,99	12,99	12,99	11,99	12,99	12,99	0,00	g. g. A.
Eurospar	Ölmühle Hölzl Vertrieb Lugitsch KG Hölzl Kürbiskernöl	0,5	8,49	8,49	8,49	8,49	8,49	8,49	8,49	0,00	
Eurospar	Kindler Ragnitzmühle 100% reines Steir. Kürbiskernöl g.g. A.	0,5	10,99	10,99	10,99	10,99	9,99	9,99	9,99	0,00	g. g. A.
Eurospar	Kleinschuster Ölmühle 100% reines Kürbiskernöl	0,5	-	-	-	-	-	9,99	9,99	-	
Eurospar	100% echtes Kürbiskernöl Birnstingl	0,5	-	-	-	-	-	8,49	8,49	-	
	Min. Preis	0,5	5,99	6,49	6,49	6,49	6,99	6,99	6,49	8,35	
	Max. Preis	0,5	12,99	12,99	12,99	12,99	11,99	12,99	12,99	0,00	
	Mittelwert	0,5	8,66	9,13	9,13	9,13	9,26	9,46	9,32	5,43	

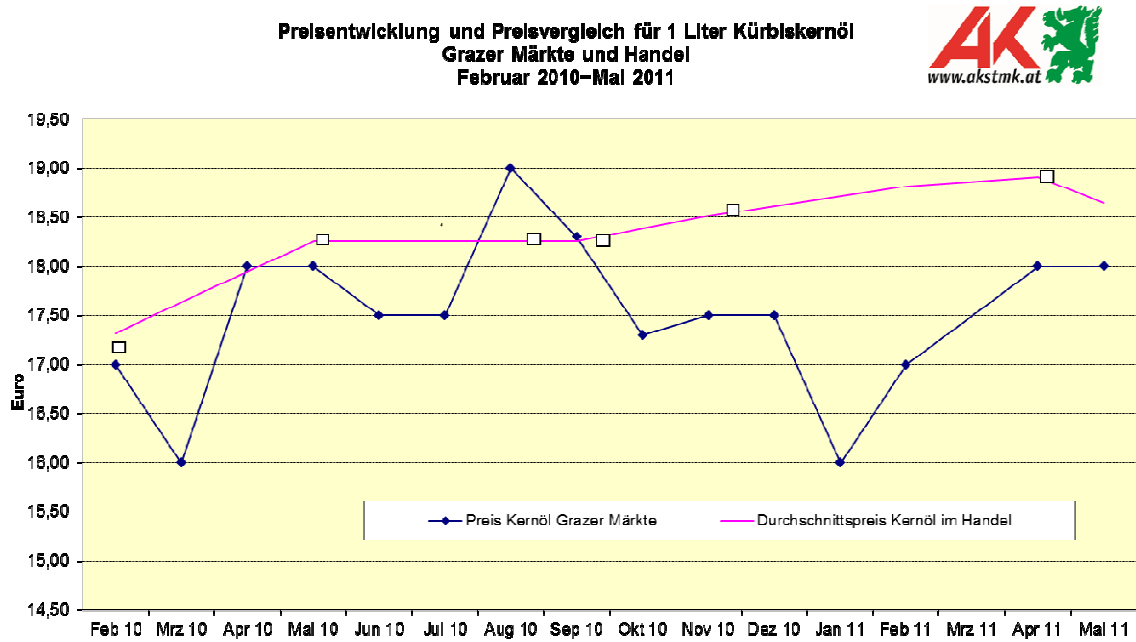
Die Betrachtung der Preisentwicklung auf den Grazer Märkten in Grafik 1 zeigt ein Ansteigen des Preisbandes, welches für ein Liter Kürbiskernöl zu Beginn des Jahres 2009 zwischen € 14,- und € 15,-/Liter lag, auf € 19,- im August 2010 und befindet sich derzeit bei € 18,-.

Grafik 1: Preis für 1 Liter Kürbiskernöl auf Grazer Märkten 2009–2011



Die Zusammenschau der Preisentwicklungen im Handel wie auch auf den Grazer Märkten, abgebildet in Grafik 2, zeigt eine höhere Volatilität bei den Direktvermarktern, aber auch ein derzeit um rund 5% niedrigeres Preisniveau. Hier dürfte die besondere steuerliche Behandlung landwirtschaftlicher Betriebe durch die Pauschalierung ebenso wie die Förderung der Direktvermarktung im Rahmen der Urprodukteverordnung preislich noch erkennbar werden.

Grafik 2: Preisentwicklung und Preisvergleich für 1 Liter Kürbiskernöl auf Grazer Märkten und im Handel Februar 2010–Mai 2011



Quellen:
 Preise Grazer Märkte - Marktbumme, Kleine Zeitung; Preise im Handel - AK-Eigenerhebung

Pestizide und Kontaminanten

Neben den Preisen, der Preisentwicklung bzw. den Anbauflächen und Erträgen ist für die VerbraucherInnen die Qualität insbesondere durch etwaige Pestizidrückstände oder durch polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs), die bei Trocknungs- bzw. Röstprozessen entstehen können, von Interesse.

Die Arbeiterkammer hat das Institut Dr. Wagner, staatlich akkreditierte Prüfstelle für pflanzliche Lebensmittel, beauftragt, 14 Kernölprodukte einer Untersuchung²⁵ zu unterziehen. Die im Handel und auf Grazer Märkten ausgewählten Kernölprodukte wurden dahingehend untersucht, ob diese Kernöle den Anforderungen der EG-Verordnung Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in Lebensmitteln²⁶ der EG-Verordnung Nr. 1881/2006 über die Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, zu denen Nitrate, Mykotoxine, Metalle, Dioxine und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe gehören, entsprechen.²⁷

Untersucht wurden 14 verschiedene Kernölprodukte, wovon vier Kernöle mit der europäischen Kennzeichnung „steirisches Kürbiskernöl g. g. A.“ versehen waren. Die untersuchten Produkte sind in der folgenden Tabelle 3 angeführt.

²⁵ Analytik: Multimethode Pestizide staatlich akkreditierte Prüfmethode: GC-MSD, LC-MS/MS
EU 16 priority PAKs, staatlich akkreditierte Prüfmethode: LC-FLD
3. Begutachtung gemäß einschlägiger EU-VO (25,-/Probe).

²⁶ Vgl. Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates.

²⁷ Vgl. Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, Amtsblatt L 364 vom 20.12.2006.

Tabelle 3 Liste untersuchter Produkte

Händler/Hersteller	Produktname	Straße	PLZ	Ort
Gartenbau Maurer	Kürbiskernöl	Hagenbuchstraße 20	8054	Pirka
Ölmühle Birnstingl	100% echtes Kürbiskernöl	Reiteregg 26	8151	St. Bartholomä
Steirerkraft Naturprodukte	100% rein steirisches Kürbiskernöl ggA	Wollsdorf 75	8181	St. Ruprecht/Raab
Ölmühle Pelzmann	steirisches Kürbiskernöl ggA	Pelzmannstraße 3	8435	Wagna
Kiendler GmbH	100% reines steirisches Kürbiskernöl ggA	Ragnitz 5	8413	Ragnitz
Weststeirische Ölmühle Guntram Hamlitsch KG	steirisches Kürbiskernöl ggA	Wirtschaftspark 28	8530	Deutschlandsberg
Hofer	Kerngold Echtes Kürbiskernöl			
Kernmühle P. B. GmbH	Sonnenreife 100% echtes Kürbiskernöl	Karl-Hohl-Straße 126	8144	Tobelbad
Spar	S-Budget Kürbiskernöl			
Kleinschuster Ölmühle	100% reines Kürbiskernöl	Hartl 85	8362	Söchau
Penny	Delikatessa Echtes Kürbiskernöl			
Zielpunkt	VIVA VITAL 100% reines Kürbiskernöl			
Ölmühle Pelzmann	Kürbiskernöl 100% pur	Pelzmannstraße 3	8435	Wagna
Fam. Herzog	100% reines Kürbiskernöl	Gigingweg 12	8063	Hof-Präbach

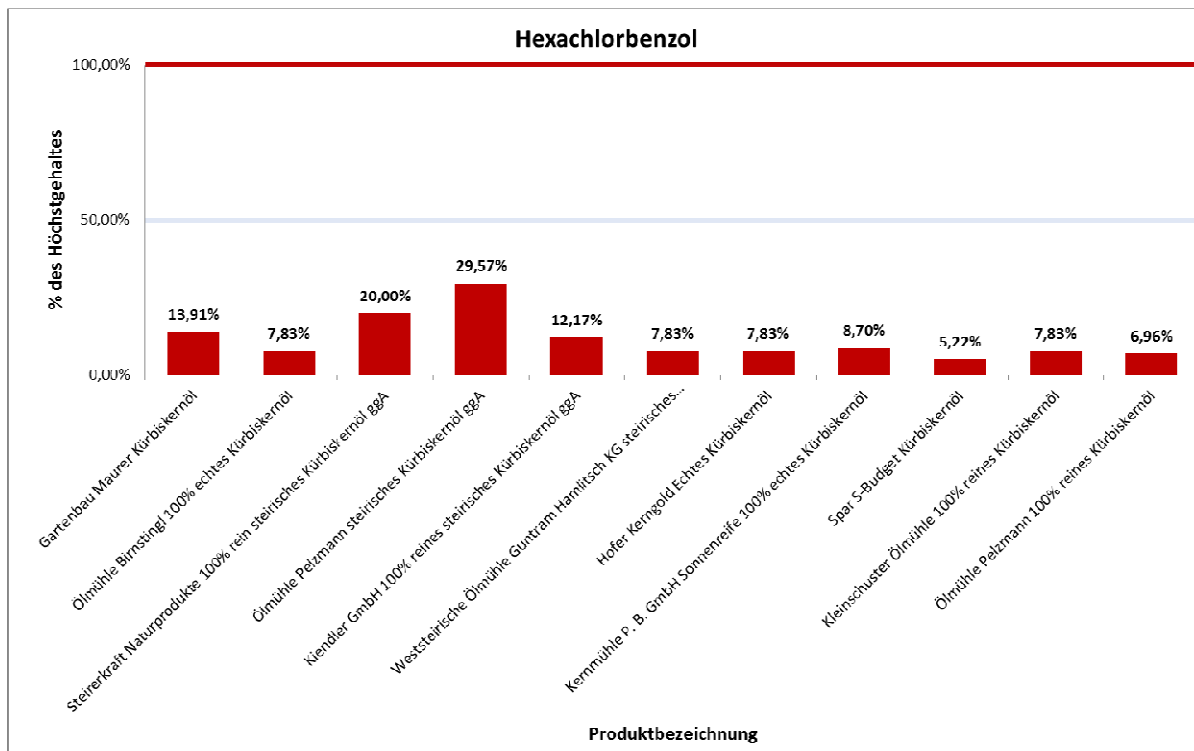
Zusammenfassend ist, bevor auf die Untersuchungsparameter noch einzeln eingegangen wird, festzuhalten, dass alle untersuchten Produkte den gesetzlichen EU-Vorgaben unter Berücksichtigung des Verarbeitungsfaktors von 2,3 sowie der angegebenen erweiterten Messunsicherheit von +/- 50% entsprechen. Aber eine konkretere Betrachtung der Detailergebnisse fördert weitere Erkenntnisse bei den überprüften Kernölen zutage, wobei grundsätzlich vorab zu den Untersuchungswerten festzuhalten ist, dass eine „Überschreitung des Höchstgehaltes nicht automatisch ein Gesundheitsrisiko für die VerbraucherInnen darstellt“. Bei der Begutachtung von Höchstgehalts-Überschreitungen wird zusätzlich geprüft, ob beim Verzehr dieses Lebensmittels ein Gesundheitsrisiko für die VerbraucherInnen besteht. Nur wenn toxikologische Werte wie ADI (Acceptable Daily Intake = duldbare tägliche Aufnahmemenge) oder ARfD (Akute Referenzdosis) überschritten werden, wird das Lebensmittel als „nicht sicher – für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ oder als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ beurteilt. In diesen Fällen erfolgt eine Meldung an die Lebensmittelaufsicht, das Gesundheitsministerium und an das europäische Schnellwarnsystem RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Der Prozentsatz an Proben mit Pestizidrückständen, die in Österreich als „nicht sicher – gesundheitsschädlich“ beurteilt werden, liegt deutlich unter 1%.²⁸

²⁸ <http://www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/rueckstaende-kontaminanten/pflanzenschutzmittel-rueckstaende-in-lebensmittel/pestizidmonitoring/>, 20.5.2011.

Pestizide

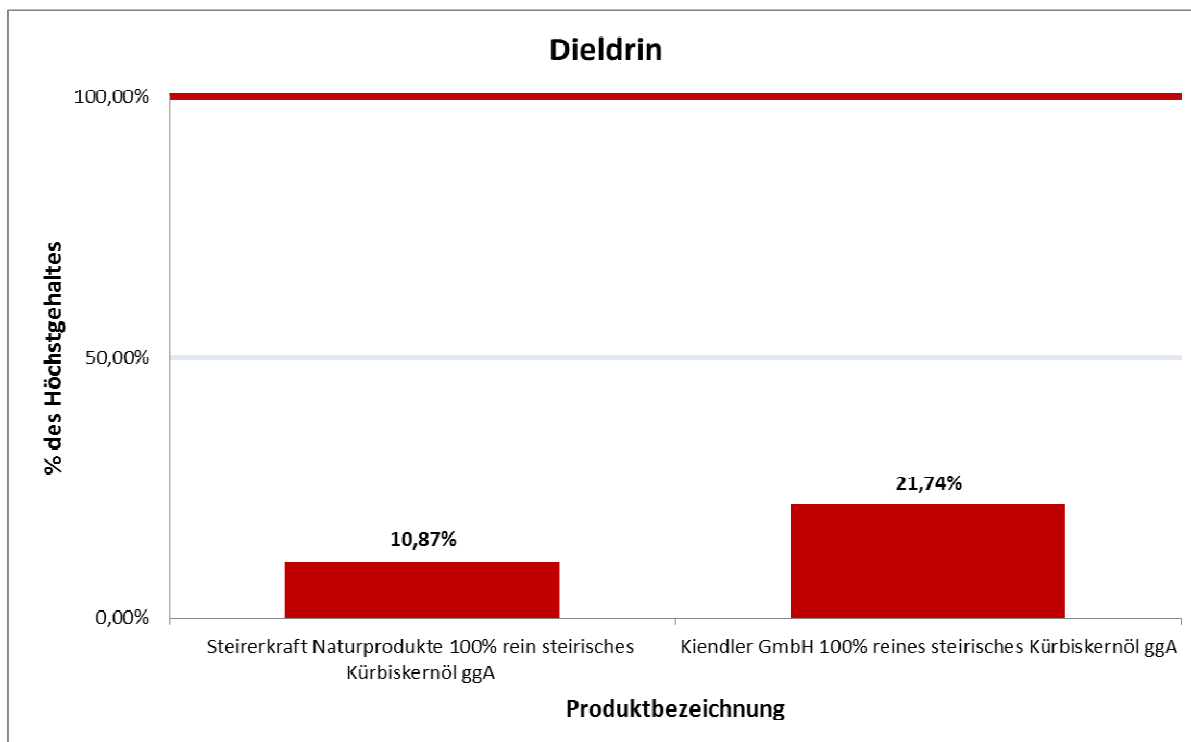
In weiterer Folge wird auf einzelne untersuchte Parameter und die Produktanalyseergebnisse in Relation zum jeweiligen Grenzwert eingegangen. Nicht angeführt sind jene Produkte und untersuchten Parameter, in denen der jeweilige Parameter analytisch nicht nachgewiesen wurde.

Hexachlorbenzol, dessen Einsatz seit 1992²⁹ verboten ist, kann jedoch als Altlast in Böden vorhanden sein. Dieses Pestizid ist auch in der Steiermark noch ein aktuelles Thema. Die Analyseergebnisse zeigen ein Vorhandensein dieses Stoffes, jedoch weit unter den Grenzwerten.

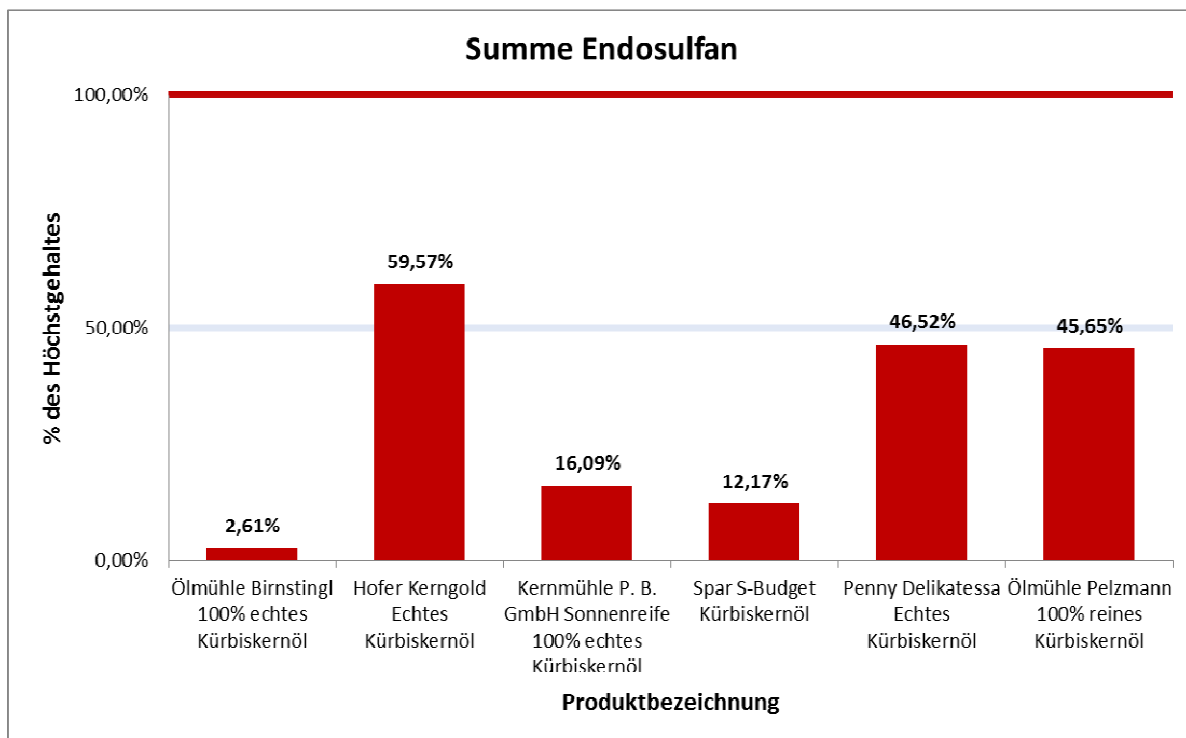


Analoges gilt für Dieldrin. Auch dieses Pestizid ist als Altlast in Böden vorhanden und auch in der Steiermark noch ein Thema.

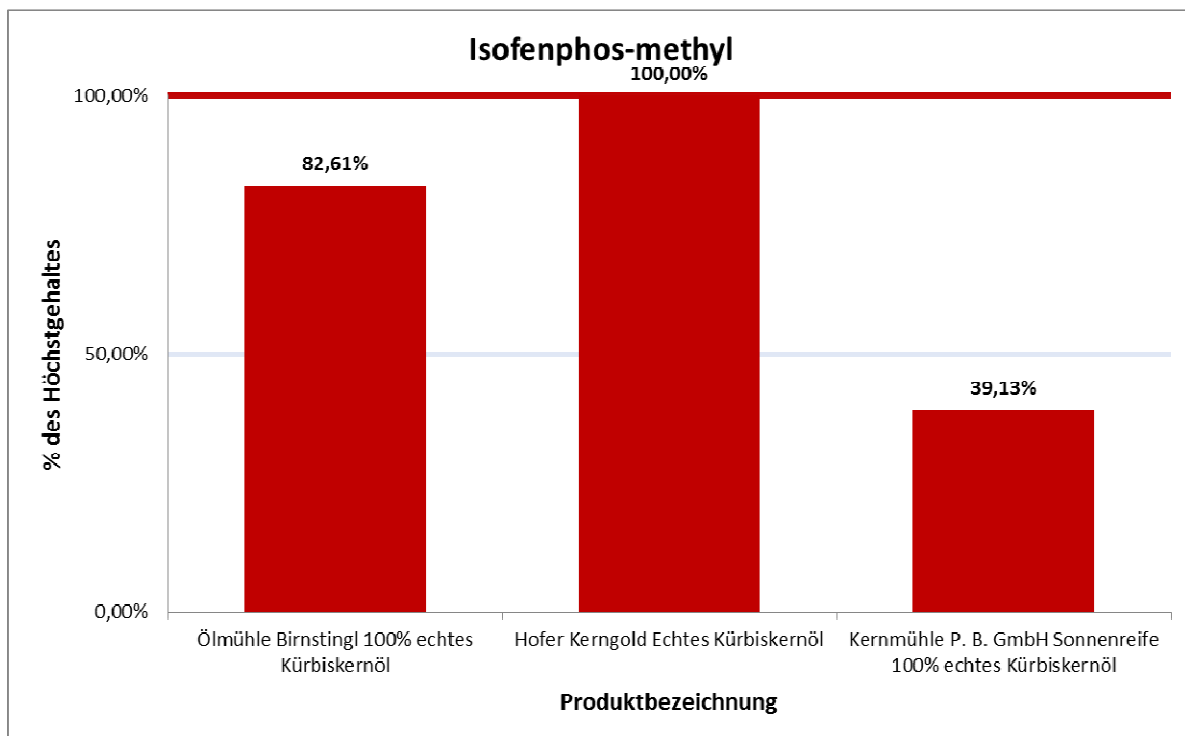
²⁹ <http://www.umweltbundesamt.at/umweltsituation/luft/luftschadstoffe/pops/hcb/>, 20.05.2011.



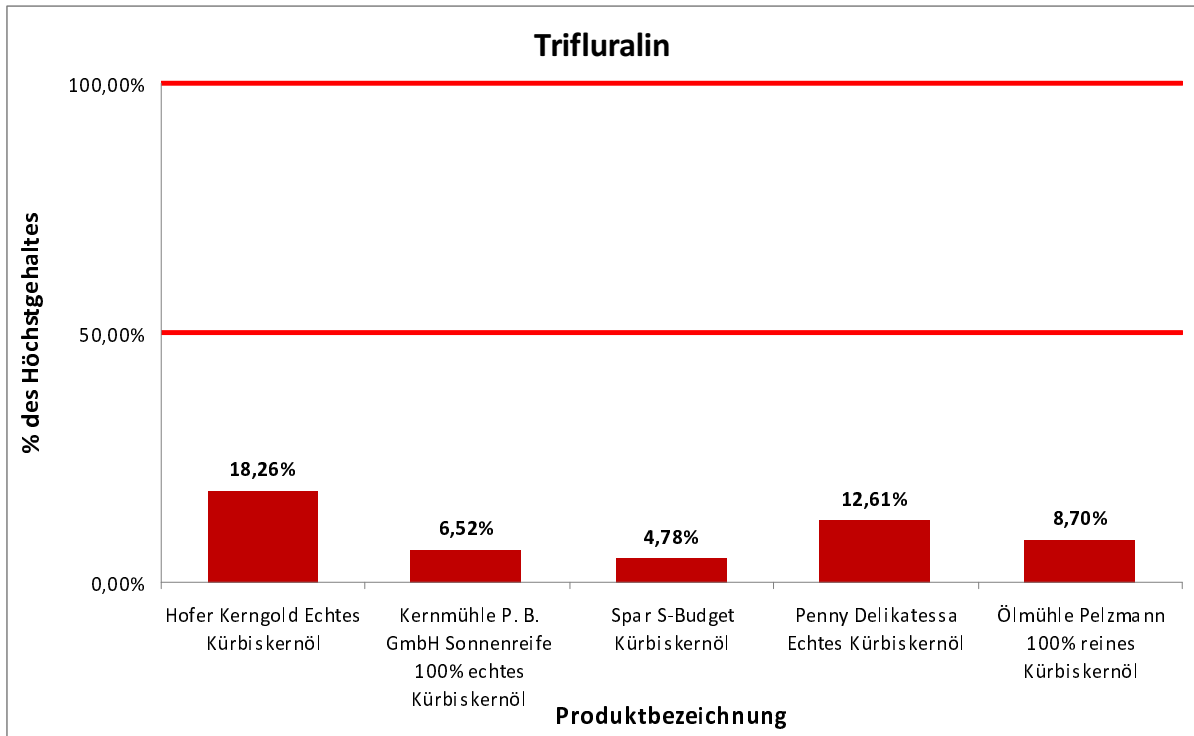
Endosulfan (Summe Alpha-, Beta- und Endosulfansulfat) ist ein neurotoxisches Insektizid, dessen Verwendung und Produktion in der Europäischen Union verboten ist. Es handelt sich um eines der giftigsten Pestizide, die heute noch auf dem Markt sind. Die Europäische Kommission empfiehlt die Aufnahme dieses Stoffes in die Liste von verbotenen Chemikalien der Stockholmer Konvention. Bei Kernölen wird das Vorhandensein von Endosulfan erfahrungsgemäß als typisch für Produkte aus China kategorisiert. Aber auch bei allen im Zuge dieser Erhebung untersuchten Produkten wurde keine für Lebensmittel gültige Grenzwertüberschreitung festgestellt.



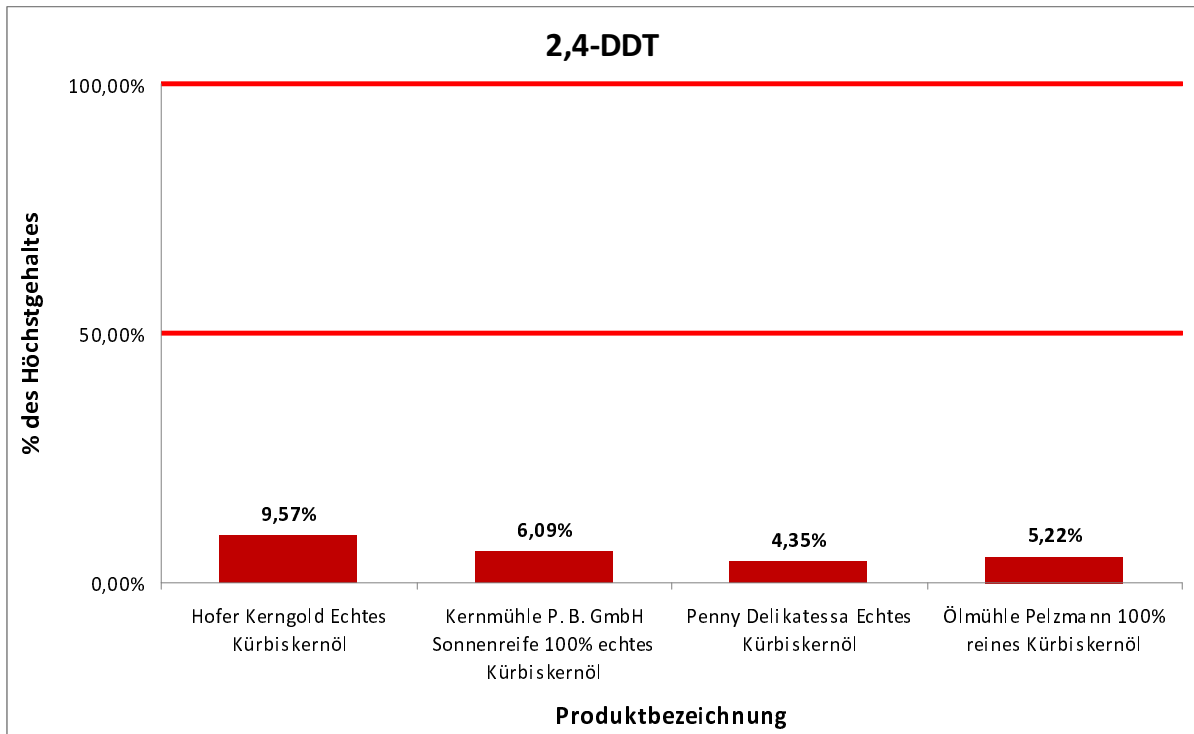
Isofenphos-methyl ist ein Insektizid, dessen Anwendung auch in der gesamten Europäischen Union verboten ist. Dieser Stoff wurde nicht in Anhang 1 der EU-Richtlinie 91/414/EWG aufgenommen. Es wird angenommen, dass dieser Wirkstoff in China hergestellt wird. In der einschlägigen Fachliteratur liegen keine Angaben zur Toxizität des Wirkstoffs Isofenphos-methyl vor. Eine toxikologische Bewertung des Rückstandsgehalts ist deshalb derzeit nicht möglich. Da der Wirkstoff Isofenphos-methyl zur Gruppe der neurotoxischen Phosphorsäureester gehört und der chemisch sehr ähnliche Wirkstoff Isofenphos aufgrund eines sehr niedrigen ADI von 0,001 mg/kg KG (BfR 1992, WHO 1986) eine vergleichsweise hohe Toxizität aufweist, ist von einer entsprechenden toxikologischen Relevanz des Wirkstoffs Isofenphos-methyl auszugehen. Somit können bei den Proben mit höheren Gehalten gesundheitliche Risiken nicht mit der erforderlichen Sicherheit ausgeschlossen werden. Im Rahmen des Prüfauftrags für Kernöle wird das Vorkommen von Isofenphos-methyl erfahrungsgemäß als typisch für Produkte aus China klassifiziert. Alle geprüften Produkte sind als verkehrstauglich einzustufen, wobei ein Produkt wegen der erweiterten Messunsicherheit, die der Lebensmittelgutachter zu berücksichtigen hat, gerade noch als verkehrstauglich gilt.



Trifluralin ist ein Bodenherbizid, dessen Anwendung ebenfalls im Raum der Europäischen Union verboten ist. Auch Trifluralin wurde nicht in den Anhang 1 der EU-Richtlinie 91/414/EWG aufgenommen. Altlasten von Trifluralin sind aufgrund der chemischen Stabilität in Böden und Aufnahme durch Pflanzen in der EU immer noch nachweisbar.

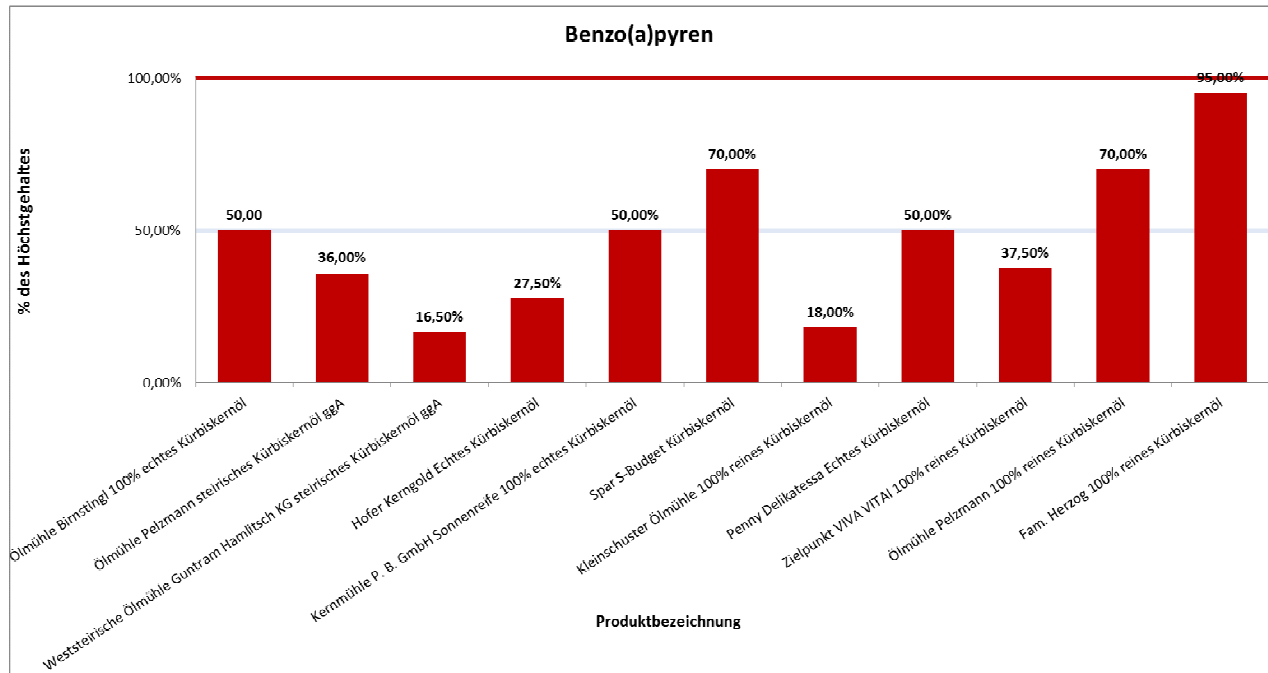


2,4-DDT ist ein Nebenprodukt von DDT, einem breit wirkenden nicht-systemischen Insektizid. Es ist fettlöslich und reichert sich in der Nahrungskette an. Dieser Stoff ist bei uns auch noch als Altlast zu finden.



PAKs – polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe

PAKs entstehen bei Verbrennungsprozessen von organischem Material. Bei Kürbiskernen und Kürbiskernöl erfolgt der Eintrag durch nicht optimierte Trocknungstechnologien, wie beispielsweise durch Falschluff, Verbrennungsgase, Rauch etc.



Die für die PAKs relevante EU-Verordnung³⁰ befindet sich im Novellierungsstatus. Werden die künftigen Grenzwerte des Entwurfs für die aktuelle Untersuchung herangezogen, dann ergibt sich vorsorglicher Handlungsbedarf für die Hersteller, damit in Zukunft keine Überschreitung erfolgt.

³⁰ Vgl. Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, Amtsblatt L 364 vom 20.12.2006.

Zusammenfassung

Die Arbeiterkammer Steiermark hat in der vorliegenden Untersuchung die für das allseits beliebte Kürbiskernöl relevanten Faktoren einer näheren Betrachtung unterzogen, derzufolge festgehalten werden kann:

- Hinsichtlich des Preises und der Preisentwicklung:
Es hat im letzten Jahr infolge der so genannten Kürbiskernölknappheit eine enorme Ausweitung der Anbaufläche und eine erkleckliche Ertragssteigerung gegeben, wonach die von Produzenten medial angekündigte Preissenkung in der Höhe von 20% für die VerbraucherInnen anhand der erhobenen Daten noch nicht erkennbar ist.
- Zu den Pestiziden bzw. PAKs:
Alle Produkte entsprechen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften, wobei die Untersuchung allerdings gezeigt hat, dass hinsichtlich der Werte bei den PAKs für ein Produkt Verbesserungspotenzial im Produktionsprozess gegeben ist und dass zwei Produkte hinsichtlich der Pestizidrückstände gerade noch an den erlaubten Grenzwerten liegen.
- Zur Sachbezeichnung und Kennzeichnung:
Die Sachbezeichnung „Kern-“ oder „Kürbiskern-“ mit dem Hinweis „echt“ oder „100%ig“ oder mit Kürbisabbildungen stehen für reines, durch erste Pressung hergestelltes Kürbiskernöl. Für Kürbiskernöl mit Kernen des schalenlosen steirischen Ölkürbisses aus dem Süden der Steiermark, Teilen Niederösterreichs bzw. des Burgenlandes darf die europäische Kennzeichnung „g. g. A.“ – geschützte geografische Angabe – verwendet werden. Diese Kennzeichnung steht in diesem Fall für ein regionstypisches Produkt.