



Die Akteure bei der Präsentation des Traubenkernöls:  
Helmut Buchgraber, Dr. Böchzelt, Robert Fandler, Landesrat Pörtl, Dr. Himmel (v. li.)

## TRAUBENTRESTER: VOM ABFALL ZUM SPITZENPRODUKT

### Österreichpremiere: Kaltgepresstes Traubenkernöl

In der Steiermark galt der Traubentrester bislang nur als Abfall. Nur ein verschwindend geringer Teil dieses Pressrückstandes aus der Weinproduktion, der primär aus Kernen und Schalenresten der Trauben besteht, wird zur Tresterbranderzeugung genutzt. Dank eines von Landesrat Erich Pörtl in Auftrag gegebenen Forschungsprojektes wird nun aus dem Rohstoff Traubentrester das österreichweit erste kaltgepresste Traubenkernöl erzeugt, das ab September in den Handel kommt. LR Pörtl: „Der regionale Werkstoff Traubentrester wurde mit regionaler Arbeit zu einem internationalen Spitzenprodukt veredelt. Denn sortenreines Traubenkernöl gibt es nur bei uns in der Steiermark.“

Nach einer Projektidee von Dr. Herbert Böchzelt (Joanneum Research) wurden in Zusammenarbeit mit der Fachabteilung 19D Abfall- und Stoffflusswirtschaft seit 2001 verschiedene Möglichkeiten der Nutzung des Traubentresters erforscht. Dr. Wilhelm Himmel, Leiter der FA 19D: „Aus diesem Forschungsprojekt ist nun das 'Steirische Traubenkernöl' als marktreifes Produkt hervorgegangen. Entwickelt wurde es gemeinsam mit den Wirtschaftspartnern Helmut Buchgraber, (Produktionsgemeinschaft Sämereien Oststeiermark) und der Ölmühle Fandler (Pöllau). Entscheidend für die Qualität des Traubenkernöles ist sowohl die sorgsame und schonende Gewinnung der Kerne als auch die Ölgewinnung im Kaltpressverfahren.“

Traubenkernöl ist aufgrund seines sehr hohen Gehaltes an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und auch des Wirkstoffs Proanthocyanidin (Antioxidans) ernährungsphysiologisch äußerst wertvoll. Das Traubenkernöl, das eine hellgrüne Farbe besitzt, wird in der Steiermark in drei Sorten angeboten. Die Sorte der verwendeten Traubenkerne (Welschriesling, Zweigelt und Schilcher) bestimmen den Geschmack, der von leicht süßlich bis würzig reicht. Die sehr aufwendige Produktion - man benötigt für einen Liter Öl ca. 200 kg Trester - machen dieses Öl zu einer besonders wertvollen Rarität.



Weitere Informationen unter: [www.oeko.at](http://www.oeko.at)