

Pramoleum zapft den Kürbis an

Reizstoffe

Eine Genossenschaft von fünf Bauern macht das Innviertel zu einer Art oberösterreichischer Südsteiermark: Bei Pramoleum dreht sich alles um des Kürbis' Kern - vom Öl bis zum saisonalen Bier.

VON SUSANNA SAILER

 **SCHWERPUNKT
LANDWIRTSCHAFT**

SIGHARTING. Dass die klimatisch begünstigten Lagen der Südsteiermark für den Kürbisanbau nicht alles sind, beweisen fünf bäuerliche Betriebe, die im Innviertler Pramtal eine Genossenschaft gegründet haben. „Die steirischen Bauern kämpfen mit massiven Wetterkapriolen. Das Pramtal hat hier sogar leichte Vorteile“, sagt Alois Selker, Geschäftsführer von Pramoleum.

Trotzdem trauten es den fünf Landwirtschaftspionieren nur wenige zu, als sie 2010 begannen, eine Ölkürbisproduktion auf die Beine zu stellen. Angesichts der Ernte- und Absatzerfolge verstummten Kritiker rasch. Jetzt sind bereits 22 Vertragsbauern mit an Bord, um Kürbisse auf 100 Hektar Agrarfläche anzubauen. Die



Vier der fünf „Pramoleums“ in Aktion (v.li.): Walter Etzl, Erich Bangerl-Raab, Alois Mayr und Alois Selker

heurige Ernte ist zu einem Viertel eingebracht. Die bis jetzt erzielten Erträge liegen trotz wetterbedingt schwieriger Umstände über den Erwartungen. „Wir dürften den Durchschnittsertrag von 600 bis 700 Kilo pro Hektar übertreffen“, ist Selker positiv gestimmt.

Gelistet in Supermärkten

Das Produktportfolio rund um den Kürbiskern wird immer weiter ausgedehnt. In Oberösterreich zu finden ist es in den Regional-Regalen u.a. bei Billa, Merkur,

Adeg und Unimarkt. Zudem betreibt Pramoleum einen Online-shop. Bei Produktion und Veredelung setzt man auf Kooperation. Abgesehen vom Kernöl, das im steirischen Dirnbach bei Straden gepresst wird, arbeitet Pramoleum mit Partnern aus der Region zusammen - bei Lebkuchen mit der Lebzelterei Eibensteiner (Schärding), beim Dinkerl-Snack mit Keimlingsbäcker Karl Mayer (Schardenberg) oder bei Nudeln mit Ulrike und Harald Huber (Diersbach). Heuer wird zudem

in der Rieder Brauerei zum zweiten Mal ein saisonales Kürbiskernbier gebraut, in das ein Teil des Kürbiskernpresskuchens einfließt. Selker: „2013 waren wir binnen Kurzem ausverkauft. Heuer brauen wir mehr, etwa 1750 Liter.“ Das Bier wird in einer 0,75-Liter-Flasche abgefüllt und aus einem Wein- bzw. Spezialbiereglas getrunken. Neben Gastronomen ist Merkur einer der Abnehmer.

» Die Autorin des Artikels erreichen Sie unter susanna.sailer@wirtschaftsblatt.at

JUNG- UNTERNEHMER PORTRÄT

Teufelbergers erfinden die Lederhose neu

VÖCKLABRUCK. „Wir wollen die Lederhose wieder alltagstauglich machen“, sagt Stefan Teufelberger. Der gebürtige Vöcklabrucker hat gemeinsam mit seinem Bruder Peter im Juni das Modeunternehmen Devilskins in Wien gegründet. Eigentlich waren die beiden auf der Suche nach einer Lederhose. Die klassischen Hosen sagten den Brüdern nicht zu - zu altbacken, zu viel Schnickschnack. Kurz entschlossen entwarfen die Teufelbergers ihre eigenen Lederhosen: knallbunt und geradlinig. Risikokapitalgeber fanden sich im Freundeskreis. Vertrieben werden die Hosen bisher über den eigenen Webshop, stationäre Handelspartner werden derzeit gesucht. [vorm]

Die Brüder **Teufelberger** wollen kommendes Jahr „richtig durchstarten“



Devilskins