

## Frischer Kümmel für Kotányi

Seite 29



In Ansfelden liegt das Feld von Andreas Auinger (r.). Hier wird Kümmel für Saatbau (im Bild: Karl Fischer von Saatbau) geerntet, der später in Kotányi-Verpackungen (Erwin Kotányi, Mitte) in den Regalen landet. *Fotos: Haiderer*

# Zeit für Kümmel

**Würzig** | In Oberösterreich wird für Kotányi mit Sitz in Wolkersdorf zurzeit Kümmel geerntet.

Von **Christine Haiderer**

Am Feld von Andreas Auinger in Ansfelden duftet es. Wonach? Nach Kümmel. Der ist hier zwölf Monate lang gereift und wird jetzt geerntet. Für Kotányi.

Der Gewürzexperte aus Wolkersdorf hat 240 Gewürzmischungen in seinem Sortiment und 350 verschiedene Gewürze und Kräuter. Eines der Gewürze kommt aus Österreich: der Kümmel. 80 Prozent davon aus der Umgebung von Linz über die Firma Saatbau Linz. Für die übrigens wird ein wenig Kümmel auch im Waldviertel angebaut, in Edelhof.

### Viel Öl und viel Kümmel

Warum der Kümmel nicht wie die anderen Gewürze aus dem Ausland kommt, wo die Sonne den Gewürzen bessere Bedingungen bietet? Weil die Qualität hier besser ist. „Wir

kommen in Österreich auf höhere Ölwerte“, so Erwin Kotányi. „Über drei Prozent sind international schwer zu erreichen.“ Das liegt an der Sorte, verrät Karl Fischer, Geschäftsführer von Saatbau. Geschätzt wird von Erwin Kotányi auch die Farbe des Kümmels. Und: „Der Reinigungsgrad von 99,9 Prozent ist in anderen Ländern kaum einzuhalten“, so Kotányi. Dafür sorgt unter anderem das Gewürzwerk in Kefermarkt, eine der modernsten Anlagen in Europa. Hier wird der Kümmel – falls nötig – getrocknet, gereinigt – von Unkraut, fremden Samen und dergleichen – und immer wieder kontrolliert. Und: Vorsichtig wird er hier behandelt und richtig gelagert, damit die ätherischen Öle erhalten bleiben und er seinen Duft behält. Wenn er später aus einem 50-Gramm-Glas oder einer Briefpackung auf Schweinsbraten & Co. gestreut wird.

[www.kotanyi.at](http://www.kotanyi.at), [www.saatbau.com](http://www.saatbau.com)