

## Besuch in der Kernölmühle Lorenz

Am Mittwoch, dem 7. Juli 2021, wanderten wir, die 3c, von der Mittelschule Bad Schwanberg bis nach St. Martin zur Kernölmühle Lorenz, wo wir an einer leckeren Verkostung und einer interessanten Führung teilnehmen konnten.



Die Ölmühle Lorenz ist ein Familienbetrieb, welche davor in Schwanberg sesshaft war. Beim Ölpressen gibt es vier Vorgänge, die wir in der Mühle anschaulich verfolgen konnten: Zuerst müssen die Kürbiskerne gemahlen werden. Anschließend werden sie mit Wasser vermischt, dann geröstet und schlussendlich noch ausgepresst.

Die Kürbisse werden im Mai angesetzt und im August bis frühen September geerntet. Für einen Liter des beliebten Kernöls benötigt man ungefähr zweieinhalb Kilogramm Kürbiskerne aus ca. 40 Kürbissen. Im Normalfall befinden sich 300 – 350 Kürbiskerne in einem Kürbis. Kürbiskerne sollte man kühl und trocken lagern. Der Teil, der beim Pressen übrigbleibt, ist der sogenannte Ölkuchen, welcher sehr eiweißhaltig ist und als hochwertiges Tierfutter dient.



Nach einer kurzen Rast bei Familie Koinigg, gingen wir noch Eis essen und fuhren mit dem Zug zurück.

Anna Koinigg, Leonie Heidekum, 3c