



De pompoenpitolie van de firma Kócbek uit Oost-Slovenië is een ambachtelijk product. De zijdezachte olie is zowel in Slovenië zelf als ver daarbuiten in trek.

Slovenië is niet alleen het land van wijn, het heeft veel meer culinaire schatten in huis. Veel ingrediënten uit de Sloveense keuken komen rechtstreeks uit de natuur of worden organisch geteeld. Elke regio heeft zijn eigen specialiteiten. Zo is er zout uit Piran, honing uit de regio Gorenjska, olijfolie van het schiereiland Istrië en pompoenpitolie uit Oost-Slovenië. Pompoenpitolie werd voor het eerst geproduceerd in 1750 in de plaats Fram, zo bewijzen historische documenten. Fram ligt in de buurt van Maribor, na de hoofdstad Ljubljana de grootste stad van Slovenië. De olie is een Europees gecertificeerd product. Er zijn vijf olieproducenten in Slovenië die over een zogeheten PGI-keurmerk beschikken (Protected Geographical Indication). Een daarvan is de firma Kócbek vlak bij de plaats Stara Gora.

Derde generatie

Kócbek maakt duurzame olie van lokale pompoenen zonder toevoegingen, puur natuur. Gorazd Kócbek staat aan het roer van dit familiebedrijf dat werd opgericht in 1929. Hij is de derde generatie. Gorazd's grootvader Alojz bezat een molen en startte met de productie van pompoenpitolie. In die tijd kon hij nog niet vermoeden dat zijn lokale bedrijfje zou uitgroeien tot een wereldwijde leverancier van hoogwaardige producten: niet alleen olie, maar ook chocolade. Gorazd: "We gebruiken nog steeds de originele apparatuur die mijn grootvader en ook mijn vader Anton gebruikten. Mijn grootvader werkte op de goede manier en bezat een schat aan kennis, waar we tot op de dag van vandaag van profiteren. De kennis is van vader op zoon gegaan en mijn ouders hebben die aan mij doorgegeven."

Sloveense specialiteit



Lokale boeren

"Pompoenen komen oorspronkelijk uit Mexico," vertelt Gorazd. "Ze behoren tot de oudste groenten ter wereld en zitten vol gezonde voedingsmiddelen. De zaden van de pompoen bevatten onder meer vitamine A, B, C en E en mineralen als calcium, ijzer en magnesium. Er zijn wel 825 soorten waar van slechts één variant zich leent om olie van te maken. Dat is de Cucurbita Pepo var. Styriaca, oftewel de oliepompoen: oranje met groene strepen." Zelf pompoenen verbouwen doet de firma Kócbek niet. Gorazd: "Dat besteden we uit aan zo'n dertig lokale biologische boeren binnen een cirkel van 40 kilometer. Onze regio Prlekija heeft het ideale klimaat voor het verbouwen van oliepompoenen. Ze groeien van april tot september en kunnen alleen om de drie jaar op hetzelfde stuk land staan."

Warm en koud geperst

De firma Kócbek neemt louter zaden af die nauwgezet met de hand zijn geselecteerd. Gorazd prijst zijn boeren: "Ze hebben verstand van zaken. Van het planten van de zaden tot het oogsten, elk detail telt als je de beste pompoenen wilt. Uit elke oogst willen we de maximale geur en smaak halen." De firma Kócbek gebruikt twee persmethoden: hot pressed en cold pressed. "Hot pressed is de traditionele manier en die passen we nog op precies dezelfde wijze toe als in 1929 toen mijn grootvader begon. Voor 1 liter is 3 kilo zaden nodig wat neerkomt op 33 pompoenen. Cold pressed vereist zelfs de dubbele hoeveelheid pompoenen! Hot pressed olie is donker en stroperig met een rijk aroma en intense smaak. Cold pressed olie is dunner en helderder, en delicaat van smaak."

Ambachtelijk proces

Hoe gaat de productie in zijn werk?

"We malen de zaden met de molen en gebruiken alleen zaadjes zonder schil. Pompoenzaden hebben een dikke groene schil en je krijgt substantieel andere olie als je olie van zaadjes met schil maakt. We mixen ze met water en roosteren ze een paar minuten bij een temperatuur van 100 à 110 graden Celsius. Het water verdampst, maar voorkomt dat de zaden verbranden en dat maakt dat we zuivere olie krijgen. Door de hitte geven de zaden hun olie prijs en kunnen we ze persen." Het hele proces duurt een uur en een kwartier. Per saldo komt het erop neer dat de firma Kócbek in



een uur tot wel 17 liter olie produceert. De gewonnen olie wordt tien tot veertien dagen opgeslagen in tanks om te sedimenteren. "Het is pure olie, zonder enige additieven."

Zero waste

Duurzaamheid en zero waste is waar familiebedrijf Kócbek naar streeft. De uitgeperste zaden zijn rijk aan proteïne en wordt verwerkt tot veevoer. Het vruchtvlies vindt deels zijn toepassing in de keuken. Gorazd: "Het gaat om zulke grote hoeveelheden vruchtvlies dat we de pulp ook gebruiken als natuurlijke meststof op het land." Kócbek produceert zo'n 45.000 liter olie per jaar, voornamelijk pompoenpitolie, maar ook koolzaadolie. Tachtig procent is voor de Sloveense markt bestemd, twintig procent gaat naar het buitenland. Vooral Engeland en China zijn grote afnemers, net als Zuid-Afrika. Ook 's werelds hoogste restaurant - At.Mosphere op de 122ste verdieping van de wolkenkrabber Burj Kalifa in Dubai - heeft een zeer exclusieve olie van Kócbek in huis, laat Gorazd met gepaste trots weten.

Zijdezachte chocolade

Naast pompoenpitolie produceert de firma Kócbek onder meer chocolade. En ook die weet zijn weg over de wereld te vinden. Wat maakt deze chocolade zo bijzonder? "Ten eerste bereiden we alles ambachtelijk én we voegen er pompoenpitolie aan toe. Dat geeft een karakteristieke smaak en maakt de chocolade zijdezacht." In de bijbehorende winkel prijkt chocolade in allerlei smaken, allemaal met een link naar de Sloveense keuken. Van pure chocolade met rozemarijn, met appel & kaneel of met vijgen & Sloveense wijn tot witte chocolade met pompoenpitten. De verpakkingen dragen, evenals de etiketten op de flessen olie, een herkenbaar logo in diverse kleuren. Deze Ó refereert aan een pompoen en werd ontworpen door de Sloveen Gregor Zakelj.

Mango-yoghurtsorbet

Pompoenpitolie voegt aan zowel koude als warme gerechten iets extra toe. We vragen Gorazd naar zijn meest favoriete toepassing: "Mijn familie en ik gebruiken pompoenpitolie in heel veel verschillende gerechten. Van romige soep en pasta tot salades en desserts, er zijn oneindig veel mogelijkheden. In de salade gebruiken we het zelfs dagelijks. Erg lekker vind ik de combinatie met vanille-ijs. Maar als je me vraagt wat de beste match ooit is, dan denk ik altijd terug aan een etentje een paar jaar geleden in Bahrein, waar we dineerden in een hotel. De dag ervoor had ik de chef een fles pompoenpitolie cadeau gedaan, het was zijn eerste kennismaking met dit product. Hij maakte voor ons toen mango-yoghurtsorbet met pompoenpitolie erover, werkelijk de beste combinatie die ik ooit heb geproefd!"

OLJARNA KÓCBEK, GORAZD KÓCBEK SP

Stara Gora 1, SI-9244 Sv. Jurij ob Ščavnici - Slovenië

T. 386 25 68 90 26

info@kocbek.si

www.kocbek.si

