

SPOROČILO ZA JAVNOST

V Slovenski Bistrici bučnega olje predelujejo že 120 let

Utrinki iz ekskluzivne novinarske ture ob letošnji obletnici delovanja. Na poseben dogodek so povabili novinarje in jih seznanili s celotnim postopkom pridelave Štajersko prekmurskega bučnega olja, od začetkov pri Albertu Štigerju leta 1904 do sodobnih metod, ki se danes uporabljajo v Tovarni olja Gea. Ogled tovarne je bil del evropskega projekta za promocijo EU shem kakovosti, namenjenega dvigu prepoznavnosti oznake Zaščiten geografska označba in Štajersko prekmurskega bučnega olja, ki nosi to oznako.



Bogata tradicija proizvodnje bučnega olja v Slovenski Bistrici sega **v leto 1904**, ko je Albert Štiger ustanovil podjetje za predelavo bučnega olja na obrtniški način. Podjetje se je takrat imenovalo Tovarna bučnega olja Albert Štiger Slovenska Bistrica. To je bil začetek delovanja sedaj uspešnega bistriškega podjetja 'Tovarna olja Gea'.

Štiger je leta 1893 postal župan mesta Slovenska Bistrica in je bil zaslužen za velik razvoj mesta na prehodu iz 19. v 20. stoletje.

Tovarno je po njegovi smrti leta 1933 prevzela njegova sestra Ida.

Albert STIGER (ŠTIGER), (1847–1933)

Foto: Osebni arhiv Antonije Bratina

Ob letošnji 120. obletnici delovanja, je tovarna olja Gea odprla vrata novinarjem. Na sprehodu skozi tovarno so se seznanili s proizvodnjo **Štajersko prekmurskega bučnega olja** nekoč in danes, laboratorijem, kjer izvajajo analize kakovosti in varnosti, ter izdelki, ki so jih lahko tudi pokusili. Ogled tovarne je bil organiziran kot dejavnost v okviru izvedbe evropskega projekta promocije EU shem kakovosti, z namenom dviga prepoznavnosti oznake Zaščiten geografska označba in Štajersko prekmurskega bučnega olja, ki nosi to oznako.



Proizvodnja bučnega olja leta 1960

Foto: Arhiv Tovarna olja Gea



Proizvodnja bučnega olja danes

Foto: Miha Hernavs

Proizvodnja Štajersko prekmurskega bučnega olja se je sicer začela že v 18. stoletju, takrat je začela obratovati prva stiskalnica bučnih semen na Štajerskem. »Štajersko prekmursko bučno olje je postalo nepogrešljiva sestavina štajerskih in prekmurskih kuhinj. Bučno olje je pridelano po tradicionalnem postopku, ki se do danes ni veliko spremenil. Olje ima značilen vonj in okus po praženih semenih ter značilno rjavozelena barvo. Njegova uporaba se je razširila po vsej Sloveniji in tudi izven nje,« je povedala **Vida Motaln**, direktorica Golica GIZ, združenja pridelovalcev buč ter kmetijskih zadrug, podjetij in oljarn, ki pridelujejo bučno olje.



Vida Motaln, direktorica Golica GIZ

Foto: Kreativna Baza

ŠE DANES PO STARI RECEPTURI

Predelava bučnih semen v Štajersko prekmursko bučno olje še vedno sledi tradicionalnemu postopku po receptu iz sredine 18-ega stoletja, a v skladu z najzahtevnejšimi standardi.

Predelava bučnic v Štajersko prekmursko bučno olje se prične s prevzemom bučnic golic, nato sledi priprava surovine, bučnih semen, ki imajo odločilen vpliv na kakovost izdelka. S ščetkanjem semen odstranijo voskasto povrhnjico, spihajo in odstranijo vse primesi, kot so ostanki buč, prah, kamenje in listje. Očiščena semena zmeljejo in v ustreznem razmerju dodajo vodo in sol.

Tako pripravljeno grobo moko nato, ob stalnem mešanju, pražijo v pražilnih ponvah pri temperaturi do 120 stopinj Celzija. Praženje traja približno 60 minut vse do nastanka peščene mase rjavo zelene barve, z vonjem po orehih. Praženje pomembno vpliva na okus in vonj, ki sta značilna za bučno olje. V olju so po stiskanju prisotni drobni delci mletih semen, ki povzročajo motnost olja. Zato olje po stiskanju dva do tri tedne skladiščijo v cisternah, da se olje naravno useda in da se izločijo trde sestavine.

Polnjenje olja poteka na polnilni liniji v stekleno embalažo z različno prostornino. Steklenice bučnega olja se nato odpravijo na svojo pot, od oljarne do trgovskih polic, kjer čakajo na svoje mesto v kuhinjah in jedilnicah.



Polnitev bučnega olja v steklenice 1954

Foto: Arhiv Tovarna olja Gea



Polnjenje Štajersko prekmurskega bučnega olja v steklenice danes

Foto: Kreativna baza

EVROPSKA ZAŠČITENA KAKOVOST

Štajersko prekmursko bučno olje prepoznamo po evropski oznaki Zaščiteni geografski označbi (ZGO), ki zagotavlja njegovo avtentičnost in kakovost.

ZGO je evropski znak kakovosti, ki se podeljuje kmetijskim pridelkom in živilom z edinstvenimi lastnostmi, kakovostjo ali slovesom, ki so neposredno povezani z njihovim geografskim izvorom.



*»Ta označba zagotavlja, da je proizvodnja, predelava in priprava določenega izdelka geografsko omejena na določeno regijo, kar mu daje posebnost in avtentičnost. ZGO ne samo da varuje ime izdelka, ampak tudi zagotavlja potrošnikom pristnost in visoko kakovost, hkrati pa pomaga ohranjati tradicionalne proizvodne metode. To pomeni, da ko kupujete izdelek z oznako ZGO, dobite zagotovilo, da uživate v pristnem okusu in kakovosti, ki izhaja iz posebnih geografskih značilnosti in dediščine regije,« je pojasnila **Vida Motaln**.*

KAKOVOST IN VARNOST STA NA PRVEM MESTU

Kakovost in varnost izdelkov sta ključni za zaupanje potrošnika, poudarja tehnična direktorica **Saša Hren**: *»Kakovost in varnost zagotavljamo z upoštevanjem ustrezne zakonodaje in standardov ter z izvajanjem stroge kontrole korakov celotnega procesa. Nadzorujemo surovine, proizvodnjo, skladiščenje in distribucijo izdelkov. Z rednim analiziranjem in preizkušanjem ugotavljamo skladnosti z zahtevanimi specifikacijami in zakonodajo, smernice za nenehne izboljšave pa nam ponuja obdelava povratnih informacij strank, ki izdelke uporabljajo.«*



Laboratorij leta 1960
Foto: Arhiv Tovarna olja Gea



Laboratorij danes
Foto: Foto: Miha Hernavs



»S Štajersko prekmurskim bučnim oljem smo prisotni na več kot 25 trgih po svetu, od Kanade, Avstralije, ZDA, Norveške, Islandije ter Bosne in Hercegovine. Že dvajset let aktivno nastopamo na največjih mednarodnih sejmiših v Evropi, Aziji in Ameriki, s čimer nedvomno izpostavljamo pomen tega našega regijskega bisera,« je povedal **Dejan Mijošek**, direktor komercialne v Tovarni olja Gea.

PRISTNI OKUSI EVROPE

Ogled tovarne je bil organiziran kot dejavnost v okviru izvedbe evropskega projekta promocije EU shem kakovosti, z namenom dviga prepoznavnosti oznake **Zaščitena geografska označba** in **Štajersko prekmurskega bučnega olja**, ki nosi to oznako. Namen projekta je osveščanje potrošnikov o pomenu EU shem kakovosti, ki zagotavljajo visok standard proizvodnje, sledljivost in avtentičnost izdelkov. Projekt poteka pod sloganom **Pristni okusi Evrope**.

Med ogledom so udeleženci spoznali celoten proces pridelave Štajersko prekmurskega bučnega olja, od bučnih semen do končnega produkta. Po ogledu sodobnih tehnologij, ki se uporabljajo v kombinaciji s tradicionalnimi postopki je sledila še kulinarična pogostitev kjer je bilo Štajersko prekmursko bučno olje glavna sestavina vseh jedi.

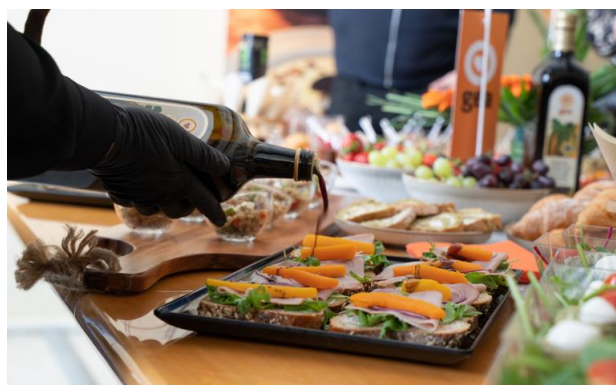




Sofinancira
Evropska unija

EVROPSKA UNIJA PODPIRA KAMPANJE,
KI SPODBUJAJO VISOKOKAKOVOSTNE
KMETIJSKE PROIZVODE.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Utrinki iz ogleda za novinarje in kulinarika z bučnim oljem
Foto: Kreativna baza

Dodatne informacije: Denis Topolnik, Skupina vrtovi panonski z.o.o.
GSM: 041 526 395
E-mail: info@bucno-olje.eu



PRISTNI
OKUSI *Evrope*
ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>

