



# DIE KÄFERBOHNE

WISSENSWERTES ÜBER DAS LEITPRODUKT DER OSTSTEIERMARK



## Wissensrecherche rund um die Käferbohne

GESCHICHTE .....	3
NATÜRLICHE GRUNDLAGEN .....	4
ZAHLEN ZUR BEDEUTUNG .....	6
PRODUKTION.....	7
KÄFERBOHNENSORTEN.....	8
VERARBEITUNG .....	9
HERKUNFTSSCHUTZ.....	10
GENUSSREGION UND INHALTSSTOFFE .....	11
KULINARIK .....	12
TOURISTISCHE BEDEUTUNG .....	14
ZUSAMMENFASSUNG .....	15

# Geschichte

Die Käferbohne fand ihren weiten Weg im 17. Jahrhundert von Mittelamerika (Nordmexico und Guatemala) nach Europa. Man sagt es waren Eroberer und Weltreisende, Ende des 16. Jahrhunderts, die diese Hülsenfrucht nach England und Spanien brachte, wo sie sich innerhalb der nächsten 100 Jahre in ganz Mittel- und Nordeuropa verbreitet und wahrscheinlich für Beranken von Zäunen, Gittern und Lauben angebaut wurde. Zurückzuführend auf die Bezeichnung „Türkische Bohne“ könnte sie möglicherweise auch über die Krim nach Osteuropa gelangt sein.

Die Käferbohne findet man eher im Norden von Europa, da sie kälteresistenter ist.

Aller Wahrscheinlichkeit soll in Paris die Bohne im Jahr 1635 schon in großen Mengen angebaut worden sein, aus denen Sträuße und Kränze geflochten wurden. Erst später, im 18. Jahrhundert ist die Käferbohne nachweislich als Gemüse entdeckt worden.

Die ersten Hinweise zur Beschäftigung mit Käferbohnen in der Steiermark fand man 1870, in der historischen Samensammlung im steiermärkischen Landesmuseum Joanneum im Schloss Stainz aus der Zeit Erzherzog Johannes.

Seit dem 19. Jahrhundert wird die Käferbohne in Österreich angebaut und gilt als heimische und unverkennbare steirische Spezialität.



# Natürliche Grundlagen

Durch das vom Mittelmeer beeinflusste „Illyrische Klima“, auch Vorlandklima genannt, und den besonders mineralhaltigen Böden der Region, beruht die besondere Qualität der Steirischen Käferbohne. Diese Region erstreckt sich vom steirischen Vulkanland bis zur Thermenregion. Die Eigenschaft des mineralhaltigen, humosen, kalkhaltigen Lehmbodens und das günstige Klima bieten optimale Voraussetzungen für die Kultur der Käferbohne. Aufgrund ihrer feuerroten Blüte (Sorte „Bonela“) setzt sie auch einen harmonischen Akzent in die südoststeirische Landschaft.

Die Klimaregion ist genau richtig für die wärmeliebende Steirische Käferbohne, jede Jahreszeit spielt bei den Wachstumsbedingungen eine wichtige Rolle: der feuchte Boden im Frühjahr bereitet die Aussaat optimal vor. Im Sommer ist es die ausgiebige Wärme und der reichliche Regen – extreme Trockenheit schadet ihr. Die milden Tage im Herbst, lassen die Hülsenfrüchte vollkommen ausreifen.



In der Steiermark wird die Käferbohne auch Feuerbohne (*Phaseolus coccineus* L.) genannt. Dies bezieht sich möglicherweise auf den Befall der Bohnenkäfer oder der optischen Ähnlichkeit mit den Flügeldecken der Käfer oder durch einen Tradierungsfehler aus Körnerbohnen.

Die Käferbohne wird in vielen Regionen auch als Prunkbohne, Blumenbohne, Schminkbohne, Rosenbohne, Türkische Bohne, griechische Gigantes oder Arabische Bohne bezeichnet.

Die Käferbohne ist eine krautige, rankende Kletterpflanze und gehört zur Familie der Hülsenfrüchte, genauer gesagt zu der Unterfamilie der Schmetterlingsblütler und ist nahe verwandt mit einer Reihe anderer Bohnen genannter Feldfrüchte.

Die Käferbohne wird auch als Königin der Bohnen bezeichnet, aufgrund ihrer technologisch hochwertigen Verarbeitung und dem unvergleichlichen Geschmack.

Anno dazumal wurde die Käferbohne nur für den Eigenverbrauch zur Selbstversorgung im nahen Hausgarten angebaut, wo der Kletterpflanze schlichte Bohnenstangen als Rankenhilfe dienten. Verschiedene Methoden zum Anbau wurden erprobt und verfeinert. Um ein zusätzliches Einkommen zu erwirtschaften, entwickelte sich aus der Selbstversorgung ein Handel. Die Anbaufläche in der Steiermark ist seit den 1990er Jahren stetig angestiegen. Einen großen Aufschwung erlebte der Käferbohnenanbau durch die Einführung der Mischkultur mit Mais.

Derzeit bestehen 3 verschiedene Kultivierungsformen: Stangenkultur, Spalier- bzw. Heckenkultur und Kombinationskultur Mais-Käferbohnen.

## STANGENKULTUR:

Bei der Stangenkultur werden alle 60 x 80 cm Stangen in den Boden eingeschlagen und dienen somit der Kletterpflanze als Rankhilfe. Pro Stange werden 3-5 Samen abgelegt.

### SPALIER- BZW. HECKENKULTUR:

Hier werden Stangen bzw. Holzpfähle in den Boden geschlagen, in größeren Abständen als bei der Stangenkultur. Jeweils am oberen und unteren Ende (beim unteren Ende oberhalb vom Boden) wird ein Draht gezogen. Über diesen Draht werden Schnüre gespannt und so entsteht die Rankhilfe für die violett-schwarz gescheckte Bohne. Zum Schnüren wurden eigens von steirischen Landwirten Geräte entwickelt.

### KOMBINATIONSKULTUR BZW. MISCHKULTUR MAISKÄFERBOHNE:

Größtenteils (ca. 90%) der Steirischen Käferbohnen werden mit dem Misanbau in der Steiermark angebaut. Der Mais dient als Stützpflanze für die Bohne, wo genügend natürliche Rankenhilfen vorhanden sind.

Um ein optimales Wachstum von Mais und der Käferbohne zu erzielen, ist ein hohes fachliches Können und die Erfahrungen der Landwirte dieser Anbauform erforderlich. Damit die Bohne genug Licht bekommt, muss die Maissorte möglichst schmale Blätter besitzen und eine gute Standfestigkeit aufweisen. Ebenfalls ist eine kleine Korngröße des Maises von Vorteil für die spätere Trennung nach der Ernte.

Wenn der letzte Frost im Frühjahr (Ende April – Ende Mai) vorüber ist und die Bodentemperatur 8 bis 10 °C erreicht hat, ist der richtige Zeitpunkt für das Saatgut. Lässt man die Bohnen vor der Aussaat ca. 12 Stunden quellen, keimen die Bohnen schneller.

Die Käferbohne bevorzugt humose, lockere und nährstoffreiche Böden. Zu vermeiden sind jedoch zu Staunässe tendierende Böden. Ihr bevorzugter Standort ist sonnig und warm sowie windgeschützt. Feuerbohnen z.B. auf dem Balkon zu kultivieren ist möglich, jedoch sollte man einen sehr tiefen Topf wählen, da sie tief wurzeln.



In den nächsten Monaten ranken die Pflanzen je nach Sorte bis zu 5 m und erreichen eine Länge von max. 25 cm. Im Sommer bringt die Hülsenfrucht wunderschöne meist feuerrote Schmetterlingsblüten hervor.

Da sie fremdbestäubt wird, sind Einkreuzungen mit anderen Sorten leicht möglich, dadurch gibt es alle Abstufungen bis hin zu weißblühenden Sorten.

Aus den befruchteten Blüten entwickeln sich schließlich die typischen flach-fleischigen Hülsenfrüchte mit den nierenförmigen Bohnen, Glied an Glied sitzend, die im Herbst voll ausgereift geerntet werden. Die fertig gereifte Käferbohne hat eine Länge von 2,5 cm und ist überwiegend braun-beige oder violett-schwarz gescheckt.

Ein Teil der Ernte wird noch in aufwändiger Handarbeit durchgeführt. Für den Misanbau dagegen gibt es sogar eigens umgerüstete Spezialdreschmaschinen. Die anschließende maschinelle Trennung, Trocknung und Reinigung bis zur Handverlese sichert die außergewöhnliche Qualität der steirischen Käferbohne.

Danach wird sie sorgfältig gelagert und kann das ganze Jahr über angeboten werden. Aufgrund der einfachen Lagerung (kühl, trocken und dunkel) und der gesunden Aspekte wird die Feuerbohne von den Einheimischen sehr geschätzt. Aufgrund der Nachhaltigkeit der Kultivierung wird die Steirische Käferbohne in der Region gelebt. Durch das bäuerlich-handwerkliche Können, die Arbeitsschritte zur Erzeugung, sowie die Erfahrungen der Erzeuger in dieser Region zeichnet sich die gute Qualität der Steirischen Käferbohne aus. Die Käferbohne wird hauptsächlich als getrocknete Bohne verkauft.





# Zahlen zur Bedeutung

95 %

95% aller österreichischen Käferbohnen kommen aus der Oststeiermark.

Im Jahr 2016 wurden in der Steiermark ca. 540 ha angebaut, welche mit einem Rekordertrag von 990 kg/ha geerntet wurden.

Allerdings ist die Ernte abhängig vom Wetter (in Form von Höchsttemperaturen und Niederschlägen). In der Käferbohnenproduktion können die jährlichen Ertragsschwankungen sehr extrem ausfallen.

Ein schwieriges Jahr für die steirischen Landwirte war das Jahr 2013, mit seinen extremen Sonnen-, Hitze- und Trockenheitsperioden. Es erreichte im relevanten Zeitraum von 20. Juni bis 10. August – von der Hauptblüte bis zum Hülsenansatz – an 13 Tagen eine Temperatur von über 33 °C. Für die Käferbohne sind Regen und gemäßigte Temperaturen im Juli das Um und Auf für den Fruchtansatz. Der Sommer 2013 hatte demnach weitgehend Totalernteausfälle zur Folge.

Die mehrjährige Unterversorgung durch Steirische Käferbohnen erreichte durch diesen Totalausfall 2013 ihren Höhepunkt, auf welchen ebenso die Anbauflächen zurückgingen. Glücklicherweise konnte durch einen erstmals guten Ertrag seit 2008 im Jahr 2014 dem vorübergehenden Aus der Käferbohne entgegengewirkt werden. 2016 kam es dann nach mehrjährigen Engpässen zeitgerecht mit der erfreulichen Veröffentlichung des Herkunftsschutzes g.U. zu einer sehr guten Ernte.

Um besser auf die Wetterabhängigkeit reagieren zu können wurden 2013 von der Landwirtschaftskammer gemeinsam mit dem steirischen Gemüsebauverband diverse Initiativen gesetzt. So wird aktuell an verschiedenen Züchtungen, wie von beständigeren und frühreiferen Sorten aber auch hitzetoleranten Bohnen gearbeitet. Weiters wurden mit der Landesversuchsanstalt Wies Bewässerungsversuche gemacht, sodass durch Besprühen in der Blütephase die Luftfeuchtigkeit erhöht werden konnte, um das Ertragspotenzial zu steigern. Ebenso werden neue Anbauformen erprobt (Spalierkultur, neue Anbauformen in der Kombination mit Mais).

## AKTUELLE MARKTSITUATION

Der aktuelle Absatzmarkt für steirische Käferbohnen beschränkt sich im Wesentlichen auf Österreich und in abgeschwächter Form auch auf den bayrischen Raum. Das Umsatzvolumen teilt sich in Käferbohnen in Dosen und in trockene Käferbohnen.

Die schwierigen Erntejahre der jüngeren Vergangenheit und in der Folge die Ausverkaufssituationen in den Verkaufsstellen des Groß- und Einzelhandels haben zu einer vermehrten Platzierung von Käferbohnen ausländischer Herkunft geführt. Diese stammen fast ausschließlich aus China und kosten im Rohwarepreis weniger als ein Drittel der österreichischen Bohnen.

Durch die gute Ernte 2016 in der Steiermark und das Erreichen des europäischen Herkunftsschutzes für die Steirische Käferbohne ergibt sich eine neue Situation am Markt für 2017.

(Tabelle siehe unten)



Marktvolumen Österreich (LEH & C&C)					
Käferbohnen in der Dose	2014	2015		2016	
Dosengewicht in kg	814.920,5	876.030,7	7,0 %	963.128	9,9 %
Verkaufswert in EUR (inkl. MwSt.)	4.278.088,9	4.515.431,6	5,3 %	4.831.471,6	7,0 %

# Käferbohnenarten

Die beiden an die Umwelt optimal angepassten Sorten „Bonela“ und „Melange“ wurden in Wies und Gleisdorf gezüchtet. Die Züchtung von neuen Bohnensorten dauert bis zu 10 Jahre.



„Bonela“

Die Blütenfarbe der Sorte „Bonela“ ist rot und wird am häufigsten angebaut. Die Käferbohnen haben eine violett-schwarze Marmorierung oder Fleckung.

Diese beiden Sorten sind auch im nationalen und europäischen Sortenregister eingetragen. Die Steirische Käferbohne, im Vergleich zu anderen Bohnen, unterscheidet sich am deutlichsten anhand der Größe, Farbe, Muster und Geschmack.



„Melange“

Die Sorte „Melange“ hat eine weiß bis rosa Blütenfarbe und wird äußerst selten kultiviert, hier sind die Bohnen braun-beige marmoriert oder gefleckt.

## TIPPS UND TRICKS

Käferbohnenpüree ist am besten zuzubereiten solange die Käferbohnen noch heiß sind. So gelingen sie am leichtesten.

Das Käferbohnenpüree ist ein idealer Ersatz zu Maronipüree.

Die Hülsenfrüchte sind nur ein paar Tage haltbar und sollten daher schnell verzehrt werden.

Das Einfrieren von Käferbohnenengerichte (gekochte und fertige Gerichte) beugen Blähungen vor.



# Verarbeitung

Zuerst werden die Käferbohnen mit weichem oder abgekochtem Wasser gewaschen und anschließend für ca. 12 bis 24 Stunden in lauwarm abgekochtem Wasser eingelegt, hierbei sollte man die dreifache Wassermenge im Verhältnis zu den Bohnen nehmen. Durch die hohe Wasseraufnahmefähigkeit vergrößert sich die Käferbohne um das Doppelte von der trockenen bis zur essfertigen Bohne. Nicht ausreichend gequollene Bohnen bleiben beim Kochen hart.

Damit die Mineralien und Vitamine größtenteils erhalten bleiben, ist es empfehlenswert das Einweichwasser zum Kochen zu verwenden. Die Käferbohnen werden nur einmal kurz aufgekocht und anschließend auf kleiner Flamme weich gedünstet, somit bleiben die meisten Inhaltsstoffe erhalten und es ergibt einen intensiveren Geschmack. Die Kochzeit von getrockneten Bohnen beträgt ca. 1,5 Stunden, die frischen Bohnen sind in ca. einer ½ Stunde fertig.

Damit sie nicht ungleich kochen, sollten die Bohnen mit genügend Wasser bedeckt sein. Mit einer Prise Zucker, Lorbeerblätter und Bohnenkraut verringert man die blähende Wirkung der Bohnen.

Das Salz sollte man erst am Ende der Kochzeit hinzufügen, damit bleiben die Käferbohnen länger hart. Die gekochten Bohnen werden im Kochwasser abgekühlt, dadurch springt die Bohnenhaut nicht auf. Dann ist sie erst zum Verzehr geeignet.

Verwendet wird die Käferbohne hauptsächlich in Salaten (meist mit heimischen Kürbiskernöl und Apfelesig mariniert), Suppen, sowie bei regionalen Buschenschänken und Gasthöfen als Hauptgericht. Immer öfters findet man diese Köstlichkeit auch als Dessert und Konfekten.

Um vor Blähungen vorzubeugen mischt man am besten Kräuter und Gewürze bei. Hierbei eignen sich angebaute Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Salbei ideal dafür.

Die Käferbohne hat eine feincremige Konsistenz und einen zart-nussigen Geschmack. Sie erinnert an dem Geschmack von Maroni bzw. Edelkastanie. Durch das Zusammenspiel der idealen Gegebenheiten in der Südoststeiermark und das von Generationen weitergegebenem Fachwissen bezüglich Anbau und Erntemethoden, sowie die optimal an die Umwelt angepassten Sorten zeichnet die Qualität der Steirischen Käferbohne aus.

## DER MARKT

Die Käferbohne ist bei Selbstvermarktern wie bspw. Bauern oder Buschenschänken zu finden, aber selbstverständlich auch im Lebensmitteleinzel- und Großhandel. Dort wird die Käferbohne sowohl getrocknet als auch genussfertig angeboten.

## LEBENSMITTELGROSSHANDEL

Die österreichischen Lebensmittelgroßhändler wie Transgourmet, Metro, AGM, Wedl, Eurogast, Kastner usw. bieten sowohl die Herkunft „Steirisch“, als auch „Chinesisch“ an. Bei der Gastronomie unterscheiden sich die qualitativ hochwertigen Gaststätten eindeutig von den Unternehmen, die ein Mittagsmenü mit einem Wareneinsatz unter EUR 3,00 kalkulieren müssen. Je die Hälfte der angebotenen Käferbohnenprodukte entfällt auf die beiden Herkünfte. Klarer Marktführer im „Außer-Haus-Verzehr“ sind Produkte der Marke STEIRERKRAFT. Von den Gebinden werden bei den trockenen Bohnen vor allem 5kg Säcke eingekauft und bei den Dosen die 3kg- und die 1kg-Dose.



## LEBENSMITTELEINZELHANDEL

Die Vollsortimenter wie SPAR oder BILLA (STEIRERKRAFT, Eigenmarken) bieten sowohl die steirische Qualität an, als auch im Preiseinstieg die chinesische Herkunft (S-Budget, Clever, ...). Erfreulich ist, dass der Diskont (Hofer, Lidl) mit der Verfügbarkeit der steirischen Herkunft wieder zu 100% bei den Konserven auf diese umgestellt hat. Die typischen Verpackungen im LEH sind die 500g Packung für die trockenen Käferbohnen und die 400g Dose bei den Konserven.



## SELBSTVERMARKTER, BUSCHENSCHENKEN

Wie beim Steirischen Kernöl spielen auch bei Käferbohnen die steirischen Selbstvermarkter eine wichtige Rolle. Vor allem Buschenschänken decken sich direkt beim Bauern ein. Trotzdem sollten Sie beim Genuss von Steirischen Käferbohnen nachfragen, ob diese wirklich aus der Steiermark sind. In den C&C-Märkten werden auch große Mengen chinesischen Käferbohnen eingekauft und das von der Landwirtschaftskammer vergebene Siegel „Steirische Buschenschänke“ schreibt leider keine verpflichtende steirische Herkunft vor.



# Herkunftsschutz g. U.

Die Steirische Käferbohne wurde im Sommer 2016 (24. August 2016) mit dem EU-weiten Herkunftsschutz „g.U.“ geadelt, nach mehrjährigem bürokratischem Hürdenlauf zwischen Äckern, Wien und Brüssel.

Durch die Patentierung „g.U.“ soll der Warenfluss kontrolliert und sichergestellt werden, dass, nur dort wo „g.U.“ drauf steht, auch wirklich die Steirische Käferbohne drinnen ist. Die Steirische Käferbohne g.U. darf ausschließlich in der Steiermark angebaut und aufbereitet werden. Betriebe, die „Steirische Käferbohne“ herstellen und als solche ausloben, müssen sich einer Kontrolle durch eine Kontrollstelle unterziehen. Nur Betriebe, die gültig zertifiziert sind, dürfen die geschützte Bezeichnung „Steirische Käferbohne“ verwenden. Die Erzeuger sind in der „Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne g.U.“ zusammengeschlossen. Der Ursprung, die traditionelle Verarbeitung und der einzigartige Geschmack sind damit garantiert und geschützt.

Aufgrund der extrem hitzeempfindlichen Pflanze gab es seit 2010 nur zwei „normale“ Ernten und dadurch hatten die Chinesen mehr als 50% des Marktanteiles. Durch diese Patentierung wollen die steirischen Produzenten den Marktanteil wieder zurück erobern. Bei der „Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne g.U.“ sind bereits mehr als 150 Käferbohnenproduzenten zugehörig auf ca. 500 Hektar.

Herkunftsgeschützte Produkte bieten den Konsumenten Qualitätssignale. Die Banderole kennzeichnet Steirische Käferbohnen von zertifizierten Betrieben. Die einmalig fortlaufende Kontrollnummer sowie die ausgewiesene Mengeneinheit geben zusätzliche Sicherheit.

Im Zweifelsfall lässt sich die steirische Herkunft eindeutig mittels Isotopentest feststellen. Chinesische Bohnen sind durch diese Methode erkennbar – ein Schummeln ist nicht möglich.

# GenussRegion

„STEIRISCHE KÄFERBOHNE G. U.“

Das Landwirtschaftsministerium zeichnete im Jahre 2007 die Südoststeirische Käferbohne als GenussRegion „Steirische Käferbohne g. U.“ aus.

Diese Region erstreckt sich vom steirischen Vulkanland bis zur Thermenregion. Kultiviert wird die Käferbohne vorwiegend in den Bezirken Bad Radkersburg, Feldbach, Weiz, Hartberg und Fürstenfeld - östlich der Mur.



## Inhaltsstoffe

Die steirische Käferbohne dient als hervorragender Eiweiß-, Kohlehydrat- und Ballaststoffspende und ist dazu noch fettarm. Des Weiteren enthält die Bohne Kalium, Calcium, Phosphor, B-Vitamine, Vitamin C und weist die Spurenelemente Mangan und Selen auf.

Die Käferbohne macht durch ihren hohen Eiweiß- und Kohlenhydrategehalt, besonders in Kombination mit Getreide oder Milchprodukten, nicht nur für Veganer und Vegetarier zu einem vollwertigen Fleischersatz. Durch die von Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen, B-Vitamine, Vitamin C, Phytoöstrogene, Protease-Inhibitoren und Saponine sekundären Pflanzenstoffe wird nachgesagt, dass es krebshemmend ist. Des Weiteren unterstützt der hohe Ballaststoffgehalt dieser hochwertigen Hülsenfrüchte die Verdauung und bewirkt somit eine längere Sättigung und hilft den Blutzuckerspiegel zu regulieren, sowie den Cholesterinspiegel zu senken. Die Käferbohne stärkt zu dem auch die Knochen und Nerven.

Jedoch darf die Käferbohne nur im gekochten Zustand gegessen werden, denn sie enthält giftige Eiweißverbindungen, so genannte Toxalbumine, dessen Wirkstoff Phasin schon in kleinen Mengen Vergiftungsercheinungen hervorruft. Durch das Kochen von mind. 75 °C wird dieses Gift zerstört.

### DIE ROHE KÄFERBOHNE ENTHÄLT:

18,4 % Rohprotein  
1,8 bis 2,9 % Rohfett  
4,4 % N-freie Extraktstoffe  
6,8 % Rohfaser  
3,8 % Asche  
15,0 % Wasser

### GEKOCHTE KÄFERBOHNEN BEINHALTEN (100 G):

Brennwert von 460 kJoule und 96 kcal  
66 g Wasser  
8 g Eiweiß  
0,5 g Fett  
20 g Kohlenhydrate  
5 g Ballaststoffe  
36 mg Kalzium  
1,5 mg Eisen  
5 mg Natrium  
1,5 mg Vitamin A (RE)  
0,3 mg Vitamin C

### IN GETROCKNETE KÄFERBOHNEN SIND ENTHALTEN (100 G):

Brennwert von 1112 kJoule  
43 g Kohlehydrate  
20 g Eiweiß  
1,7 g Fett  
34 g Ballaststoffe

# Kulinarik

Die Käferbohne ist in ihren Einsatzmöglichkeiten in der Küche vielseitig, was längst schon von den heimischen Gastronomen erkannt wurde. Von pikanten Speisen, wie Salaten, Suppen oder Laibchen bis hin zu Süßspeisen wie etwa Bohnenmousse – Käferbohnen harmonieren mit ihrem feinen Geschmack mit vielen Zutaten. Eine umfangreiche Sammlung von Rezeptvorschlägen finden sich unter <https://www.steierkraft.com/de/rezepte/>.

Als Ballaststoffquelle mit geringem Fettanteil befriedigen sie den Süßgusto, beugen Heißhungerattacken vor und sorgen für allem für eine langsame Energieaufnahme im Gehirn. Als Eiweißlieferanten sind Hülsenfrüchte, also auch die Käferbohne, ein optimales Lebensmittel nicht nur für Vegetarier oder Veganer. Hülsenfrüchte gewinnen zunehmend Aufmerksamkeit hinsichtlich ihrer vielen Anwendungsmöglichkeiten – ihre ernährungsphysiologischen Benefits sind schon lange kein Geheimnis mehr. Nicht umsonst hat die UNO 2016 zum „Internationalen Jahr der Hülsenfrüchte“ erklärt. Durch die damit einhergehende mediale Aufbereitung war es nicht verwunderlich, dass diese erneuten Aufschwung erhielten.



Generell werden Bohnen in unterschiedlichen Formen angeboten: abgepackt und getrocknet, gefroren, konserviert (teilweise in Soßen), vorgekocht, als extrudierte oder Teigwaren-ähnliche Produkte sowie spezielle Lebensmittelzutaten. Weit verbreitete sind insbesondere Aufstriche (insbesondere bei veganen Alternativen) oder Getreideprodukte (wie bspw. Pasta oder Panaden).

Leguminosen sind gegenüber Getreide insofern vorteilhaft, da sie mehr Proteine und Ballaststoffe aber weniger Kohlenhydrate und Fett enthalten. Zudem sind sie reich an essentiellen Aminosäuren, die im Getreide nicht zu finden sind, weshalb sie eine hervorragende Ergänzung zu Getreide darstellen. Aus diesem Grund bieten Getreide-Leguminosen-Mischungen ein großes Potenzial für neue Produktentwicklungen.

Da insbesondere ihre lange Zubereitungszeit ein Hindernis in der Akzeptanz von Bohnen darstellt werden sie zu Mehl oder Fraktionen verarbeitet, um Stärke, Ballaststoffe, Proteinkonzentrate oder -isolate zu gewinnen. Nicht zuletzt der Convenience-Trend und die damit einhergehende Nachfrage nach „ready-to-eat“ und schnell zubereiteten Lebensmitteln liegen dem wachsenden Interesse an Mehl oder Fraktionen aus Hülsenfrüchten zugrunde. Mehl aus Hülsenfrüchten stellt auch eine attraktive Zutat für den Einsatz in glutenfreien Produkten dar. Des Weiteren werden Hülsenfrüchte als Snackprodukte, frittierte oder extrudierte Erzeugnisse, Soßen, Milch und Tofu oder als fermentierte Produkte konsumiert.

Leguminosenproteine bringen auch interessante funktionelle Eigenschaften mit, wie bspw. Wasserbindungsvermögen, Fettbindung, Emulsionsbildung u.v.m., die die Produkteigenschaften von Backwaren, Teigwaren, Fleisch- oder Milcherzeugnissen positiv beeinflussen können. Vergleicht man diese vielfältigen Einsatzmöglichkeiten anderer Hülsenfrüchte mit den aktuellen Anwendungen der Steirischen Käferbohne, gibt es noch einen großen Spielraum für weitere Neuproduktentwicklungen.





## Rezepttipp

### STEIRISCHER RINDFLEISCHSALAT MIT KÄFERBOHNEN

#### ZUBEREITUNG

für 4 Personen

Salat: Das Rindfleisch zuerst in Scheiben und dann in Streifen schneiden.  
Zwiebel schälen und fein hacken.  
Alles mit den abgeseihten Käferbohnen in eine Schüssel geben und durchmischen. Mit dem Essig, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer gut würzen und marinieren. Die hart gekochten Eier schälen und achteln.

Zu diesem köstlichen Salat können Sie auch noch fein geschnittenen Chinakohl beimischen.

#### ZUTATEN

Zubereitungsdauer: 15 Minuten

Rindfleischsalat:  
300 g gekochtes Rindfleisch  
500 g Str. Käferbohnen genussfertig  
4 hart gekochte Eier  
1 große rote Zwiebel  
50 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
3 EL Steirischer Apfelessig  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

# Touristische Bedeutung

## IN ST. RUPRECHT AN DER RAAB

Die Käferbohne ist das Leitprodukt von St. Ruprecht an der Raab, was sich auch durch das Logo wieder spiegelt, und hat demnach eine sehr große Bedeutung für den Tourismus und generell für die Wirtschaft in der gesamten Region St. Ruprecht an der Raab.



Mit der Käferbohne kann sich St. Ruprecht an der Raab ideal unter der Dachmarke Oststeiermark, die als Garten Österreichs positioniert und kommuniziert wird, präsentieren und somit ein Erkennungsmerkmal schaffen, welches Regionalität, Natürlichkeit, Authentizität, hohe Qualität, Echtheit und Nachhaltigkeit impliziert.

Die Käferbohne ist ein wichtiges Produkt für die Steiermark generell und auch ein fixer Bestandteil der heimischen Küche. Viele Produkte und Angebote machen das Thema Käferbohne erlebbar. Als Leitprodukt und Logo des Tourismusverbandes und der Marktgemeinde St. Ruprecht an der Raab ist das Symbol der Käferbohne zu einem richtigen „Wahrzeichen“ geworden und vielseitig im Einsatz (Merchandising, Produktion von Käferbohnenbankerl im Jahr 2017, Käferbohnen-speisen bei gastronomischen Anbietern, Käferbohnenworkshop, Käferbohnenradtour, Veranstaltungen und Führungen rund um die Käferbohne)

Sie wurde als Leitprodukt gewählt, da zum einen mit der Firma Estyria Naturprodukte GmbH der größte Veredler von Käferbohnen in der Steiermark in St. Ruprecht an der Raab liegt und zum anderen die Käferbohne als Symbol für hiesige Gaumenfreuden und den vielfältigen Obst- und Gemüseanbau in der Oststeiermark steht.



# Zusammenfassung

Seit dem 19. Jahrhundert wird die Käferbohne in Österreich angebaut. Circa 95 Prozent aller österreichischen Käferbohnen stammen aus der Oststeiermark. Der Anbau dieser heimischen steirischen Spezialität wird von mineralhaltigen Böden und dem idealen Klima positiv beeinflusst. Die Käferbohne, auch Feuerbohne genannt gehört zur Familie der Hülsenfrüchte. Derzeit bestehen drei Kultivierungsformen: Stangenkultur, Spalier- bzw. Heckenkultur und die Kombinationskultur Mais-Käferbohne, wobei die steirische Käferbohne größtenteils als Mischform angebaut wird. Die Erntemengen schwanken stark je nach Witterung. Im Jahr 2016 wurden in der Steiermark circa 540 Hektar angebaut, dies resultierte in einem Rekordeertrag von 990 Kilogramm pro Hektar. Die Hauptanbausorten sind Bonela und Melange.

Um die Herkunft sicherzustellen, darf die Steirische Käferbohne seit 2016 den Zusatz g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) tragen. 2007 wurde die Südoststeirische Käferbohne zur GenussRegion ernannt. Hervorzuheben ist, dass die fettarme Käferbohne ein hervorragender Eiweiß-, Kohlehydrat- und Ballaststoffspender ist und dadurch in Kombination mit Getreide oder Milchprodukten als Fleischersatz fungiert. Die Käferbohne ist bei Selbstvermarktern wie Bauern oder Buschenschenken zu finden, aber selbstverständlich auch im Lebensmitteleinzel- und Großhandel. Das Leitprodukt wird getrocknet, als auch genussfertig angeboten. Des Weiteren ist die Käferbohne das Leitprodukt der Marktgemeinde St. Ruprecht an der Raab. In der Marktgemeinde wird die Käferbohne durch viele Produkte und Angebote erlebbar.





IMPRESSUM: Estyria Naturprodukte GmbH, Alwera AG, GenussRegion Marketing GmbH, Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne g.U. , Food and Agriculture Organization of the United Nations, die Mosbachers, Tourismusregionalverband Oststeiermark, Tourismusverband St. Ruprecht an der Raab, teilnehmende Betriebe und Ausflugsziele, Druck-, Satz- und Terminfehler vorbehalten.

Diese Broschüre ist im Rahmen des Projektes „Flagship Products“ entstanden. Das Projekt wird vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung sowie vom Land Steiermark gefördert.



Tourismusregionalverband Oststeiermark  
Projekt „Flagship Products“  
St. Johann bei Herberstein 100, 8222 Feistritztal  
T: +43 3113 20678  
E-Mail: [info@oststeiermark.com](mailto:info@oststeiermark.com)  
[www.oststeiermark.com](http://www.oststeiermark.com)



Tourismusverband St. Ruprecht an der Raab  
Untere Hauptstraße 181, 8181 St. Ruprecht an der Raab  
T: +43 664 2353414  
E-Mail: [info@tourismus-ruprecht.at](mailto:info@tourismus-ruprecht.at)  
[www.tourismus-ruprecht.at](http://www.tourismus-ruprecht.at)