

Bezeichnung:	Steirische Käferbohne g.U.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 1/2012	
EU-Aktenzeichen:	AT-PDO-0005-01272 – 04.11.2014	
Antragstellende Vereinigung:	Landesverband Steirischer Gemüsebauern Hamerlinggasse 3 A-8010 Graz Tel.: +43/316/8050-1611 Fax: +43/316/8050-1620 E-Mail: garten@lk-stmk.at	
Vertreter/Kontaktperson:	Friedrich Rauer Bierbaum 66 A-8283 Bad Blumau	
<input type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht aufgrund Eintragung gemäß VO (EU) Nr. 1151/2012: Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1408/2016 vom 12.8.2016, L 229/3/2016 vom 24.8.2016 Geändert durch:	Aktuelle Spezifikation Aktuelles Einziges Dokument (ED)

PRODUKTSPEZIFIKATION

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

1. NAME DES AGRARERZEUGNISSES ODER LEBENSMITTELS

„Steirische Käferbohne“

2. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

2.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6 - Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

2.2. Beschreibung des Erzeugnisses für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Unter „Steirischer Käferbohne“ wird der mit unterschiedlichen Farben gefleckte oder marmorierte Typ innerhalb der botanischen Art der *Phaseolus coccineus* L. (Feuerbohne) verstanden.

2.2.1. Physische Merkmale der trockenen Steirischen Käferbohne

Unter der Bezeichnung „Steirische Käferbohne“ dürfen nur Samen von *Phaseolus coccineus* L., die sich durch folgende Merkmale auszeichnen, in Verkehr gebracht werden:

- Tausendkorngewicht: beträgt mindestens 1200g
- Samenform: breit, nierenförmig
- Farben: zweifärbig (variiert von violett-schwarz bis braun-beige)
- Verteilung der Zweitfarbe: fleckig oder marmoriert

Die Steirischen Käferbohnen variieren in ihrem Aussehen sowohl in der Farbintensität als auch im Farbanteil, sind aber aufgrund der Fleckung oder Marmorierung eindeutig zuordenbar. Einfarbige Bohnen sowie Bohnen mit Weiß als Grundfarbe (das ist die Farbe mit dem höchsten Anteil) sind nur im Rahmen einer geringfügigen Toleranz von bis zu 5% bezogen auf das Gewicht zulässig.

Die hauptsächlich verwendeten Sorten nach der Beschreibung unter 2.2.1. sind „Bonela“ und „Melange“, welche im nationalen und europäischen Sortenregister eingetragen sind. Auch die von steirischen Landwirten selbst selektierten Samen der Steirischen Käferbohne, die der obigen Beschreibung (2.2.1.) entsprechen, sind zulässig. Derzeit gibt es kein Zuchtprogramm für neue Sorten, die einer Steirischen Käferbohne entsprechen. Neuzüchtungen in der Zukunft sind möglich und zulässig, jedoch müssen neue Sorten der Beschreibung der Steirischen Käferbohne entsprechen.

2.2.2. Vermarktungsformen

Die Steirische Käferbohne wird folgendermaßen angeboten:

- Steirische Käferbohne als Frischware: In der Erntezeit ist sie als ungetrocknete Bohne auf lokalen Märkten für einen kurzen Zeitraum erhältlich, da nur eine begrenzte Haltbarkeit gegeben ist.
- Steirische Käferbohne als Trockenbohne: Zu einem großen Anteil ist die Steirische Käferbohne getrocknet am Markt erhältlich. Mindestanforderungen für die verkaufsfertige Trockenbohne sind:

Bruchbohnen sind bis zu 10% bezogen auf das Gewicht zulässig. Ein abweichendes Aussehen in Form und/oder Farbe von der definierten Beschreibung (siehe 2.2.1.) ist bis zu 5% bezogen auf das Gewicht zulässig.

- Steirische Käferbohne essfertig: Die Steirische Käferbohne wird auch essfertig in Verkehr gebracht (siehe 5.4.).

2.2.3. Organoleptische Eigenschaften

Die organoleptischen Eigenschaften beziehen sich auf essfertige Steirische Käferbohnen, da allgemein rohe Bohnen wegen enthaltener Toxalbumine Vergiftungserscheinungen auslösen können.

Essfertige Steirische Käferbohnen haben folgenden typischen Geschmack: Sie schmecken ähnlich der Edelkastanie und haben einen zart-nussigen Geschmack. Die Konsistenz ist fein, cremig, im Mund zergehend und nicht mehlig. Eine Besonderheit der Steirischen Käferbohne ist, dass sie sowohl in pikanten als auch in süßen Speisen Anwendung findet (vgl. Sluga, 2006; Schöffmann, Toccafondi, 2011).

2.2.4. Inhaltsstoffe

100g gekochte Steirische Käferbohnen haben im Durchschnitt einen Brennwert von 396kJ und enthalten ca. 7,08g Eiweiß, 0,77g Fett, 11,55g Kohlenhydrate und 6,35g Ballaststoffe (vgl. Analyticum, 2010). Der mittlere Gehalt an ausgewählten Inhaltsstoffen bei getrockneten Samen je 100g essbarem Anteil beträgt 17,59g Eiweiß, 1,68g Fett, 27,95g Kohlenhydrate, 34,4g Ballaststoffe. Der Brennwert liegt bei 1112kJ (vgl. Analyticum, 2010). Alle Angaben unter 2.2.4. unterliegen natürlichen Schwankungen.

3. ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETES

Der Anbau der Steirischen Käferbohne sowie sämtliche Schritte der Aufbereitung zur essfertigen Steirischen Käferbohne müssen im Bundesland Steiermark erfolgen.

4. URSPRUNGSNACHWEIS

Die Kontrolle wird durch folgende Parameter gewährleistet und nur diese unter 4. genannten Punkte sind kontrollrelevant:

- Es sind Samen der Steirischen Käferbohne (siehe Ausführungen zu physischen Merkmalen sowie Vermarktungsformen und Mindestanforderungen gemäß Punkt 2.2.1. und 2.2.2.) sowohl als Saatgut als auch als Produkt (Steirische Käferbohne Frischware, Steirische Käferbohne getrocknet, Steirische Käferbohne essfertig) zu verwenden.
- Der Anbau und der Nachbau von Steirischen Käferbohnen können durch die Produzenten im definierten geografischen Gebiet, das heißt in der gesamten Steiermark, selbst erfolgen. Das Saatgut, das aus eigenem Anbau (Nachbau) bzw. Selektion der Landwirte stammt, muss aus dem definierten geografischen Gebiet (Steiermark) kommen.
- Die Herkunft des Saatgutes von Steirischen Käferbohnen ist nachvollziehbar darzustellen.

- Jeder Erzeuger führt Aufzeichnungen über seine Anbauflächen.
- Es sind Aufzeichnungen der Ernte- und Verkaufsmengen von den einzelnen Produzenten nach der Ernte (d.h. nach Trocknung und Reinigung) zu führen.
- Ein abweichendes Aussehen in Form und/oder Farbe von der definierten Beschreibung ist bis zu 5% bezogen auf das Gewicht zulässig.
- Der Bruchbohnenanteil bei verkaufsfertigen Trockenbohnen ist bis zu 10% bezogen auf das Gewicht zulässig. Die für die Aufbereitung zur essfertigen Bohne verwendete Trockenware darf ebenfalls maximal 10% Bruchbohnen enthalten.
- Betriebe, welche Steirische Käferbohnen aufbereiten und/oder Händler von Steirischen Käferbohnen, müssen Verkaufsaufzeichnungen, welche die Zuliefermengen in kg Trockenware (d.h. nach Trocknung und Reinigung) der einzelnen landwirtschaftlichen Betriebe enthalten, führen.
- Bei der Lagerung hat eine eindeutige Trennung von g.U.- Ware und nicht g.U.- Ware zu erfolgen. Dies betrifft insbesondere weiterverarbeitende Betriebe und Händler.
- Bei den Verarbeitungsbetrieben müssen Aufzeichnungen über die Rezepturen geführt werden, um den Mengenfluss der Steirischen Käferbohne nachvollziehbar darzustellen.

5. HERSTELLUNGSVERFAHREN

5.1. Aussaat

Die Aussaat erfolgt in etwa Ende April bis Mitte Mai. Als Saatgut ist nur jenes zu verwenden, welches unter Punkt 2.2.1. beschrieben ist.

5.2. Kultivierungsformen

Phaseolus coccineus L. ist eine krautige, rankende Kletterpflanze. Aufgrund dieser Eigenschaft benötigt die Steirische Käferbohne für das Wachstum eine Rankhilfe. Basierend auf dem Know-How und der innovativen Beschäftigung der Erzeuger im Bereich des Käferbohnenanbaus sowie der besonderen Bedeutung der Steirischen Käferbohne werden unterschiedliche Kultivierungsformen im geografisch abgegrenzten Gebiet praktiziert, um eine bestmöglich Kultivierung der Steirischen Käferbohne zu erzielen. Folgende Kultivierungsformen werden derzeit angewendet:

5.2.1. Stangenkultur

Den Bohnen werden einzelne in den Boden eingeschlagene Stangen als Rankhilfe zur Verfügung gestellt.

5.2.2. Spalier- bzw. Heckenkultur

In größeren Abständen als bei der Stangenkultur werden Stangen/Holzpfähle in den Boden eingeschlagen. An diesen wird am oberen Ende und über dem Boden ein Draht gespannt. Dann werden Schnüre über den Draht gewickelt und es entsteht ein Spalier/eine

Hecke. Zur Aufleitung der Schnüre stehen eigens von steirischen Landwirten entwickelte Geräte zur Verfügung.

5.2.3. Kombinationskultur Mais-Käferbohnen:

Die Steirische Käferbohne wird in Kombination mit Mais angebaut. Der Mais erfüllt die Funktion der Rankhilfe. Diese Anbauform erfordert hohes fachliches Können und Erfahrung der Landwirte, um ein optimales Wachstum sowohl von Mais als auch von Steirischen Käferbohnen erzielen zu können. Die Maissorte muss eine gute Standfestigkeit aufweisen und auch möglichst schmale Blätter besitzen, damit die Steirische Käferbohne genug Licht bekommt. Ebenso ist auch eine kleine Korngröße des Maises für die spätere Trennung nach der Ernte von der Steirischen Käferbohne vorteilhaft. Die Pflanzabstände sind sortenspezifisch zu wählen. Von steirischen Landwirten, steirischen Vermarktern und der Landwirtschaftskammer Steiermark werden laufend Sortensichtungen von Mais im Hinblick auf deren Eignung als Stützpflanze durchgeführt. Die Kombinationskultur mit Mais ist durch die Optimierung des fachlichen Könnens und der ebenfalls in der Steiermark betriebenen Tierzucht (Mais als Tierfutter) die am stärksten verbreitete Kultivierungsform für Steirische Käferbohnen (ca. 95 %). Die Verwendung von anderen Pflanzen als Mais zur Rankhilfe ist zulässig. So wurde beispielsweise versucht, Sonnenblumen als Rankhilfe zu verwenden, wobei die Standfestigkeit jedoch nicht ausreichend gegeben war.

Die derzeit bestehenden Kultivierungsformen (Stangenkultur, Spalier-bzw. Heckenkultur und Kombinationskultur Mais-Käferbohnen), aber auch die Verwendung von künftig entwickelten neuen Kultivierungsformen werden als zulässig angesehen und sind daher gestattet.

5.3. Ernte

Die Steirischen Käferbohnen werden im Herbst geerntet, wenn die physiologische Reife erlangt ist, also nach dem Eintrocknen der Hülsen. Die Ernte der Spalier- bzw. Heckenkultur erfolgt mit speziellen von Landwirten entwickelten Erntemaschinen oder per Hand. Bei der Mischkultur mit Mais werden beide Kulturen gemeinsam mit einem Mähdrescher geerntet. Der Mähdrescher ist für diese Ernte von Steirischen Käferbohnen und Mais auf spezielle Weise adaptiert. Dieses einzigartige Ernteverfahren entwickelten steirische Landwirte.

Die Erträge sind stark witterungs- und standortabhängig, daher sind Angaben von Durchschnittserträgen eine Orientierungshilfe. Bei der Mischkultur ist im Vergleich zur Hecken- bzw. Spalierkultur die Entwicklung des Maises für den Ertrag ausschlaggebend. Es ergeben sich dadurch höhere Ertragsschwankungen als in der Spalier- bzw. Heckenkultur. Bei der Mischkultur Mais/ Steirische Käferbohne beträgt der durchschnittliche Ertrag getrockneter und gereinigter Trockenbohnen 700 kg pro Hektar. Die Schwankungen bewegen sich witterungsbedingt zwischen 150-1500 kg sortierter Trockenbohnen. Bei den Heckenkulturen werden durchschnittlich 1500 bis 2500 kg sortierter Trockenware erzielt. Bei schlechten Bedingungen können die Erträge jedoch deutlich niedriger ausfallen.

Direkt nach der Ernte werden die Steirischen Käferbohnen üblicherweise von den Maiskörnern getrennt, weil ansonsten die Maiskörner Druckstellen an den Steirischen Käferbohnen verursachen (vgl. LK Stmk, 2010). Durch die Trocknung werden die Steirischen Käferbohnen haltbar gemacht. Die Steirischen Käferbohnen werden gleich nach der Ernte bzw. bei der Mischkultur gleich nach der Trennung vom Mais getrocknet. Dies ist erforderlich, damit Pilzerkrankungen die Qualität und Haltbarkeit nicht

beeinträchtigen. Im Anschluss an die Trocknung erfolgt die Reinigung, bei der Verunreinigungen und Bruchstücke entfernt werden.

5.4. Inverkehrbringung der Steirischen Käferbohne

Die Steirische Käferbohne wird folgendermaßen in Verkehr gebracht:

- Steirische Käferbohne als Frisch- und/oder Trockenbohne: Die Steirische Käferbohne wird gemäß dem obig beschriebenen Herstellungsverfahren geerntet, getrocknet und gereinigt. Frische und trockene Bohnen sind ungenießbar, sie müssen daher vor dem Verzehr essfertig gemacht werden.
- Steirische Käferbohne essfertig: Die Steirische Käferbohne findet sich auf Bauernmärkten, bei Direktvermarktern oder im Handel im essfertigen Zustand, um den Konsumenten die stundenlange Vorbereitung vor dem Verzehr zu ersparen. Hierzu werden die Steirischen Käferbohnen durch Aufquellen und Kochen oder Dämpfen bzw. ähnliche, zukünftig entwickelbare Verfahren aufbereitet. Durch das Aufbereiten zum Verzehr wird die Bohne wesentlich größer und schwerer und verfärbt sich bräunlich. Dies ist zulässig und natürlich. Die Zugabe von Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Essig, etc.) ist üblich und zulässig. Weiteres ist die Zugabe von festen Stoffen (z.B. Salz, Zucker, Säuerungsmitteln oder Ähnlichem) zum Haltbarmachen und Würzen gestattet. Die zur Aufbereitung herangezogene trockene Ware muss zu 100% aus Steirischen Käferbohnen bestehen und darf maximal 10% Bruchbohnen bezogen auf das Gewicht enthalten.

6. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

6.1. Besonderheit des geografischen Gebietes

Klima und Boden des Anbaugebietes sowie das hohe fachliche Können in Bezug auf Saatgut und Produktionstechnik, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, sind entscheidend für die hohe Qualität und Eigenschaften der Steirischen Käferbohne. Aufgrund der besonderen Ansprüche der Steirischen Käferbohne an Klima und Boden werden die Käferbohnen in anderen Gebieten Österreichs kaum kultiviert, wohingegen sie in der Steiermark erwerbsmäßig angebaut werden (vgl. Statistik Austria, 2011).

6.1.1. Klima

Die Feuerbohne (*Phaseolus coccineus* L.) stammt ursprünglich aus Nordmexiko und Guatemala (Mittelamerika) und gedeiht daher am besten in feuchten, kühleren Hochländern (vgl. Körner-Grohne, 1995). Im Gegensatz zur Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris* L.) benötigen sie zum optimalen Wachstum deutlich mehr Feuchtigkeit; extreme Trockenheit schadet ihr. Auch ist sie frostempfindlich und benötigt besonders zur Blütezeit ausreichend Wasser und Wärme. Ihre Kälte- und Nässetoleranz ist jedoch höher als bei Gartenbohnen (vgl. Götz, 2011). Positiv für ihr Wachstum ist auch Windarmut (vgl. Gsöls, 2009).

Das Anbaugebiet in der Steiermark erfüllt diese speziellen Klimaanforderungen in hohem Maße. Die Steirische Käferbohne wird in der Steiermark insbesondere im so genannten Vorlandklima (auch illyrisches Klima genannt) kultiviert, welches einige Parallelen zum Klima des ursprünglichen Abstammungsgebietes von *Phaseolus coccineus* L. aufweist. Die geografische Lage des steirischen Hügellandes bedingt Windarmut, eine Abschwächung von Witterungsextremen und eine häufige Schwüle (10-20 Tage lt. Klimaatlas Steiermark). Letztere bewirkt häufiger Gewitter mit hohen Niederschlagsmengen in den Sommermonaten, die zur erfolgreichen Kultivierung der

Steirischen Käferbohne notwendig sind. Im Vergleich zu anderen Klimazonen in Österreich werden im Vorlandklima auch höhere Temperatursummen erreicht. Auch wenn die Steirische Käferbohne in der Steiermark ähnliche Bedingungen wie in ihrem Abstammungsgebiet vorfindet, konnte durch weiterführende Züchtungen in der Steiermark eine noch bessere Anpassung an das Klima des Vorlandes erreicht werden (vgl. Klimaatlas, 2009; Wakonigg, 1978; Körber-Grohne, 1995; LK-Stmk, 2010).

6.1.2. Boden

Die Steirische Käferbohne gedeiht am besten auf leichten bis mittelschweren, kalkhaltigen, humosen Lehmböden, wie sie im steirischen Anbaugebiet vorkommen. Weiteres sind aufgrund des vulkanischen Ursprungsgesteins die Böden in der südöstlichen Steiermark sehr mineralhaltig (Verein zur Förderung des Steirischen Vulkanlands, 2012).

6.2. Menschlicher Faktor - hohes fachliches Können

Die Erzeuger der Steirischen Käferbohne haben die Kenntnisse und Fertigkeiten, die für den richtigen Anbau und für die Erzeugung der Steirischen Käferbohne mit ihren entsprechenden Eigenschaften und Qualitäten unerlässlich sind, über viele Generationen hinweg perfektioniert. Die züchterische Beschäftigung mit der Käferbohne in der Steiermark ist bis ins 19. Jahrhundert nachweisbar. Die lokalen Erzeuger verfügen über große Erfahrungen in Bezug auf die Grundlagen und Methoden des Bohnenanbaus. Dies betrifft insbesondere die Auswahl der richtigen Stützpflanzen für den Mischanbau mit Mais, die Anbau- und Erntetechnik, die Festlegung des richtigen Erntezeitpunktes sowie die schonende Trocknung und spezielle Aufbereitung des Ernteproduktes. Die hohe fachliche Kompetenz der regionalen Erzeuger wird durch die entwickelten technischen Lösungen für die zahlreichen Arbeitsschritte deutlich. Diese Arbeitsschritte zur Erzeugung der Steirischen Käferbohne beruhen auf traditionellem bäuerlich--handwerklichen Können der Erzeuger in dieser Region, deshalb spielen deren Fertigkeiten und Erfahrungen eine entscheidende Rolle für die Qualität der Steirischen Käferbohne.

6.3. Besonderheiten des Erzeugnisses

- Physische Merkmale: siehe Punkt 2.2.1
- Größe: trockene Steirische Käferbohnen vergrößern sich um ca. das Doppelte bei der Aufbereitung zur essfertigen Bohne durch die hohe Wasseraufnahmefähigkeit;
- Konsistenz der essfertigen Bohne: fein, cremig, im Mund zergehend und nicht mehlig;
- Typischer Geschmack: essfertige Steirische Käferbohnen schmecken ähnlich der Edelkastanie und haben einen zart-nussigen Geschmack;
- Anwendungsbereich: Die vielfältige kulinarische Anwendung ist herausragend, weil die Steirische Käferbohne sowohl in pikanten als auch in süßen Speisen verwendet wird;

Im Vergleich zu anderen Bohnen unterscheiden die Konsumenten die Steirische Käferbohne von anderen Bohnen am deutlichsten anhand von Größe, Farbe, Muster und Geschmack (vgl. Sluga, 2006; Schöffmann, Toccafondi, 2011: S.12f und S.24, Schöffmann, Toccafondi, 2010: S.26).

6.4. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses

Die Steirische Käferbohne ist ein Qualitätserzeugnis, das ausschließlich durch die besondere Kombination der natürlichen Gegebenheiten (Klima- und Bodenverhältnisse) und der Fertigkeiten und hohen fachlichen Kenntnisse der lokalen Erzeuger entsteht. Nur ein solches Zusammenspiel garantiert das Erzielen der unverwechselbaren Qualität dieses Erzeugnisses. Der typische Geschmack der Steirischen Käferbohne und die charakteristische vielfarbige Fleckung oder Marmorierung von violett-schwarz bis braun-beige ist auf die über mehrere Generationen fachliche Auseinandersetzung mit dieser speziellen Bohne in der Steiermark zurückzuführen.

6.4.1. Der Weg nach Europa

Die Feuerbohne fand im späten 16. oder zu Beginn des 17. Jahrhunderts ihren Weg nach Europa (vgl. Götz, 2001; Körber-Grohne, 1995).

Erste Hinweise auf die Käferbohne in der Steiermark findet man im 19. Jahrhundert. Die historische Samensammlung im steiermärkischen Landesmuseum Joanneum im Schloss Stainz aus der Zeit Erzherzog Johanns (1782-1859) gibt erste Rückschlüsse auf die Beschäftigung mit der Käferbohne in der Steiermark (vgl. Hlubek, F.X., 1846; N.N., 1982; Ruckenbauer, Pelzmann, 2009). Im März 2009 durchforsteten Dr. Ruckenbauer, em. o. Univ.-Prof. der Universität für Bodenkultur Wien, und Ing. Pelzmann, ehemaliger Leiter der Landesversuchsanstalt für Spezialkulturen Wies, unter dem Beisein der Museumskuratorin die Bohnengläser dieser Samensammlung. Laut Ausstellungskatalog der Landesausstellung „Erzherzog Johann“ im Museum in Stainz (Steiermark) 1982 gehörten die Bohnengläser zum jüngeren Bestand der Sammlung. Sie sind vermutlich mit 1870-1880 zu datieren und wurden als Käferbohnen identifiziert. Die Zuordnung stützt sich auf die international festgelegten Kriterien für die Identifikation von landwirtschaftlich genutzten Sämereien (UPOV). Die in Stainz aufgefundenen Samen sind mit der in der Österreichischen Sortenliste 2009 eingetragenen und gegenwärtig genutzten Käferbohnsorten vergleichbar (vgl. Sortenbeschreibung: Ruckenbauer, 2009; Versuchsstation für Spezialkulturen Wies, 1996).

Weitere Hinweise auf die Beschäftigung mit der Käferbohne in der Steiermark liefern Aufzeichnungen von Hlubek (1846), der Sekretär der Landwirtschaftsgesellschaft (der Vorläuferorganisation der heutigen Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft in der Steiermark) war. Die Aufzeichnungen weisen auf den gemeinsamen Anbau von Mais und „Phaseolen“ auf den Äckern im Raum Radkersburg (Steiermark) hin (vgl. Ruckenbauer, Pelzmann, 2009). In den Berichten der Gräflich Attems'schen Samencultur-Station in St. Peter bei Graz (Steiermark) von 1880 ist die „bunte, rothblühende Feuerbohne“ mit „scharlachrothen oder reinweißen Blüten“ zu finden. Das Aussehen dieser Bohne wird als „hell violett, dicht schwarz marmoriert“ beschrieben (vgl. Attems'sche Samencultur-Station St. Peter bei Graz, 1880). Aufgrund dieser Belege ist das Vorkommen der Käferbohne in der Steiermark bereits seit dem 19. Jahrhundert nachweisbar.

6.4.2. Bezeichnung „Käferbohne“

Phaseolus coccineus L. wird in der Literatur als Feuerbohne oder Prunkbohne, in Österreich meistens als Käferbohne bezeichnet. Für den Ursprung des Wortes

Käferbohne finden sich mehrere Annahmen. Die Bezeichnung könnte auf den häufigen Befall durch den Bohnenkäfer zurückzuführen sein oder auf die optische Ähnlichkeit mit Flügeldecken von Käfern. Eine weitere Vermutung ist, dass das Wort Käferbohne aus dem Wort Körnerbohne durch Tradierungsfehler entstanden ist (vgl. Sluga, 2006).

Das Wort „Käferbohne“ ist sogar im Österreichischen Wörterbuch aufgelistet und das Wort „Käferbohnen Salat“ wird als steirische Spezialität definiert (vgl. Österreichischer Bundesverlag Schulbuch, S.345). Der Name „Käferbohne“ ist, wie eine Umfrage nachweist, eine österreichische Bezeichnung, vorwiegend in der Steiermark bekannt, für Bohnen mit bestimmtem Aussehen (vgl. Retti, 2009).

6.4.3. Entwicklung der Steirischen Käferbohne und Sortenentwicklung

Die derzeit eingetragenen Sorten „Bonela“ und „Melange“ wurden in Wies und Gleisdorf (beides in der Steiermark) gezüchtet. Die Blütenfarbe der am häufigsten angebauten Sorte „Bonela“ ist rot, die der äußerst selten kultivierten Sorte „Melange“ ist weiß bis rosa.

Bevor jedoch diese Sorten verfügbar waren, selektierten Landwirte seit Beginn des Anbaues in der Steiermark ihr eigenes Saatgut. Über Jahrhunderte hinweg entwickelte sich aus dieser Selektion die an das Klima der Steiermark besser angepasste Steirische Käferbohne mit markanter vielfarbiger Fleckung oder Marmorierung, hoher Qualität, typischer Konsistenz und Geschmack. Die Selektion des eigenen Saatgutes ist auch heute noch üblich. Durch die Züchtungsarbeit in der Steiermark in Wies und Gleisdorf wurden unter Beibehaltung der typischen Eigenschaften der Steirischen Käferbohne Sorten entwickelt, welche noch besser an das Klima adaptiert sind. Dies ermöglichte eine stabilere Ertragsbasis, begünstigte die weitere Verbreitung als wichtige Kultur in der Steiermark und die regionale Wertschöpfung.

Laut Aufzeichnungen in Feldheften legte die Saatzucht Gleisdorf in den Jahren 1977/1978 ein kleines Sortiment an Landsorten von *Phaseolus coccineus* L. mit violett-schwarzer Samenschale an. 1979 wurden mit diesen Landsorten Kreuzungen durchgeführt. Zuchtziel war die optische Samenfärbung (Erhöhung des Violett-Farbanteils gegenüber Schwarz) unter Beibehaltung der Samengröße, die Ertragsbasis sowie die Adaption an das steirische Klima. Die Adaptionszüchtung erfolgte in der Steiermark, da nur hier ein wirtschaftliches Interesse am Käferbohnenanbau gegeben war. Diese Sorte „Bonela“ (violett-schwarze Marmorierung oder Fleckung) wurde als typischer Vertreter der Steirischen Käferbohne in die österreichische Sortenliste aufgenommen (vgl. BAES, 2011; Saatzucht Gleisdorf, 2009). In weiterer Folge wurde die Sorte „Melange“ (braun - beige Marmorierung oder Fleckung), welche von der Versuchsstation für Spezialkulturen in Wies (Steiermark) gezüchtet wurde, in diese Liste aufgenommen (vgl. BAES, 2011).

6.4.4. Erhaltungszüchtung

Die Erhaltungszüchtung dient der Bereinigung von Mutationen und Einkreuzungen (wenn Anbau mit unzureichendem Abstand zu anderen Sorten erfolgte; vgl. Becker, 1993).

Die Versuchsstation für Spezialkulturen in Wies (Teil des Landwirtschaftlichen Versuchszentrums, Land Steiermark) beschäftigt sich seit langer Zeit mit der Steirischen Käferbohne (vgl. Gartenbauwirtschaft, 1977). In Unterlagen des Steiermärkischen Landtages wird die Käferbohne in einer Stellungnahme über die Saatzucht Gleisdorf unter den Kleinalternativen im Jahr 2005 angeführt (vgl. Seitinger, 2005). Als Kleinalternative bestand in der Steiermark ein wirtschaftliches Interesse an der Erhaltung von Steirischen Käferbohnen Sorten. Somit hat die Versuchsstation für Spezialkulturen am

1. Mai 1998 die Erhaltungszüchtung der Sorte „Bonela“ von der Saatzucht Gleisdorf übernommen.

Die Erhaltungszüchtung der Sorten „Bonela“ und „Melange“ erfolgt derzeit ausschließlich an der Versuchsanstalt für Spezialkulturen in Wies (Steiermark). Es ist kein weiterer Erhaltungszüchter für diese Sorten bekannt (vgl. Saatgut Gleisdorf, 2009; Versuchsstation für Spezialkulturen Wies, 2009). Als aktiver Erhaltungszüchter der Steirischen Käferbohne wird auch in den Unterlagen der Arche Noah das landwirtschaftliche Versuchszentrum Steiermark (Wies) genannt (vgl. Arndorfer, 2004). Andere Erhaltungszüchter sind in der Zukunft entsprechend der gesetzlichen Vorgaben möglich. Ein weiterer Hinweis auf den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist, dass in der Genbanksammlung der AGES Linz nur jene *Phaseolus coccineus* L. als Käferbohne bezeichnet werden, die in der Steiermark gesammelt wurden (vgl. AGES Linz).

6.4.5. Saatgut

Das Saatgut für den Anbau der Steirischen Käferbohne stammt derzeit (2011) aus Vermehrungen der Versuchsanstalt für Spezialkulturen Wies (Steiermark) und von Vermarktern. Der Anbau und Nachbau bzw. Selektion von Steirischen Käferbohnen können durch die Produzenten nur im definierten geografischen Gebiet erfolgen. Die Bohnen, die als Saatgut verwendet werden, müssen eindeutig den Steirischen Käferbohnen zuordenbar sein. Das Saatgut, das aus eigenem Anbau (Nachbau) bzw. Selektion der Landwirte stammt, muss aus der Steiermark kommen.

6.4.6. Entwicklung des Anbaues

Die Vielfalt der Kultivierungsformen ist auf die intensive Auseinandersetzung seitens steirischer Landwirte mit der Steirischen Käferbohne zurückzuführen.

Käferbohnen wurden bis Anfang der 1970er-Jahre in der Steiermark zur Selbstversorgung von vielen Landwirten in Form einer Stangenkultur oder am Rand von Maisbeständen angebaut (vgl. Gsöls, 2009). Aus der Selbstversorgung heraus entwickelte sich ein Handel, um ein zusätzliches Einkommen zu erwirtschaften. Mit der Zeit wurde, um Stangen und Arbeitszeit einzusparen, vermehrt auf die Heckenkultur/Spalierkultur übergegangen. Die städtische Bevölkerung konnte die Steirischen Käferbohnen vorwiegend auf Bauernmärkten als Trockenbohne oder essfertige Bohne erwerben. Vor der Anbauform der Mischkultur mit Mais war die Produktion der Steirischen Käferbohnen mit hohem Arbeitsaufwand verbunden. Die Aufstellung geeigneter Gerüste und die Ernte waren reine Handarbeit. Um den Arbeitsaufwand zu reduzieren, wurden für das Aufleiten der Schnüre in der Steiermark eigens Geräte konstruiert (vgl. LK Stmk, 1974/1980; LK Stmk, 1988; Landesverband Steirischer Gemüsebauern, 2009). Für die Vermarkter war es eine mühsame organisatorische Aufgabe, genügend Steirische Käferbohnenproduzenten zu finden, um die Käferbohnen in den Handelsketten vermarkten zu können. Der erste erwähnte vertragliche Anbau zwischen Landwirten und Vermarktern für Steirische Käferbohnen stammt aus dem Jahre 1975 (vgl. LK Stmk, 1976). Ab dieser Zeit entwickelte sich der Käferbohnenanbau in größerem Ausmaß in der Steiermark (vgl. LK Stmk, 1980; LK Stmk, 1974-1980; Gartenbauwirtschaft, 1977).

Mitte der 1980er-Jahre wurde der vertragliche Anbau in der Steiermark von grünen Stangenbohnen für die Gefrierindustrie eingestellt. Die vorhandenen Gerüste für deren Produktion eigneten sich auch für die Produktion der Steirischen Käferbohne. Innerhalb weniger Jahre war es somit möglich, mit einer ausreichenden Menge auch Großhandelsketten zu beliefern (vgl. Gsöls, 2009). Durch die Ausweitung des

Vertragsanbaus wurde die wirtschaftlich bedeutendere Beschäftigung mit der Kultur der Steirischen Käferbohne eingeleitet (vgl. Landesverband Steirischer Gemüsebauern, 1985; LK Stmk, 1988; Landesverband Steirischer Gemüsebauern, 1989-1993; Gartenbauwirtschaft, 1991).

Kurzfristig war der Käferbohnenanbau in der Steiermark um 1990 gefährdet, da Billigimporte aus dem Osten starke Preiseinbrüche bewirkten. Die Rufausbeutung der Steirischen Käferbohne durch importierte Feuerbohnen (vorwiegend aus China und Osteuropa) sowie der Preisverfall prägten das Ende dieser Jahre (vgl. Landesverband Steirischer Gemüsebauern, 1989-1992; Kleine Zeitung, 1997). Bis in die frühen 1990er-Jahre wurde die Steirische Käferbohne vor allem als Hecke/Spalier gezogen. Danach wurde durch Fortschritte in der Erntetechnik die Steirische Käferbohne in Kombination mit Mais kultiviert. Mittels Mähdreschern mit speziellen Schneidevorrichtungen war es möglich, Mais und Steirische Käferbohnen gemeinsam zu dreschen (vgl. Lenz, 1997).

Durch den Innovationsgeist der steirischen Landwirte (Verbesserung der Anbau- und Erntetechnik) sowie durch die fachliche und organisatorische Unterstützung der Berufsverbände kam es zu einer stetigen Verbesserung der Qualität und der Ausweitung der Anbauflächen in der Steiermark.

6.4.7. Wirtschaftliche Bedeutung

Die Steirische Käferbohne als regionaltypisches Produkt ist für die Bauern der Steiermark eine wichtige Einnahmequelle und somit von großer wirtschaftlicher Bedeutung. Ein beachtlicher Teil der Landwirte kann durch diese Kultur die Existenz ihrer Betriebe sichern. Dies trägt zur Aufrechterhaltung der ländlichen Struktur bei (vgl. Denkschrift LK Stmk, 1990). Durch die gemeinsame Kultivierung mit Mais ist eine wirtschaftliche Produktion möglich (vgl. Sluga, 2006; LK Stmk, 2010).

Seit den 1990er Jahren stieg die Anbaufläche in der Steiermark stetig. Durch die Einführung der Mischkultur mit Mais erlebte der Käferbohnenanbau in der Steiermark einen starken Aufschwung. In 2011 wurden in der Steiermark ca. 600 Hektar von ca. 400 landwirtschaftlichen Betrieben kultiviert. Es handelt sich daher um eine der bedeutendsten Kulturen des Steirischen Gemüsebaus, welche ca. ein Drittel der steirischen Gemüseanbaufläche darstellt. Laut den Angaben der Statistik Austria wurden Käferbohnen in den Jahren 1995 bis 2009 im Mittel zu 95% in der Steiermark kultiviert (vgl. Statistik Austria, 2011). Dies zeigt, dass die Käferbohne eine typisch steirische Kultur ist. Der Großteil der erzeugten Steirischen Käferbohnen wird über den Vertragsanbau in die Aufbereitung, Verarbeitung und in den Handel gebracht. Weiters ist die Steirische Käferbohne auch ein typisches Regionalprodukt in der bäuerlichen Direktvermarktung.

6.4.8. Kulinarik und Kultur

Die Steirische Käferbohne ist traditioneller Bestandteil der steirischen Küche und erfreut sich großer Beliebtheit in der steirischen Gastronomie und in den steirischen Buschenschänken (vgl. Arndorfer, 2004). Weiters zeichnet sich die Steirische Käferbohne durch ihre vielfältigen kulinarischen Anwendungsmöglichkeiten von pikant bis süß (z.B. Salate, Gebäck, Beilagen, Mehlspeisen) aus. Die bekannteste Speise mit der Steirischen Käferbohne ist der Steirische Käferbohnen Salat (vgl. Schöffmann, Toccafondi, 2011; Sluga, 2006).

Die kulinarische Bedeutung ist eng mit dem Tourismus verbunden. So gibt es eine Käferbohnenkönigin als Repräsentantin der Steirischen Käferbohne. Die Identifikation mit der Steirischen Käferbohne reicht sogar bis hin zur Verwendung durch Designer in der Steiermark (Kleidung, Accessoires, etc.). Im Designmonat 2011 in Graz (UNESCO -

City of Design) wurde der Steirischen Käferbohne sogar eine eigene Ausstellung gewidmet.

Die Steirische Käferbohne hat in der Steiermark einen hohen Identifikationsgrad in der Bevölkerung. Dies spiegelt sich in verschiedenen Aktivitäten wider. Zum Beispiel ist die Steirische Käferbohne in St. Ruprecht an der Raab (Steiermark) das Leitprodukt diverser Veranstaltungen (z.B. Radtour, Kulinarischer Jahreszeitenkalender). In Halbenrain, die als Steirische Käferbohngemeinde bekannt ist, findet die Steirische Käferbohne im jährlichen Festreigen Platz. 2008 wurde die Käferbohne als Genussregionsprodukt in die Liste der österreichischen Genussregionen aufgenommen.

Zahlreiche Folder, Broschüren, Filme, Kochbücher und Ähnliches zeigen die Bedeutung in der steirischen Kulinarik und die kulturelle Verankerung in der steirischen Gesellschaft (vgl. Müller, 1998; Heistingering, 2004; Sievers, 2007; EO, 1999; N.N., 1999; Kleine Zeitung, 2008, 2007; Neues Land, 2007; Neue Zeit, 1998; ORF Beitrag mit Gerd Wolfgang Sievers, vgl. CD).

6.4.9. Steirisches Leitprodukt - Zusammenfassung

Die Steirische Käferbohne ist ein Erzeugnis, das durch die Kombination der natürlichen Faktoren (Boden, Klima) und dem Faktor der hohen fachlichen Kenntnisse der lokalen Erzeuger entstand und besteht. Nur ein solches Zusammenspiel garantiert die unverwechselbare Qualität dieses Erzeugnisses.

Die Kultivierung und der Anbau sind ein wesentlicher Bestandteil der Agrarwirtschaft. Die bessere Anpassung durch Züchtung an das Klima in der Steiermark sowie die Erfahrung und das Wissen der Landwirte im Bereich Kultivierung und Technik ermöglicht eine für die Landwirte wirtschaftliche Produktion und führte in den letzten Jahrzehnten zu einer stetigen anbautechnischen Entwicklung und Steigerung der Anbauflächen in der Steiermark. Weitere wichtige Faktoren für die Produktion sind Boden und Klima der Steiermark. Sie garantieren die außergewöhnliche Qualität und einen wirtschaftlichen Ertrag. Erfahrungen und Fertigkeiten (Züchtung, Entwicklung von Kultivierungsformen, Kulinarik, Kunst und Kultur) werden von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Bedeutung der Steirischen Käferbohne spiegelt sich ebenfalls in der starken Verwurzelung innerhalb der Bevölkerung (Namen, Kulinarik, Feste, etc.) wider. Der hohe Identifikationsgrad der steirischen Bevölkerung zeigt sich in vielen kulturellen Veranstaltungen, in der vielfältigen kulinarischen Anwendung sowie der Verwendung der Steirischen Käferbohne im Design (vgl. Schöffmann, Toccafondi, 2011).

Durch die nachweisliche Auseinandersetzung mit der Steirischen Käferbohne seit dem 19. Jahrhundert entwickelte sich ein Steirisches Leitprodukt von besonderer Qualität und Eigenschaften.

7. KONTROLLSTELLE

Lacon GmbH
Am Teich 2
A-4150 Rohrbach
Österreich
Tel:+43728940977
Fax:+437289409774
office@lacon-institut.at

8. ETIKETTIERUNG

Steirische Käferbohnen werden als Frischware (in geringem Umfang), als Trockenbohnen und essfertig in Verkehr gebracht und sind als Steirische Käferbohne g.U. gemäß den gesetzlichen Vorgaben zu kennzeichnen.

Übersetzungen der Bezeichnung „Steirische Käferbohne“ sind unter der Voraussetzung der gleichzeitigen Angabe der deutschsprachigen Ursprungsbezeichnung „Steirische Käferbohne“ zulässig.

EINZIGES DOKUMENT

„STEIRISCHE KÄFERBOHNE“

EU-Nr.: AT-PDO-0005-01272 – 04.11.2014

g.U. (x) g.g.A. ()

1. NAME

„Steirische Käferbohne“

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER LEBENSMITTELS

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6 – Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die „Steirische Käferbohne“ bezeichnet den im geografisch abgegrenzten Gebiet angepassten zweifärbig gefleckten oder marmorierten Typ innerhalb der botanischen Art der *Phaseolus coccineus* L. (Feuerbohne). Sie wird als Trockenbohne sowie essfertig angeboten. Als Frischware ist sie aufgrund ihrer begrenzten Haltbarkeit nur für kurze Zeit erhältlich.

Physische Merkmale der trockenen Steirischen Käferbohne:

- Tausendkorngewicht: beträgt mindestens 1200g
- Samenform: breit, nierenförmig
- Farben: zweifärbig (variiert von violett-schwarz bis braun-beige)
- Verteilung der Zweitfarbe: fleckig oder marmoriert

Die nach obiger Beschreibung hauptsächlich verwendeten Sorten sind „Bonela“ und „Melange“, welche im nationalen und europäischen Sortenregister eingetragen sind. Auch die von steirischen Landwirten selbst selektierten Samen der Steirischen Käferbohne sind ebenso wie Neuzüchtungen zulässig, sofern sie der obigen Beschreibung der Steirischen Käferbohne entsprechen.

Die Steirische Käferbohne variiert in ihrem Aussehen sowohl in der Farbintensität als auch im Farbanteil, ist aber aufgrund der Fleckung oder Marmorierung eindeutig zuordenbar. Einfarbige Bohnen sowie Bohnen mit Weiß als Grundfarbe (das ist die Farbe mit dem höchsten Anteil) sind nur im Rahmen einer geringfügigen Toleranz von bis zu 5% bezogen auf das Gewicht zulässig.

Mindestanforderungen für die verkaufsfertige Trockenbohne sind:

Bruchbohnen sind bis zu 10% bezogen auf das Gewicht zulässig. Ein abweichendes Aussehen in Form und/oder Farbe von der definierten Beschreibung ist bis zu 5% bezogen auf das Gewicht zulässig.

Die Steirischen Käferbohnen werden durch Aufquellen und Kochen oder Dämpfen bzw. ähnliche Verfahren aufbereitet. Dadurch wird die Bohne wesentlich größer und schwerer und verfärbt sich bräunlich. Die Zugabe von Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Essig, etc.) ist üblich und zulässig. Ebenso ist die Zugabe von festen Stoffen (z.B. Salz, Zucker, Säuerungsmittel oder Ähnlichem) zum Haltbarmachen und Würzen gestattet. Die zur Aufbereitung herangezogene trockene Ware muss zu 100% aus Steirischen Käferbohnen bestehen und darf maximal 10% Bruchbohnen bezogen auf das Gewicht enthalten.

Inhaltsstoffe:

100g gekochte Steirische Käferbohnen haben im Durchschnitt einen Brennwert von 396kJ und enthalten ca. 7,08g Eiweiß, 0,77g Fett, 11,55g Kohlenhydrate und 6,35g Ballaststoffe. Der mittlere Gehalt an ausgewählten Inhaltsstoffen bei getrockneten Samen je 100g essbarem Anteil beträgt 17,59g Eiweiß, 1,68g Fett, 27,95g Kohlenhydrate, 34,4g Ballaststoffe. Der Brennwert liegt bei 1112kJ. Alle Angaben betreffend die vorgenannten Inhaltsstoffe unterliegen natürlichen Schwankungen.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Bohnen, die als Saatgut verwendet werden, müssen eindeutig den Steirischen Käferbohnen zuordenbar sein. Das Saatgut, das aus eigenem Anbau (Nachbau) bzw. Selektion der Landwirte stammt, muss ausschließlich aus dem abgegrenzten Gebiet kommen.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Der Anbau der Steirischen Käferbohne sowie sämtliche Schritte der Aufbereitung zur essfertigen Steirischen Käferbohne müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Steirische Käferbohnen werden als Frischware (in geringem Umfang), als Trockenbohnen und essfertig in Verkehr gebracht und sind als Steirische Käferbohne g.U. zu kennzeichnen.

Übersetzungen der Bezeichnung „Steirische Käferbohne“ sind unter der Voraussetzung der gleichzeitigen Angabe der deutschsprachigen Ursprungsbezeichnung „Steirische Käferbohne“ zulässig.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Bundesland Steiermark

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Illyrisches Klima und Boden (leicht bis mittelschwere, kalkhaltige, humose Lehmböden, sehr mineralhaltig) des Anbaugebietes sowie die im geografisch

abgegrenzten Gebiet verwendeten Sorten führen zu einer optimalen Ausprägung der Eigenschaften hinsichtlich Aussehen, Geschmack und Ertragskraft der Steirischen Käferbohne. Die geografische Lage des Anbaubereiches in der Steiermark weist Parallelen zum Klima des ursprünglichen Abstammungsgebietes der *Phaseolus coccineus* L. in Nordmexiko und Guatemala (Mittelamerika) auf, wodurch erst eine erfolgreiche Kultivierung der Steirischen Käferbohne ermöglicht wird. Die klimatisch bedingte, häufig vorkommende hohe Luftfeuchtigkeit (10-20 schwüle Tage), die hohen Niederschlagsmengen in den Sommermonaten bei gleichzeitiger Abschwächung von Witterungsextremen sowie Windarmut und höhere Temperatursummen (hohe Anzahl an Sonnenstunden und Temperaturen im Sommermittel von über 20° C) besonders zur Blütezeit lassen die Steirische Käferbohne bestmöglich gedeihen, wodurch ihre auffällige Größe (Tausendkorngewicht) erreicht werden kann. Sie benötigt zum optimalen Wachstum deutlich mehr Feuchtigkeit als die Gartenbohne, welche durch die höhere Niederschlagsmenge im abgegrenzten geografischen Gebiet erzielt wird, denn extreme Trockenheit schadet ihr. Auch ist sie frostempfindlich und braucht besonders zur Blütezeit ausreichend Wärme und Wasser, wobei ihre Kälte- und Nässetoleranz deutlich höher ist als bei anderen Bohnen. Diese idealen Wachstumsbedingungen finden sich im Vergleich zu anderen Gebieten Österreichs nur im abgegrenzten geografischen Gebiet.

Das fachliche Know-How der Erzeuger ist ein wesentlicher Faktor zur Erzielung der qualitativen Eigenschaften der Steirischen Käferbohne. Nur aufgrund des Wissens und der Erfahrung der regionalen Erzeuger in Bezug auf die Grundlagen und Methoden des Bohnenanbaus konnte durch weiterführende Züchtungen des Saatgutes in der Steiermark (die züchterische Beschäftigung mit der Käferbohne in der Steiermark ist bis ins 19. Jahrhundert nachweisbar) eine noch bessere Anpassung an das Klima und die Bodenverhältnisse im geografischen Gebiet erreicht werden. Daraus sind die für die steirische Käferbohne g.U. hauptsächlich verwendeten Sorten „Bonela“ und „Melange“ hervorgegangen. Nach wie vor selektieren Landwirte im abgegrenzten Gebiet auch ihr eigenes Saatgut wie seit Beginn des Bohnenanbaues in der Steiermark. Über Jahrhunderte hinweg entwickelte sich aus dieser Selektion die an das Klima der Steiermark besser angepasste Steirische Käferbohne mit markanter vielfarbiger Fleckung oder Marmorierung, typischer Konsistenz und Geschmack.

Die hohe fachliche Kompetenz der Erzeuger in dieser Region beruht auf traditionellem bäuerlich-handwerklichen Know-How in Bezug auf die Selektion des Saatgutes, die Erhaltungszüchtung, die Kultivierungsformen, die Auswahl der richtigen Stützpflanzen für den Mischanbau (z.B. mit Mais), die Anbau- und Erntetechnik, die Festlegung des richtigen Erntezeitpunktes sowie die schonende Trocknung und spezielle Aufbereitung des Ernteproduktes, welche über viele Generationen hinweg perfektioniert wurde und entscheidend für das Aussehen, den Geschmack und den Ertrag der Steirischen Käferbohne ist.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Steirische Käferbohne, die aus im abgegrenzten geografischen Gebiet eigens selektierten Samen der *Phaseolus coccineus* L. hergestellt wird, unterscheidet sich von anderen Bohnen deutlich aufgrund ihrer besonderen Farb- und Mustergebung (zweifärbig variierend von violett-schwarz bis braun-beige, fleckig oder marmoriert) und ihrer auffälligen Größe (mindestens 1200g Tausendkorngewicht). Bei der Aufbereitung zur essfertigen Bohne vergrößert sie sich wegen der hohen Wasseraufnahmefähigkeit um ca. das Doppelte. Essfertige Steirische Käferbohnen schmecken ähnlich der Edelkastanie und haben einen zart-nussigen Geschmack. Die

Konsistenz ist fein, cremig, im Mund zergehend und nicht mehlig. Eine Besonderheit der Steirischen Käferbohne ist die Verwendung sowohl in pikanten als auch in süßen Speisen.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die Steirische Käferbohne entsteht ausschließlich aufgrund des Zusammenwirkens natürlicher Gegebenheiten (Klima- und Bodenverhältnisse) mit dem traditionellen Know-How der Erzeuger im geografischen Gebiet. Sie zeichnet sich durch ihre Größe, ihre markante zweifarbige Farb- und Musterverteilung, die nicht vorhandene Mehligkeit und ihren feinen, cremig nussigen Geschmack aus. Diese Eigenschaften sind sowohl durch das Klima und durch die Bodenbeschaffenheit des Anbaugebiets als auch durch die verwendeten und im abgegrenzten geografischen Gebiet selektierten, gezüchteten und erhaltenen Sorten bedingt. Die über mehrere Generationen währende fachliche Auseinandersetzung der regionalen Erzeuger mit dieser speziellen Bohne in der Steiermark führte dazu, dass die steirischen Landwirte ihr eigenes Saatgut solange selektierten, bis sie aus dieser Selektion heraus Sorten entwickelten, die an die geografischen Bedingungen im abgegrenzten Gebiet optimal angepasst sind und direkte Auswirkungen auf die Qualität und die Eigenschaften des Erzeugnisses in Hinblick auf ihre Größe und Form, ihre Farbintensität und Farbanteil, ihre Konsistenz und Geschmack haben. Die sehr mineral- und kalkhaltigen, humosen Lehmböden tragen dazu bei, dass die Samen der Steirischen Käferbohne zur vollen Entfaltung gelangen. Sowohl die Bodenbeschaffenheit als auch die klimatischen Gegebenheiten spielen während des Reifeprozesses zusammen und bedingen die Größe der Bohnen und fördern den feinen Geschmack sowie ihre Ertragskraft. Diese fortdauernde Anpassung bzw. Selektion des eigenen Saatgutes sowie die laufend durchgeführten Erhaltungszüchtungen, die der Bereinigung von Mutationen und Einkreuzungen dienen, bewirken im Zusammenhang mit den Bodenmerkmalen und den klimatischen Bedingungen im geografisch abgegrenzten Gebiet die Eigenart des Erzeugnisses. Die Kenntnis der örtlichen Gegebenheiten sowie das tradierte Wissen bezüglich Züchtung von geografisch angepasstem Saatgut, der Anbau- und Erntemethode, der Bestimmung des richtigen Erntezeitpunktes durch die regionalen Erzeuger führt dazu, dass sich die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses optimal entwickeln können.

Die Steirische Käferbohne als regionaltypisches Produkt trägt zur Aufrechterhaltung der ländlichen Struktur bei. Sie hat zur Entstehung verschiedener kulinarischer Gerichte (bekannteste Speise ist der Steirische Käferbohnen Salat) geführt und zeichnet sich durch ihre vielfältigen kulinarischen Anwendungsmöglichkeiten aus. Die Bedeutung und der gute Ruf des Erzeugnisses spiegeln sich in der starken Verwurzelung und im hohen Bekanntheits- und Identifikationsgrad der steirischen Bevölkerung mit der Steirischen Käferbohne wider (Name, vielfältige kulinarische Anwendung, kulturelle Veranstaltungen, Verwendung im Design etc.).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der vollständige Wortlaut der Spezifikation ist abrufbar unter [http://www.patentamt.at/Media/Steirische Kaeferbohne Antrag.pdf](http://www.patentamt.at/Media/Steirische_Kaeferbohne_Antrag.pdf)

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: “Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe” (<http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>). Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.