

Steirische Käferbohnen durch Importe und Klimawandel gefährdet



Copyright: Benreis

EIN STEIRISCHES ORIGINAL UNTER DRUCK

Wer in einem Grazer Buschenschank eine klassische Jause bestellt, erwartet die unverkennbar großen, schwarz-weißen Prunkbohnen mit ihrem zart-nussigen Geschmack und ihrer fein-cremigen Konsistenz. Was auf dem Teller landet, ist allerdings längst nicht immer das, was draufsteht. Laut Andreas Cretnik von 'Steirerkraft', dem größten steirischen Käferbohnenproduzenten, stammen über 90 Prozent der in Handel und Gastronomie angebotenen Käferbohnen aus China. Cretnik bringt es auf den Punkt: "Aber 90 Prozent ist schon sehr hoch, und der Grad müsste nicht so hoch sein." Die gute Nachricht: das Interesse an der echten steirischen Käferbohne ist ungebrochen. Bereits in der Coronazeit wurde sie KonsumentInnen regelrecht aus den Händen gerissen, und die Nachfrage ist seither nicht abgerissen. Wer bewusst einkauft und auf das Qualitätssiegel mit dem stilisierten steirischen Panther und der Aufschrift 'Steirische Käferbohne – geschützte Ursprungsbezeichnung' achtet, tut sich selbst, der Region und den ProduzentInnen gleichermaßen einen Gefallen.

WENN DIE HITZE DIE ERNTE VERNICHTET: DER KLIMAWANDEL ALS STILLE BEDROHUNG

Die hohen Importzahlen sind kein Zufall, sondern das Ergebnis einer Reihe von Erntekatastrophen, die KlimawissenschaftlerInnen längst vorhergesagt haben. Das Problem ist biologisch eindeutig: Ab Temperaturen über 30 Grad Celsius wirft die Käferbohnenpflanze aus Selbstschutz bereits befruchtete Blüten und ausgebildete Schoten ab. In Extremjahren sank der Durchschnittsertrag von normal rund 800 Kilogramm pro Hektar auf katastrophale 200 Kilogramm oder weniger. Der Handel reagierte und wickelte Importware aus – die dann selbst nach der Erholung der Erträge im Sortiment verblieb. Dabei lichtet sich der Horizont: 2025 zeigte sich Landwirt Thomas Paar aus Hausmannstätten, der die Käferbohne noch in der traditionellen Heckenkultur anbaut, sichtlich erleichtert – "die sehen heuer ganz gut aus. Sie haben im Juli mit dem Regen schön angesetzt, setzen noch immer an." Gleichzeitig arbeiten ExpertInnen der Landwirtschaftskammer gemeinsam mit der Universität für Bodenkultur, der Versuchsanstalt Wies und der Saatzucht Gleisdorf seit 2012 an hitzeresistenten Sorten. LK-Pflanzenbauexperte Arno Mayer fasst die Stimmung treffend zusammen: "Unsere Landwirte sind echte Profis und können auch Käferbohnen produzieren. In der Saatzucht Gleisdorf wird ständig an hitzeresistenten Sorten geforscht. Eine wichtige Kombination für die Zukunft." Die Zuversicht ist berechtigt – die Fläche, die für die Käferbohne in Frage käme, wäre laut Alwera-Prokurist Franz Wagnes sogar bei einer Normalernte problemlos zu verdoppeln.

IMPORTWARE AUS CHINA: GESCHMACK, QUALITÄT UND GESUNDHEIT AUF DEM SPIEL

Die Verdrängung der heimischen Käferbohne durch Importware aus China ist nicht allein eine Frage des Regionalstolzes. Michael Stelzl vom Hygienicum-Institut weist auf einen wesentlichen Unterschied hin: einheimische Produkte werden regelmäßig und lückenlos überprüft, während Importware nur stichprobenweise kontrolliert wird. Konkret bestehen Bedenken wegen möglicher Rückstände von Schwermetallen wie Cadmium, die bei übermäßigem Verzehr gesundheitsschädlich sein können. EU-Einfuhrbestimmungen existieren zwar, doch eine vollständige Überwachung der gesamten Lieferkette ist nicht gewährleistet. Hinzu kommt ein Unterschied, den jede geübte KöchIn sofort erkennt: Optik und Geschmack der importierten Bohnen können mit dem steirischen Original schlicht nicht mithalten. Cretnik und Stelzl appellieren deshalb gemeinsam im ORF-Interview an die KonsumentInnen, genau hinzuschauen – nicht nur beim Einkauf im Supermarkt, sondern auch beim Bestellen im Restaurant. Wer die Banderole mit der fortlaufenden Nummer und dem g.U.-Siegel sieht, kann die Bohne bis zum Acker des Produzenten zurückverfolgen. Das ist Transparenz, die Importware aus Fernost schlicht nicht bieten kann.

ÜBER DIE STEIRISCHE KÄFERBOHNE G.U.

Die Käferbohne – auch Feuerbohne oder Prunkbohne genannt – gelangte im 16. Jahrhundert aus ihrem ursprünglichen Heimatgebiet im tropischen Mittelamerika über Spanien nach Europa. In der Steiermark fand sie ihre wohl bekannteste Wahlheimat: Rund 150 Betriebe auf 500 Hektar widmen sich heute ihrem Anbau, vorwiegend als Mischkultur mit Mais als Stützfrucht. Mit der Zuerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung 'Steirische Käferbohne g.U.' durch die EU wurde das steirische Original erstmals wirksam vor Kopien und Plagiaten geschützt. Das Qualitätssiegel mit dem stilisierten steirischen Panther garantiert steirische Herkunft des Saatguts, Anbau und Verarbeitung in der Steiermark sowie lückenlose Rückverfolgbarkeit. Bereits 140 zertifizierte Betriebe, die 92 Prozent der Gesamtanbaufläche repräsentieren, dürfen es tragen. Neben ihrer kulinarischen Vielseitigkeit – von Salat bis Süßspeise – überzeugt die Steirische Käferbohne g.U. mit einem hohen Eiweiß- und Kohlenhydratanteil bei minimalem Fettgehalt und ist damit auch bei VegetarierInnen und VeganerInnen äußerst beliebt. Alle Inhalte zur Zertifizierung und Herkunft finden InteressierteInnen über zertifizierte Händler und die steirischen Produzentenbetriebe direkt vor Ort.

(kjz)

ORF Steiermark-News Beitrag 'Steirische Käferbohnen vom Import verdrängt' {<https://steiermark.orf.at/stories/3353789/>}

Steirerkraft {<https://www.steirerkraft.com/>}

Registrierungsurkunde Steirische Käferbohne g.U. (PDF)

{https://www.patentamt.at/fileadmin/root_oepa/Dateien/Marken/Herkunftsangaben/SteirischeKaeferbohne.pdf}



Copyright: Steirerkraft



Copyright: Kolforn (Wikimedia)