

# Steirische Käferbohne g. U.

## FAQ

*Q: Wird die Steirische Käferbohne nur in der Steiermark angebaut?*

A: Ja! Die "Steirische Käferbohne" ist im EU-Register der geschützten geografischen Angaben registriert und genießt somit umfassenden Rechtsschutz.

*Q: Wie kann ich Steirische Käferbohnen beim Einkauf erkennen?*

A: Als Konsument kann man sicher sein, dass in Verpackungen, mit der geschützten Bezeichnung „Steirische Käferbohne“ und der Banderole bzw. dem Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung, auch Steirische Käferbohnen drinnen sind.



*Q: Wie schaut es mit Importen aus?*

A: In Österreich erhältliche, importierte Käferbohnen stammen überwiegend aus China. Der Rohwarenpreis beträgt nur rund ein Drittel im Vergleich zu Steirischen Käferbohnen. Mit am Teller landen fragwürdige Produktionsstandards, lange Transportwege und mindere Qualität.

*Q: Was tun steirische Bauern, um sie gut zu kultivieren?*

A: Der Großteil der Steirischen Käferbohnen g. U. wird in Kombinationskultur mit Mais als Stützpflanze angebaut. In den Heckenkulturen setzen manche Landwirte feine Wassersprühnebel zur Kühlung während der Blüte ein. Als Leguminose wirkt die Käferbohne stickstoffanreichernd und damit bodenverbessernd.

*Q: Gibt es Steirische Käferbohnen auch in anderen Farben?*

A: Die Steirische Käferbohne g.U. ist breit nierenförmig und zweifärbig. Meist sind die Bohnen violett-schwarz, sie können aber auch braun-beige marmoriert oder gefleckt sein.

*Q: Wie lange müssen Käferbohnen eingeweicht bzw. gekocht werden?*

A: Trockene Bohnen benötigen 12-14 Stunden zum Quellen. Danach lässt man sie 1,5-2 Stunden auf kleiner Flamme kochen.

Mehr dazu unter: [www.steirische-kaeferbohne.at](http://www.steirische-kaeferbohne.at)