

Brandaktuell: EU-gedelte "Steirische Käferbohne g.U." an Qualitätssiegel erkennbar

Utl.: Steirisches Original von Kopien aus China und Osteuropa eindeutig zu unterscheiden =

Graz (OTS) - Die von der EU geadelte "Steirische Käferbohne g.U." ist jetzt mit einem Blick erkennbar. Die Verpackungen von Trockenbohnen und essfertigen Bohnen tragen ab sofort die Banderole mit dem stilisierten steirischen Panther und der Aufschrift "Steirische Käferbohne - geschützte Ursprungsbezeichnung". "Dieses Qualitätssiegel garantiert die steirische Herkunft und Verarbeitung der Käferbohne in der Steiermark. Man kann darauf vertrauen, dass drinnen ist was draufsteht", unterstreicht Fritz Rauer, Obmann der "Plattform zum Schutz der steirischen Käferbohnen". Und weiter: "Diese Banderole schützt die steirische Käferbohne als Original vor Kopien und Plagiaten aus China, Osteuropa und anderen Ländern."

140 Betriebe mit 92% der Gesamtanbaufläche zertifiziert
Das Qualitätssiegel "Steirische Käferbohne g.U." dürfen nur zertifizierte Käferbohnenbetriebe führen. Sofort nach Zuerkennung des EU-Herkunftsschutzes begann der umfassende Zertifizierungsprozess. Dieser macht alle Schritte von der steirischen Herkunft des Saatguts über den Anbau bis hin zum fertigen Produkt im Regal nachvollziehbar. Eine fortlaufende Nummer auf der Banderole sichert für den Konsumenten die Rückverfolgbarkeit bis zum Acker des Produzenten. Bereits 140 Betriebe (70%) sind mit 92% der Gesamtanbaufläche zertifiziert. Damit können 600 t der Ernte 2016 als "Steirische Käferbohne g.U." ausgelobt werden. Die jährliche Zertifizierung erfolgt durch die renommierte, externe Kontrollstelle Lacon. Das Interesse an der Zertifizierung ist groß. Rauer: "Heuer haben sich bereits weitere 20 Betriebe dafür angemeldet."

"Steirische Käferbohne g.U." ist eine absolute Rarität
Die Nachfrage nach steirischen Käferbohnen boomt. In den vergangenen Jahren konnte der Bedarf bei Weitem nicht gedeckt werden. Umso erfreulicher ist es, dass nach Jahren von Miniierträgen und Totalausfällen (aufgrund von Dürre und Hitze) im Vorjahr durch die feucht-warme Witterung eine vergleichsweise große Ernte von steiermarkweit 650 t eingefahren werden konnte. Die Experten der Landwirtschaftskammer arbeiten gemeinsam mit der Universität für

Bodenkultur, der Versuchsanstalt Wies und der Saatzucht Gleisdorf an einer besseren Ertragssicherheit. Kammerdirektor Werner Brugner: "Hinsichtlich hitzebeständiger Züchtung sowie einer verbesserten Befruchtung während Hitze- und Trockenperioden durch Wasser-Sprühnebel, sind wir auf einem guten Weg."

Voll im Ernährungstrend

Die Steirische Käferbohne liegt wegen ihrer besonders wertvollen Inhaltsstoffe, ihres hohen Eiweiß- und Kohlenhydratanteils sowie des fast nicht vorhandenen Fetts voll im Ernährungstrend. Auch bei Vegetariern und Veganern ist die Käferbohne besonders beliebt. Wegen ihres zart-nussigen Geschmacks und ihrer fein-cremigen Konsistenz ist die "Steirische Käferbohne g.U." in der Küche von Salat- bis hin zu Süßspeisen vielseitig verwendbar. (Schluss)

~

Rückfragehinweis:

Mag. Rosemarie Wilhelm

Tel.-Nr. 0316/8050-1280, Mobil: 0664/1836360

E-Mail: rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3344/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0082 2017-03-09/11:13

091113 Mär 17

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20170309_OTS0082