



ART

Phaseolus coccineus L.

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Sie sind violett-rosa mit dunkler Sprenkelung, beige mit teils flächiger dunkelbrauner Sprenkelung, beige mit dunkelbraunen Punkten und weiß: Die Käferbohne Jogl ist eine bunte Feuerbohnen-Mischung mit vier Bohnenkern-Varianten, die beim Anbau stabil bleibt. Die Stangenbohne wird im Mai gesteckt.

WUCHS & ERNTE

Die Käferbohne Jogl ist eine klassische Feuerbohne. Sie wächst stark und wird bis zu drei Meter hoch. Die Blüten sind weiß, rot und rot-rosa. Wann und wie geerntet wird, hängt vom Wetter ab, erzählt Irmgard Scheidl 2024. Bei gemäßigteren Temperaturen blüht die Bohne den ganzen Sommer; trockene Kerne werden laufend geerntet. In der Oststeiermark sei es seit einigen Jahren im Sommer sehr heiß: „Da haben die Bohnen weniger Hülsen.“ Erst ab August und im September, wenn es kühler wird, bilden sie mehr Hülsen aus, so dass ein Teil der Kerne am Saisonende halbreif bleibt.



Käferbohnen Jogl

Geschichte(n)

Die Käferbohnen Jogl werden seit über 100 Jahren in der Familie von Irmgard Scheidl angebaut. Jogl ist der Mädchenname der Mutter. Irmgard Scheidl ist Sortenerhalterin in Sankt Margarethen an der Raab in der Oststeiermark in Österreich. Ihre Familie lebte zunächst in Pertlstein (24 Kilometer südöstlich von St. Margarethen) und zog 1936 nach Gleisdorf (10 Kilometer nördlich von St. Margarethen).

Die Großeltern hatten in Gleisdorf eine kleine Landwirtschaft, hauptberuflich und vor allem zur Selbstversorgung. Die Käferbohnen allerdings hätten sie damals „säckeweise“ verkauft, erzählt Irmgard Scheidl. Sie erhält die Käferbohnen Jogl „weil wir sie schon immer in der Familie hatten und man die Mischung so nicht mehr im Handel bekommt.“

Verwendung

Gegessen werden die Trockenbohnen und auch die frischen, halbreifen Kerne schmecken gut. Die Hülsen sind fädig und bastig und werden nicht verwendet.

In der Familie von Irmgard Scheidl werden die Käferbohnen Jogl als Käferbohnen Salat zubereitet, ganz klassisch mit Zwiebeln, Apfelessig, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer. Ihre Eltern haben die Käferbohnen außerdem im Herbst immer zusammen mit Schwarzen Winterrettich gegessen, ohne Zwiebel, aber auch mit Apfelessig, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer – für Irmgard Scheidl der Grund, jedes Jahr Schwarzen Winterrettich anzubauen.

