

Bunte Sortenvielfalt

## Bohnen in Hülle und Fülle

Die aus Mittelamerika stammenden Gartenbohnen (*Phaseolus vulgaris*) kennen wir in Europa erst seit kolumbianischer Zeit, zuvor gab es hier nur die unempfindlichen Puffbohnen (*Vicia faba*). Einmal eingeführt, faszinierten die vielfältigen Farben und Formen der Bohnensamen. In der Folge entstand in Europa eine große Anzahl unterschiedlicher Regionalsorten, die aufgrund ihrer besonderen Färbung oder Kocheigenschaften weitervermehrt wurden.

Bohnen sind eigentlich Zweinutzungs-pflanzen. Dass bei uns heute hauptsächlich die unreifen Hülsen als Gemüse – „grüne Bohnen“



Blaue Hülsen färben sich beim Kochen dunkelgrün: Buschbohne ‚Purple Teepee‘. Buschbohnen vertragen sich gut mit Tomaten.

– gegessen werden, ist eine ziemlich neue Entwicklung. Früher waren reife Bohnensamen, die viel Protein enthalten, ein wichtiger und regelmäßiger Bestandteil des Speiseplans. Erst als in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts immer mehr Fleisch auf den Tisch kam, wurden Hülsenfrüchte als „Armeleuteessen“ verpönt. Heutzutage wird im Zuge einer pflanzenbetonen Ernährung ihre Form ihrer Wert für die menschliche Ernährung wieder zunehmend geschätzt.

Die ursprüngliche Gartenbohne war rankend beziehungsweise windend und hatte Hülsen mit Fäden. Buschbohnen (*Phaseolus vulgaris* var. *nanus*) entstanden erst durch Züchtung aus der Stangenbohne. Fadenlose Züchtungen („Brechbohnen“) setzten sich analog zur Vorliebe für grünes Bohnengemüse erst seit den 1950er Jahren durch. Fädige Sorten („Schnippelbohnen“) machen in der Küche mehr Arbeit und werden heute vor allem von Liebhabern aufgrund ihres kräftigeren Aromas bevorzugt. Besonders zarte Hülsen haben die zierlichen Filetbohnen, bei denen manche Sorten nur winzig kleine Samen ausbilden.

„Grüne“ Bohnen sind auch nicht immer grün. Es gibt gelbe Sorten (Wachsbohnen) und blauviolette, die sich beim Kochen dunkelgrün färben. Die Samen können weiß, rosa, gelb, braun, schwarz, einfarbig, marmoriert oder gesprenkelt sein. Bei Trockenbohnsorten, deren Samen weiß-rot gemustert sind



Bunte Bohnenvielfalt: ‚Blauhilde‘ (hinten), ‚Bunte Hartschielen‘ (li.), ‚Neckarkönigin‘ (r.)

(Borlotti-Typ), weisen oft auch die grünen Hülsen rote Streifen auf.

### Formen und Sorten

**Buschbohnen** zeichnen sich häufig durch besonders feine und zarte Hülsen aus. Eine bewährte Sorte mit grünen, runden, fadenlosen Hülsen, die sich auch für etwas rauere Lagen eignet, ist ‚Saxa‘. Die runden Hülsen von ‚Purple Teepee‘ sind blauviolett gefärbt. ‚Pfälzer Juni‘ ist eine sehr früh reifende Regionalsorte mit breiten, flachen Hülsen, die als Nachkultur noch bis Anfang August gesät werden kann. Zu den aromatischen Sorten mit Fäden gehört die robuste ‚Ostfriesische Speck‘, die traditionell für Speckbohnen verwendet wird.

Speziell für Bohnensalat werden die **gelben Wachsbohnen** gerne angebaut, sie verlangen allerdings gute Klima- und Bodenbedingungen. Bewährt ist die ‚Beste von Allen‘, eine rundhülsige Sorte aus Nordamerika für warme und trockene Lagen. Als wüchsig und

ertragreich gilt auch die ‚Wachs Rheinland‘, eine alte rheinische Salatbohne mit Fäden.

Daneben gibt es ein heute nur noch wenig bekanntes Spektrum an **Trockenbohnsorten**, die sich besonders für Suppen eignen. Eine früh reifende Sorte mit gelblichem Korn und kurzer Kochzeit ist die ‚Gute Gelbgrau‘, während die ostfriesischen ‚Hartschielen‘, von denen es verschiedenfarbige Formen gibt, die lange Einweich- und Kochzeit schon im Namen tragen, aber dennoch als Suppenbohne sehr geschätzt waren. Eine der wenigen erhaltenen alten Sorten aus dem Raum Schleswig ist die kälteunempfindliche schwarzsamige ‚Eisbohne Olrogge‘. Die Samen der robusten und starkwüchsigen ‚Mariazeller‘ Trockenbohne sind halb rot, halb weiß gefärbt.

**Stangenbohnen** benötigen mehr Platz als Buschbohnen und beschatten Nachbarpflanzen, bringen aber auch höheren Ertrag. Für besonders zarte Stangenbohnen sollte man die Hülsen jung ernten,



Wachsbohnen eignen sich besonders für Bohnensalat.



Die ‚Weiß-rote Hartschielen‘ waren früher als Suppenbohne sehr beliebt.



Die Stangenbohne ‚Blauhilde‘ erlaubt einen langen Erntezeitraum.

was auch den Gesamtertrag erhöht, da häufiges Durchpflücken die Blüten- und Fruchtbildung anregt. Alte, ertragreiche und widerstandsfähige fadenlose Sorten mit grünen Hülsen sind beispielsweise ‚Quedlinburger Speck‘ und ‚Neckarkönigin‘, bei ‚Neckargold‘ sind die Hülsen goldgelb gefärbt. Für den Gartenanbau zunehmend beliebt ist die blauhülsige ‚Blauhilde‘, die sich durch einen besonders langen Erntezeitraum auszeichnet.

Doppelt nutzen lassen sich **großsamige Sorten** wie ‚Spatzeneier‘: die flachbreiten, unreif grünen und zarten Hülsen als Gemüse, die weißen, rot gemusterten Samen für Kernbohnengerichte; ebenso die ‚Monstranzbohne‘, deren Samen eine violette Zeichnung aufweisen, die an Engelsflügel erinnert, und die Reiserbohne ‚Bamberger Blau‘, deren blaue Samen weiß gesprenkelt sind. Die halbhoch



Bei der Sorte ‚Spatzeneier‘ schmecken sowohl die grünen Hülsen als auch die reifen Bohnenkerne.

wachsenden Reiser- oder Stockbohnen, die nur 1,50 bis 2 m hoch ranken, nehmen eine Zwischenstellung zwischen Busch- und Stangenbohnen ein. Zu den Reiserbohnen zählt auch die im Hamburger Raum früher sehr verbreitete, heute aber selten gewordene Perlbohne ‚Türkische Erbse‘ (‚Törsch Arfen‘).

**Feuerbohnen** oder Prunkbohnen gehören botanisch einer eigenen Art an (*Phaseolus coccineus*) und kreuzen sich nicht mit Gartenbohnen. Sie sind robuster und unempfindlicher gegen Regen und Kälte und wachsen auch dort, wo Gartenbohnen nicht mehr gut gedeihen, während sie im Gegenzug heißes, trockenes Wetter nicht gut vertragen. Im Unterschied zu Gartenbohnen, die selbstfruchtbar sind, werden Feuerbohnen durch Insekten bestäubt. Mit ihren großen, leuchtenden Blüten – die nicht immer feuerrot sind, es gibt auch weiß und rosa blühende Sorten – sind Feuerbohnen sehr attraktiv und werden zuweilen auch als schnell wachsende, einjährige Zierpflanze zur Begrünung von Sichtschutzwänden oder Zäunen gezogen.

Die großen, flachen Hülsen entwickeln Fäden und eine raue, behaarte Schale. Zur Nutzung als grünes Gemüse sollte man Feuerbohnen deshalb jung ernten. Ergiebig sind die großen bunten Samen, deren Farbspektrum je nach Sorte von Violett über Schwarz und Braun bis Weiß reicht und die ausgereift frisch gekocht oder für Suppen getrocknet werden können.

Eine beliebte Feuerbohnenart ist ‚Preisgewinner‘ mit roter Blüte, besonders langen Hülsen und violetten, schwarz gesprenkelten Samen. ‚Kaliningrad‘ blüht ebenfalls feuerrot, hat aber schwarze



Die ‚Bunte Steirische Käferbohne‘ blüht in mehreren Farben.

Fotos: Anke Brosius

Samen. Vielfarbig blüht die ‚Bunte Steirische Käferbohne‘ in Weiß, Blassrosa und Rot, ihre Samen sind ein- oder mehrfarbig weiß, braun und schwarz gefärbt.

### Kulturtipps

Auch Feuerbohnen vertragen höchstens sehr leichte Fröste und sollten deshalb nicht vor Ende April oder Anfang Mai gelegt werden. Gartenbohnen benötigen aber noch mehr Wärme zum Keimen und dürfen erst bei mindestens 10 bis 12 °C Bodentemperatur in die Erde. Als Lichtkeimer sät man Bohnen am besten in flache Mulden und häufelt sie nach dem Aufgehen an. Eine Vliesabdeckung über dem Beet schützt die Aussaat nicht nur vor Vögeln, sondern auch vor der Bohnenfliege, die sonst die Auflauftrate deutlich mindern kann.

Eine gute Vorkultur für Bohnen ist Senf, der den Boden auflockert. Da Leguminosen selbst Stickstoff sammeln, sollte das Bohnenbeet nicht zu stark gedüngt sein. Stangenbohnen vertragen mehr Kompost als Buschbohnen, keinesfalls sollte man aber stark stickstoffhaltige Dünger wie Mist oder Brennnesseljauche verwenden. Bei saurem Boden wirkt die Zugabe von etwas Steinmehl oder Algenkalk günstig.

Buschbohnen werden üblicherweise in Horsten von vier bis sechs Pflanzen gezogen, wobei der Abstand zwischen den Horsten etwa 40 x 50 cm betragen sollte. Möglich ist aber auch Reihensaat mit einem Abstand von 5 cm zwischen den Pflanzen, besonders eignen sich hierfür die kräftigen „Einlochbohnen“. Buschbohnen wachsen gut in Mischkultur mit Nachtschattengewächsen wie Tomaten und Paprika, auch Gurken und Zucchini sind gute Nachbarn. Kapuzinerkresse und Bohnenkraut als Randbepflanzung halten Schwarze Läuse ab.

Stangenbohnen lassen sich aufgrund ihrer Höhe und des dadurch bedingten Schattenwurfs schlechter in Mischkulturen integrieren. Salat gedeiht aber gut im Halbschatten zwischen zwei Bohnenreihen. Stock- oder Reiserbohnen eignen sich gut zur Mischkultur mit Mais, dessen Stängel sie als Kletterhilfe nutzen. Bei höheren Sorten sollte man auf ein stabiles Klettergerüst achten, das auch Regen und Wind standhält. Nach klassischem Brauch werden zwei Reihen Bohnenstangen zeltförmig



Bei Perlbohnen (hier: ‚Lippoldsberger Perle‘) zeichnen sich die runden Samen schon in den grünen Hülsen deutlich ab.

gegeneinander gelehnt und stabilisieren sich dann gegenseitig. Um Pilzkrankheiten vorzubeugen, sollte der Abstand zwischen den Stangen dabei mindestens 60 x 80 cm oder 50 x 100 cm betragen.

Häufiges Durchpflücken während der Erntezeit, alle zwei bis drei Tage, fördert die Bildung neuer Blüten und den Fruchtansatz. Für die Ernte von Bohnenkernen zum Frischverbrauch sollten die Samen sich deutlich abzeichnen, die Hülsen aber noch nicht trocken sein. Will man die Kerne als Vorrat trocknen, belässt man die Hülsen an der Pflanze, bis sie braun und trocken sind. Notfalls kann man bei anhaltend nassem Herbstwetter und drohenden frühen Frösten die ganzen Pflanzen samt Hülsen ausreißen und an einem geschützten Platz zum Trocknen aufhängen. Die enthülsten, gut getrockneten Bohnen halten sich am besten in dicht verschlossenen Gläsern.

Anke Brosius



Bohnen wollen „die Glocken läuten hören“ und nur wenig mit Erde bedeckt werden.