Saatgutbibliothek Karlsruhe

Stadtbibliothek

Stangenbohne

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

© Hof Jeebel, www.biogartenversand.de

Schwierigkeit: einfach (Symbol) bis mittel (Symbol)

Verwendung: ganz junge Schoten oder reife ausgekernte Bohnensamen gekocht genießen.
Achtung: rohe Bohnen sind giftig!

Aussaat: Stangenbohnen optimalerweise im Haus ab April vorziehen. Die Bohnen mögen es beim Keimen gerne warm mit hoher Luftfeuchtigkeit (Zimmergewächshaus oder Frischhaltefolie über die Töpfe spannen). Alternativ nach den Eisheilgen (Mai) direkt ins Beet säen. Saattiefe 2 cm.

Keimdauer: ca. 10 Tage

Pflege: vorgezogene Bohnenpflanzen nach den Eisheilgen im Mai auspflanzen. Die kleinen Pflänzchen mit einer hohen Rankhilfe (2,5-4m) versehen und gegen Schnecken verteidigen. Stangenbohnen brauchen ein sonniges, warmes Plätzchen mit guter Gartenerde und ausreichend Wasser.

Bestäubung / Verkreuzung: Stangenbohnen sind Selbstbestäuber, weshalb eine Verkreuzung eher unwahrscheinlich, aber nicht auszuschließen ist.

© Saatgutbibliothek Karlsruhe

Gewährleistung der Sortenreinheit: bitte nur eine Bohnensorte ausleihen und auf maximalen räumlichen Abstand zu anderen Bohnen (z.B. in der Nachbarschaft) achten.
Bei Sorten aus der „grünen“ Kategorie (🟢 Symbol) müssen keine besonderen Maßnahmen ergriffen werden. Die Bohnensorten der „gelben“ Kategorie (🟡 Symbol) sind dagegen sehr alt, selten oder von besonderem regionalem Wert. Daher wird bei diesen Sorten die s.g. „Teefilter-Methode“ angewendet. Dabei wird ein Teefilter über einige noch **geschlossene Knospen** gestülpt und mit einer Schnur vorsichtig verschlossen. Zusätzlich wird mit einem weiteren Band die Rispe mit dem Teefilter markiert. Nachdem die Knospen im Teefilter verblüht sind, kann der Teefilter entfernt werden. Die (zuvor mit dem Band) markierten Bohnenhülsen mit dem sehr sortenreinen Saatgut werden bei der Ernte separiert.

Ernte: etwa August/ September

Saatgutgewinnung: die verbliebenen Hülsen/Schoten ausreifen lassen, bis sie dürr und vertrocknet sind. Danach die Schoten auskernen und die Bohnen noch einige Tage im Haus trocknen lassen.
In der Vergangenheit haben wir leider immer wieder mit **Bohnenkäfern** infiziertes Saatgut zurückbekommen, wodurch die Keimfähigkeit der befallenen Bohnen nicht mehr gewährleistet ist. Um das zu vermeiden, möchten wir Sie bitten, die sortenreinen und vollständig getrockneten Bohnen luftdicht zu verpacken (z.B. leeres Marmeladenglas oder fest verschlossener Gefrierbeutel) und **mindestens 5 Tage** im Gefrierschrank **einzufrieren**. Hierdurch sterben eventuell vorhandene Eier oder Larven des Bohnenkäfers ab. Nach dem Einfrieren werden die Bohnen noch im luftdicht verpackten Zustand aufgetaut und danach nun ohne Verpackung eine Woche im Haus an der Luft nachgetrocknet. Abschließend werden die sehr sortenreinen Bohnenkerne (deren Knospe mit einem Teefilter bedeckt war) in das Saatguttütchen gefüllt und in die Stadtbibliothek zurückgebracht.

Haltbarkeit des Saatguts: ca. 5 Jahre

© Saatgutbibliothek Karlsruhe

Stangenbohnensorten der Saatgutbibliothek Karlsruhe:

© Hof Jeebel, www.biogartenversand.de

Klosterfrauen: Eine alte Schweizer Sorte. Es können entweder die grünen Schoten, oder die rotbraun-weißen Bohnenkerne verzehrt werden. Erstmals wurde diese Sorte im Jahre 1898 beschrieben.

Schwierigkeit: einfach (● Symbol)

© Nora Scholz

Dusslinger Bäckerschürze: Diese alte Sorte stammt aus Dusslingen bei Tübingen. Die grünen Hülsen schmecken würzig und die weißen Bohnen mit dunkelroten Punkten schmecken lecker in Eintöpfen und Suppen oder als Aufstrich.

Schwierigkeit: mittel (● Symbol)

© Nora Scholz

Schäfermädle: eine über 150 Jahre alte Sorte, die in Neidlingen (bei Stuttgart) gefunden wurde. Sie weist einige Ähnlichkeiten mit der Sorte „Klosterfrauen“ auf; jedoch ist der Anteil der dunkelroten Färbung bei „Schäfermädle“ viel höher als bei „Klosterfrauen“.
„Schäfermädle“ wird ca. 2-3m hoch, reift etwas später als andere Stangenbohnen und ihre Fisolen wie auch Bohnenkerne sind sehr lecker.

Schwierigkeit: mittel (● Symbol)

© Nora Scholz

Langenauer: Diese alte Sorte hat ihre Wurzeln in Schwaben des 18. Jahrhunderts. Die Bohnenkerne sind cremefarben mit dunkelvioletter Zeichnung. Diese Sorte ist besonders ertragreich und reift mittelspät aus. Die jungen Hülsen enthalten keine Fäden.

Schwierigkeit: mittel (● Symbol)

© Saatgutbibliothek Karlsruhe

© Nora Scholz

Lange dünne Blaue: wahrscheinlich aus Baden-Württemberg. Sehr schöne und auch leckere blau-lila Hülsen, die jedoch beim Kochen grün werden. Wird bis zu 3m hoch.

Schwierigkeit: mittel (Symbol)

© Nora Scholz

Hilds Allerfrüheste: Diese Züchtung stammt aus Baden-Württemberg. Sie ist für Stangenbohnen sehr früh erntereif. Die grünen Hülsen haben ein paar Fäden, sind jedoch geschmacklich sehr gut.

Schwierigkeit: mittel (Symbol)

© Nora Scholz

Hilds Neckarperle: Ebenfalls eine Züchtung aus Baden-Württemberg. Auch sie trägt grüne Hülsen; ihre Bohnenkerne sind gelbbraun. Ebenfalls früh erntereif.

Schwierigkeit: mittel (Symbol)

© Nora Scholz

Stuttgarter Riesen: Eine mittelfrühe Stangenbohne aus dem Stuttgarter Raum. Sehr jung können die Hülsen mitgegessen werden, da sie später fädig werden. Alternativ komplett ausreifen lassen und als Trockenbohne verwenden. Gut im Geschmack.

Schwierigkeit: mittel (Symbol)

© Saatgutbibliothek Karlsruhe