

Stadtbibliothek

Stangenbohne

Phaseolus vulgaris var. vulgaris



© Hof Jeebel, www.biogartenversand.de

Schwierigkeit: einfach (● Symbol) bis mittel (● Symbol)

Verwendung: ganz jungen Schoten oder reife ausgekernte Bohnensamen gekocht genießen.

Achtung: rohe Bohnen sind giftig!

Aussaat: Stangenbohnen optimaler Weise 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 Eisheiligen (Mai) direkt ins Beet säen.

Saattiefe 2 cm.

Keimdauer: ca. 10 Tage

Pflege: vorgezogene Bohnenpflanzen nach den Eisheiligen 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 sehr unwahrscheinlich ist.

Gewährleistung der Sortenreinheit: keine besonderen Maßnahmen nötig, da Stangenbohnen Selbstbestäuber sind.

Ernte: etwa August/ September

Saatgutgewinnung: Die verbliebenen Hülsen/Schoten ausreifen lassen, bis sie dürr und vertrocknet sind. Danach die Schoten auskern und die Bohnen noch einige Tage im Haus trocknen lassen. Einen Teil ins Saatguttütchen zurückpacken, verschließen und der Saatgutbibliothek zurückgeben.

Haltbarkeit des Saatguts: ca. 3-5 Jahre

Stangenbohnsensorten der Saatgutbibliothek Karlsruhe:



© Claudia Weigel, www.chilifree.de

Ruhm vom Vorgebirge: Sorte, die besonders im Bonner Raum sehr beliebt war. Robust und stark wachsend. Die grünen Schoten/Hülsen werden ca. 20cm lang, haben Fäden und weiße Bohnenkerne.

Schwierigkeit: einfach (● Symbol)



© Claudia Weigel, www.chilifree.de

Berner Landfrauen: diese alte Sorte stammt aus der Schweiz. Die Hülsen sind grün-violett gesprenkelt und fadenlos. Sowohl die Fisole als auch die ausgekernten, braun-dunkel gesprenkelten Bohnen sind sehr lecker. „Berner Landfrauen“ ist tolerant gegenüber kühler Witterung wie auch Trockenheit.

Schwierigkeit: einfach (● Symbol)



© Hof Jeebel, www.biogartenversand.de

Klosterfrauen: Noch 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)



© 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)