

FEUERBOHNE

Wissenschaftlicher Name: *Phaseolus coccineus*

Pflanzenfamilie: Schmetterlingsblütengewächse (*Fabaceae*)

Weitere Namen: Prunkbohne, Türkische Bohne, Käferbohne

Herkunft: Die Heimat der Feuerbohne sind subtropische Gebirgslagen Zentralamerikas. Die Feuerbohne gelangte im 16. Jahrhundert über die Halbinsel Krim nach Osteuropa. Erst im 18. Jahrhundert wurde sie zur Nutzpflanze.

Kultur: Bei uns werden die Bohnen einjährig kultiviert. Bohnen gedeihen auf leichten wie auch auf schweren Böden. Auf humushaltigen Lößstandorten bringen sie die größten Erträge. Feuerbohnen lassen sich in kühleren und höheren Lagen anbauen, wo sowohl Garten- als auch Puffbohnen kaum noch oder nicht mehr gedeihen. Bei Tagesmitteltemperaturen von 13,5 bis 15°C bringen sie noch gute Erträge. Bei heißer und trockener Witterung werden die Blüten abgeworfen bzw. es bilden sich nur kleine und krumme Hülsen. Eine Aussaat erfolgt Anfang Mai bis Mitte Juni meist in Horstsaat oder mit 6 bis 10 Korn im Kreis um eine Kletterstange oder Klettergerüst. Stangen sollten im Abstand von 1m auseinander stehen. Bis 15 cm Pflanzhöhe werden sie etwas angehäufelt und kontrolliert, ob sie sich um die Stangen winden. Eine Ernte erfolgt dann von Juli bis Oktober. Häufiges und rechtzeitiges Pflücken erhöhen den Ertrag

Düngung: Feuerbohnen haben einen mittleren Stickstoffbedarf und einen hohen Kali- und Phosphorbedarf.

Beschreibung: Die Feuerbohnen bilden große, dreiteilige, oberseits behaarte, Blätter. Unterseits sind sie nur schwach behaart. Als linkswindende Pflanze kann die Feuerbohne 5 m und mehr erreichen. Blütenstände, Blüten und Hülsen sind etwas größer als bei den Gartenbohnen. Die traubigen Blütenstände erreichen Längen bis zu 40 cm, Einzelblüten können bis zu 3 cm groß werden. Die meisten Sorten blühen rot, es gibt aber auch Sorten mit weißen und weiß-roten Blüten. Feuerbohnen sind Fremdbefruchter und werden von Insekten bestäubt. Es werden bis zu 30 cm lange Hülsen gebildet. Rotblütige Sorten haben rot-violett marmorierte, weißblütige weißgraue und weiß-rote rotbraun geflammte Samen.

Wichtigste Inhaltsstoffe:

Eiweiß, Kohlenhydrate, Kalium, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Spurenelemente, Provitamin A, Vitamine B, C und E.

Sorten, Varietäten, Formen:

rotblühende Sorten: ‚Rotblühende‘, ‚Preisgewinner‘, ‚Butler‘, ‚Desiree‘,...

weißblühende Sorten: ‚Weiße Riesen‘,...

rot-weiß-blühende Sorten: ‚Hestia‘,...

Lagerung: Abgesehen von den bis zu 2 Jahren lagerfähigen Samen der Feuerbohnen sind die Hülsen (Fisolen) kein Lagergemüse. Nach der Ernte, auf dem Transportweg, bzw. bei einer kurzfristigen Lagerung der Hülsen, können Krankheiten sichtbare Symptome entwickeln, wobei die Infektionen aber bereits vor der Ernte erfolgt sein können. Die Fisolen sollten wegen ihrer hohen Atmungsrate gut durchlüftet gelagert werden.

Optimale Lagerbedingung: Temperatur: 7-8°C. Unter 7-8°C treten an den Hülsen Kälteschäden auf.

Lagerungsdauer: bei optimalen Bedingungen bis zu 1 Woche.

Pflanzenschutz: Die Feuerbohne gilt als wenig krankheitsanfällig. Durch möglichen Befall durch den Speisebohnenkäfer, der in den Samen einen Fensterfraß verursacht, haben die Prunkbohnen gebietsweise (vor allem in der Steiermark), den Namen Käferbohnen erhalten.

Hinweise: Leicht welke Fisolen werden wieder etwas frischer, wenn sie kurze Zeit (ca. 10-15 Minuten) in kaltes Wasser gelegt werden.

Bohnenhülsen können Giftstoffe enthalten, z. B. das Glykosid Phasein. Erhitzt man die Hülsen, werden die Giftstoffe entfernt. Rohe Hülsen sollte man daher nie essen!

Verwendung: Die im unreifen Zustand geernteten Hülsen eignen sich als Gemüsebeilage, für Salate, Mischsalate, als Bestandteil für Suppen und Eintöpfe. Die reifen Samen werden für Salate, Suppen, Püree verwendet.



