

BUSCHBOHNE

Wissenschaftlicher Name: *Phaseolus vulgaris* ssp. *vulgaris* var. *nanus*

Pflanzenfamilie: Schmetterlingsblütengewächse (*Fabaceae*)

Weitere Namen: Fisole, Strauchbohne, Kruppbohne.

Herkunft: Die Heimat der Bohnen ist das tropische und subtropische Mittel- und Südamerika, vor allem aber Süd- und Westmexiko. Die Wildformen haben kleine faserige Hülsen mit schwarzen Samenkörnern. Die Bohne gelangte im 16. Jh. nach Spanien und verbreitete sich von dort über Europa.

Kultur: Unsere Bohnen sind einjährige Pflanzen. Bohnen benötigen ein ausreichend warmes, aber nicht heißes Klima und gedeihen auf leichten wie auch auf schweren Böden. Auf humushaltigen Lößstandorten bringen sie die größten Erträge. Zum Keimen benötigen die Gartenbohnen eine Bodenmindesttemperatur von 8 bis 10°C. Eine Aussaat erfolgt Anfang bis Mitte Mai. Baut man in Reihen an, so soll der Abstand der Reihen voneinander 40 cm betragen und der Abstand der Pflanzen innerhalb einer Reihe etwa 8 bis 10 cm. Die Pflanzen sind immer gleichmäßig mit Wasser zu versorgen. Einen hohen Wasserbedarf haben sie während der Blühphase. Folgesätze können bis etwa Mitte Juli angebaut werden. Ab Anfang Juli bis zum Frost kann geerntet werden.

Düngung: Der Stickstoffbedarf ist gering. 60 bis 80 dag Stickstoff pro 100m² soll zu einem Drittel vor dem Anbau und zu 2 Drittel kurz vor der Blüte gegeben werden.

Beschreibung: Die Gartenbohne bildet dreizählige Blätter aus, aus deren Achseln Seitentriebe hervorgehen. Die im Längenwachstum begrenzten Buschbohnen werden bis zu 60 cm hoch. nach meist 4 bis 6 Internodien beenden sie ihr Längenwachstum und bilden endständige Blütenstände. Die Blüten sind dem Bau nach Schmetterlingsblüten, die eine Fremdbestäubung ermöglichen würden. In unseren Breiten findet jedoch ausschließlich Selbstbestäubung statt. Die bei uns angebauten Sorten sind alle tagneutral. Den Zeitraum, den sie bis zur Blüte benötigen ist von der Wärmemenge abhängig. Die fleischigen Früchte, also die Hülsen, sind im Querschnitt flach oder rund, je nach Sorte grün, gelb, blau, violett gestreift oder schwarz marmoriert und bis zu 25 cm lang. Auch die Samen können unterschiedlich aussehen: weiß, hellbraun, dunkelbraun, weiß-rot gesprenkelt.

Wichtigste Inhaltsstoffe:

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

Sorten, Varietäten, Formen:

Das Sortiment der Gartenbohnen ist sehr umfangreich, es gibt mehr als 400 Buschbohnsorten. Einige Beispiele für den Anbau im Garten:

grünhülsige Sorten: „Maxi“, „Saxa“, „Admires“, „Montano“, „Provider“, ...

gelbhülsige Sorten: „Golddukat“, „Echo“, „Rocdor“, ...

blauhülsige Sorten: „Purpiat“, „Purple Teepee“, „Royal Burgundy“, ...

Unsere Gartenbohnen teilen sich ein in Busch- und Stangenbohnen:

Buschbohnen (*Phaseolus vulgaris* ssp. *vulgaris* var. *nanus*): wachsen strauchartig niedrig.

Stangenbohnen (*Phaseolus vulgaris* ssp. *vulgaris* var. *vulgaris*): brauchen eine Stütze aus Stangen, Draht, im Gewächshaus Schnüre.

Darüber hinaus unterscheidet man noch nach Hülsen und Samen folgende Formen:

Schwertbohnen: platte, flache Hülsen.

Flageoletbohnen: flachovale Hülsen.

Perlbohnen: dünnschalige Hülsen; die Hülse ist um kleine runde Samen herum eingezogen, so dass sie perlschnurartig aussieht.

Haricots verts: sehr dünne und runde Hülsen ohne Samen.

Prinzeß(Delikatess)bohnen: Sorten mit kurzen, grünen Hülsen, die sehr jung gepflückt werden.

Brechbohnen: runde dickfleischige Hülsen; kann man auch im ausgereiften Zustand durchbrechen.

Zuckerbohnen: runzelige fleischige Hülsen.

Zuckerbrechbohnen: Hülsen sind eine Kombination aus Brech- und Zuckerbohnen.

Speckbohnen: lange fleischige Hülsen, im Geschmack süßer als andere Sorten.

Wachs- oder Butterbohnen: gelbhülsige Busch- und Stangenbohnen.

Trockenkochbohnen: Hülsen für den Frischverbrauch nicht geeignet, Verwendung der Samen. Sorten mit blauen Hülsen werden beim Kochen grün.

Einige weitere Bohnentypen:

Borlotto-Bohnen: braune Bohnen mit roten Streifen und Flecken.

Breite Bohnen: große flache und breite Hülsen.

Kidney(Rote) Bohnen: Bohnen kräftig rot.

Schwarze Bohnen: glänzend schwarze Samenschale, innen weiß.

Spaghetti-Bohnen: ca. 1 m lange runde dünne Hülsen.

Wachtel(Bunte) Bohnen: längliche rotbraun-beige gesprenkelte Bohnen.

Lagerung: Abgesehen von den bis zu 2 Jahren lagerfähigen Trockenkochbohnen sind Bohnen (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. Darunter treten an den Hülsen Kälteschäden auf.

Lagerungsdauer: bei optimalen Bedingungen bis zu 1 Woche.

Pflanzenschutz: An Krankheiten können die Brennfleckenkrankheit (*Colletotrichum lindemuthianum*), Becherpilz (*Sclerotinia sclerotiorum*) und der Grauschimmel (*Botrytis cinerea*) auftreten. An Schädlingen kommen häufig die Schwarze Bohnenblattlaus (*Aphis fabae*), die Bohnenfliege (*Phorbia platura*) und die Bohnenspinnmilbe (*Tetranychus urticae*) vor.

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.

