

STANGENBOHNE

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

Pflanzenfamilie: Schmetterlingsblütengewächse (*Fabaceae*)

Weitere Namen: Kletterbohne, Hochbohne, Schnurbohne

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. Die Stangenbohne ist nur als Kulturform bekannt.

Kultur: Eine Aussaat ins Freie kann je nach Anbaugebiet vom 10. Mai bis Mitte Juni erfolgen. Die Pflanzen vertragen überhaupt keinen Frost und sind damit empfindlicher als die Buschbohnen. Pro Stange legt man 10 bis 12 Korn, im Abstand von 8 cm und 2 bis 3 cm tief. Die Abstände der Stangen soll zwischen 80 und 100 cm betragen. Die Keimung der Samen erfolgt nach 5 bis 10 Tagen bei 15 bis 20°C. Das Stützgerüst soll aus 3 m langen Stangen bestehen. Sind die Pflanzen etwa 15 cm hoch, werden die Triebe um die Stangen gewickelt. Wichtig ist ein gleichmäßiges Bewässern der Pflanzen. Die Stangenbohnen bevorzugen feuchte, aber keinesfalls nasse, warme und humose Böden bei einem pH-Wert von 6 bis 7,5. Die Pflanzen klettern bis zu 3 m hoch. Die Samen bleiben bis zu 3 Jahre keimfähig. 2 bis 3 Jahre keine Leguminosen nachbauen. Eine Ernte erfolgt laufend zwischen Juli und Oktober. In Gewächshäusern werden Stangenbohnen auf Schnüren hochgeleitet, deshalb auch der Name Schnurbohne

Düngung: Die Stangenbohnen haben einen mittleren Düngebedarf. Bei der Bodenvorbereitung verrotteten Stalldung oder Kompost tief einarbeiten oder bei mineralischer Düngung 50g/m² Superphosphat und 30g/m² schwefelsaures Kali verwenden.

Beschreibung: Die Gartenbohne bildet dreizählige Blätter aus, aus deren Achseln Seitentriebe hervorgehen. 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 z. B. grün, gelb oder blau und bis zu 25 cm lang. Auch die Samen können unterschiedlich aussehen, z. B. weiß, hellbraun, dunkelbraun, weißrot gesprenkelt, usw.

Wichtigste Inhaltsstoffe:

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

Sorten, Varietäten, Formen:

grünhülsige Sorten: „Hilda“, „Hiltrud“, „Neckarkönigin“, „Rapid“, „Rekord“, „Selma-Zebra“

blauhülsige Sorten: „Blauhilde“ (Hülsen werden beim Kochen grün)

gelbhülsige Sorten: „Goldhilde“, „Goldregen“

Vermarktung: nach Gewicht.

Lagerung: Frische grüne Hülsen der Stangenbohnen sind kein Lagergemüse. Nach der Ernte, auf dem Transportweg, bzw. bei einer kurzfristigen Lagerung der Hülsen, können Krankhei-

ten 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: An Krankheiten können der Becherpilz (*Sclerotinia sclerotiorum*) und der Grauschimmel (*Botrytis cinerea*) sowie der Bohnenrost (*Uromyces appendiculatus*) auftreten. An Schädlingen kommen häufig die Schwarze Bohnenblattlaus (*Aphis fabae*), die Bohnenfliege (*Phorbia platura*) und die Bohnenspinmilbe (*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.





