



Folgeaussaaten für die Küche sind bei Stangenbohnen bis Mitte Juni und bei Busch- und Reiserbohnen bis Mitte Juli möglich. Späte Aussaaten eignen sich nicht mehr für die Saatgutgewinnung und auch nicht für spät abreifende Bohnensorten.

Foto: Hildesheimer Stangenbohne – alte Regionalsorte.

Weitere Hinweise:

Feuerbohnen (*Phaseolus coccineus*), auch Prunk- oder Käferbohnen genannt, können sich mit Gartenbohnen kreuzen. Deshalb bauen wir sie bei Saatguterhaltung nicht gemeinsam an. Puffbohnen (*Vicia faba*), auch Sau- oder Pferdebohnen genannt, gehören nicht zu den Gartenbohnen (*Phaseolus vulgaris*). Sie sind ebenfalls Fremdbefruchter, die sich untereinander kreuzen können, allerdings nicht mit den Gartenbohnen!

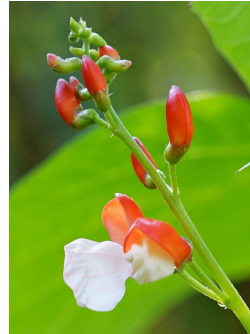


Foto: zweifarbige Blüte einer Feuerbohnenart.

Literaturhinweise & Links

<https://bund-region-hannover.de/bund-aktiv/nutzpflanzenvielfalt/>
<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de>

Andrea Heisting: Handbuch der Samengärtnerei. Löwenzahn 2004
 Heidi Lorey: Gemüse für Garten & Küche. Landwirtschaftsverlag 2005

Impressum

BUND Region Hannover, Goebenstr.3a, 30161 Hannover



www.universum-kleingarten.de

Text: Jasmin Karp (VEN) – Grueene-Arche@nds.bund.net

Fotos: BUND Region Hannover – Sibylle Maurer-Wohlatz

1. Auflage 2022 - Druck: Umweltdruckerei, klimaneutral

Dieser Flyer wird im Rahmen des BUND Projekts
 UNIVERSUM KLEINGARTEN „Ein, zwei ... viele Archen
 für Rote-Liste-Nutzpflanzen“
 durch die Gartenregion Hannover gefördert.



Grüne Arche: Gartenbohne

Gemeinsam wollen der BUND Region Hannover und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. ein Netzwerk aus Saatgut-Erhalterinnen und Erhaltern in Kleingärten in der Region Hannover knüpfen: Die **Grüne Arche**. Ziel der **Grünen Arche** ist der Erhalt nicht (mehr) zugelassener, samenfester Nutzpflanzensorten und die Rückkehr der bunten Gemüsevielfalt in Aussehen und Geschmack in unsere Haus- und Kleingärten. Auch nur regional bekannte Dorf- und Familiensorten gehören zu den vergessenen Schätzen.



Foto: Buschbohne „Butterart“ hält, was sie verspricht. Links: kurz vor der Samenreife; rechts zum Verzehr: leicht angedünstet gart sie schnell.

Anbau und Sortenerhaltung der Gartenbohne

Unterscheiden können wir bei Bohnen (*Phaseolus vulgaris*): Buschbohnen, halbhohe Reiserbohnen und Stangenbohnen. Die Hülsen und ihre reifen Körner sind sehr variabel in Größe, Form und Farbe. Es gibt unzählige Haus- und Regionalsorten. Manche wurden seit Generationen weitergegeben. Besonders diese stellen einen Teil der Kulturgeschichte dar; sie sind in der **Grünen Arche** vertreten. Außerdem unterscheiden wir zwischen Körner- und grünen Bohnen. Manche Bohnensorten können als Körner- und jung als Grünbohne genutzt werden.

Aussaat: Bohnen können direkt ab Mitte Mai bis Anfang Juni 2 bis 5 cm tief gesät oder vorgezogen werden. Die Erde sollte sich auf min. 12°C erwärmt haben,

optimal sind 15 bis 20°C. Buschbohnen werden traditionell in Horsten zu je 5 Bohnen bzw. zur besseren Beobachtung auch einzeln in Reihen gelegt. Die „Einbohne“, die es nur in Deutschland gibt, gehört zur Sortengruppe der Buschbohne. Sie hat einen besonders kräftigen, stabilen Wuchs; die Körner werden stets nur einzeln gelegt. Reiserbohnen benötigen Reiser, also Stöcke oder Äste

von etwa 1,50 m Länge als Rankhilfe. Alternativ sind sie zum Mischanbau (Milpa-Kultur) mit höher wachsendem Mais geeignet. Die Wüchsigkeit schwankt besonderes bei den Reiserbohnen stark, je nach Boden und Klima. Die Abstände richten sich nach den Wuchseigenschaften der Sorten und schwanken in der Reihe zwischen 20 cm und 50 cm und zwischen den Reihen von 40 bis 50 cm. Stangenbohnen werden idealerweise an bis zu 3 m hohen Stäben bzw. Gerüsten ringförmig um diese gelegt. Dabei werden 5 bis 7 Bohnenkerne je Stange mit einem Abstand von etwa 80 cm zwischen den Rankhilfen gelegt. Beschriften mit dem Sortennamen nicht vergessen!

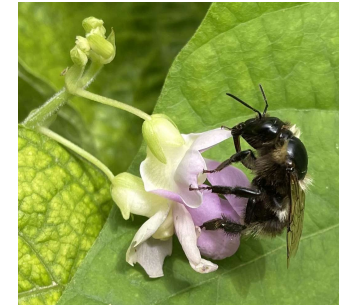


Foto: Stangenbohnenzelt an 3 Stangen

Pflege: Buschbohnen sind Schwachzehrer und sollten nicht in frisch gedüngten, aber durchaus humusreichen Gartenboden mit einem pH-Wert von 6 bis 8 gelegt werden. Stangenbohnen mögen jedoch gereiften Kompost, da sie stärker wüchsig sind. Alle Bohnen versorgen sich selbst mit Hilfe von Knöllchenbakterien an ihren Wurzeln. Diese Knöllchenbakterien dienen nachfolgenden Kulturen als Stickstoffspender. Deshalb lassen wir die Wurzeln nach der letzten Ernte im Boden, indem wir die Pflanze bodennah abschneiden. Die Abdeckung der jungen Pflänzchen mit einem Gemüsevlies gegen Tauben ist empfehlenswert. Bohnen müssen vor Nacktschnecken geschützt werden. Ggf. werden sie in der Dämmerung abgesammelt oder kleine Holzbretter ausgelegt, unter denen sie sich tags verstecken. Bei einer Schneckenplage hilft das Vorziehen in Töpfen. Einjähriges Bohnenkraut schützt vor Blattläusen und ist ein passendes Gewürz für Bohnengerichte. Nach etwa 4 bis 6 Wochen sollte die Erde rund um die Pflanzen angehäufelt werden. Während der gesamten Blütezeit benötigen Bohnen zum Ansetzen und zur schnellen Entwicklung ihrer Hülsen viel Wasser. Bei Trockenheit müssen Bohnen regelmäßig und intensiv gewässert werden, insbesondere Stangenbohnen haben einen hohen Wasserbedarf.

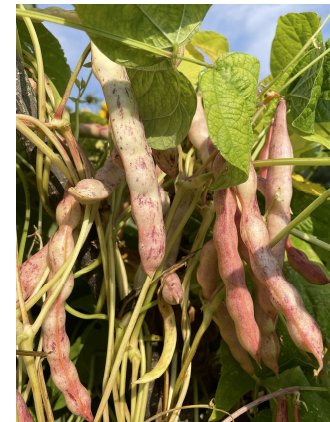
Sortenerhaltung: Bohnen sind weitestgehend Selbstbefruchter, denn die Befruchtung findet statt, bevor sich die Blüte öffnet. Verkreuzungen sind selten.

Wenn Hummeln allerdings zu wenig nektarreiche Blüten finden, beißen sie in ihrer Not die Bohnenblüten von hinten an. Feuerbohnen können sich bei Gartenbohnen einkreuzen. Daher sollen keine Feuerbohnen im gleichen Garten angebaut werden. Verkreuzungen zeigen sich ab der 2. Generation, also im 2. Jahr der Weitervermehrung. Foto: Wildbiene an Bohnenblüte



Saatgut-Ernte: Geerntet werden von den vitalsten Pflanzen die ersten ausgereiften, trockenen Bohnenhülsen. Pflanzen, die für die Saatguternte bestimmt sind, mit bunten Fäden kennzeichnen, denn es dauert einige Zeit bis die Hülsen vollständig ausgereift und rascheltrocken sind. Möglichst bei trockenem Wetter ernten und noch ein paar Tage im Haus nachtrocknen lassen. Bei spät ausreifenden Sorten die ganze Pflanze im Oktober ernten und zum Trocknen aufhängen. Dann erst die Bohnen auspulen und weiter trocknen lassen. Zum Schutz vor Bohnenkäfern sollten die vollständig trockenen Bohnenkerne für 21 Tage tiefgekühlt werden. Anschließend die Kerne kühl und dunkel, am Besten in Schraubgläsern lagern. Das Beschriften nicht vergessen! Bohnen behalten ihre

Keimfähigkeit für 2 bis 5 Jahre.



Ernte für die Küche: Die Bohnen finden vielerlei Verwendung in der Küche. Sie können als junge grüne Hülse, als milchreife Bohnenkerne und als Trockenbohne geerntet werden. Regelmäßiges Durchpflücken steigert den Ertrag. Die Hülsen, bei denen sich die Bohnenkerne deutlich abzeichnen, eignen sich zum Auspulen der milchreifen Bohnen, diese Nutzung ist besonders bei den kleinkörnigen für Norddeutschland typischen Perlbohnen zu empfehlen. Sie sind auch als frische Bohnen zart und lecker, allerdings erfordern sie aufgrund

ihrer kurzen Hülsen auch viel Fleiß beim Pflücken und Pulen. Vollständig ausgereifte trockene Bohnen für die Küchennutzung werden ausgepult, nachgetrocknet bis sie hart sind und in einem Schraubglas dunkel und trocken eingelagert. Vor der Zubereitung müssen diese Trockenbohnen über Nacht eingeweicht und länger in Wasser gekocht werden, bis sie vollständig gequollen sind. →

Foto oben: Omabohnen sind auch noch reif superzarte Schnippelbohnen.