

SORTENFUND FEUERBOHNE AUS LANDAU



Bilder: Sabine Frank

ART

Phaseolus coccineus L.

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Gesteckt werden die Kerne Mitte Mai, unter die Kerne kann etwas Kompost eingearbeitet werden. Nach etwa 14 Tagen zeigen sich die Jungpflanzen. Dann sollte die Erde oberflächlich etwas gehackt und aufgebrochen werden. Bei guter Witterung wächst die Bohne in drei Wochen bis oben an die Stange. Für den Anbau werden nur die rosé, schwarz-getupften Kerne verwendet. Vereinzelt wachsen in den Hülsen weiße oder schwarze Kerne; sie werden aussortiert.

WUCHS & ERNTE

Die Feuerbohne aus Landau ist eine starkwüchsige, bis vier Meter lange, robuste Stangenbohne. Sie kommt mit Trockenheit zurecht, liefert aber in feuchteren Jahren mehr Bohnen. Die ersten Hülsen sind ab Mitte Juli reif. Haupternte ist im August; je nach Wetter wird bis Oktober geerntet. Die Hülsen werden bis 20 Zentimeter lang und zwei Zentimeter breit. Die Kerne sind rosé, schwarz-getupft und etwa zwei Zentimeter lang. Die Bohne blüht intensiv rot bis in den Oktober.

Feuerbohne aus Landau

Geschichte(n)

Prof. Dr. Hans-Martin Haase aus Stuttgart-Möhringen verwendet ausschließlich die grünen Hülsen der Feuerbohne aus Landau. Vom Geschmack ist er überzeugt, für ihn ist das „die beste Bohne, die es gibt.“

Hans-Martin Haase hat die Feuerbohne den Leinfelden-Echterdinger Vielfaltsgärtnern und Genbänkle-Erhaltungszüchtern Mechthild und Ingo Hubl Anfang der 2020er Jahre übergeben. In einem Begleitbrief schreibt der Biologe:

„Meine Urgroßmutter Charlotte Grumm (1884-1964) hat das Saatgut aus ihrer Heimat Landau (Pfalz) in den 1930-iger Jahren nach Möhringen mitgebracht. Seither wurden / werden diese Bohnen zunächst durch meine Urgroßmutter und Großmutter Charlotte Rieger und bis dato von meiner

hochbetagten Mutter Irmgard Haase (...) angebaut. Ich kultiviere die Bohnen seit 1988 in meinem Garten (...). Da die Bohnen immer schön wachsen, wurde ich von vorbeigehenden Passanten immer wieder nach Saatgut gefragt, das ich sehr gerne verteilt habe. Außerdem erhalten meine Studenten an der Pädagogischen Hochschule in Schwäbisch Gmünd im Rahmen meines Schulgartenseminars dieses Saatgut seit fast 20 Jahren. Es ist daher davon auszugehen, dass diese würzige und robuste Sorte im Raum Filder und in Ostwürttemberg in einigen Gärten anzutreffen ist.“



Bild: Sabine Frank

Verwendung

Sowohl die jungen, grünen Hülsen als auch die Kerne der ausgereiften, trockenen Hülsen werden – gekocht – gegessen. Die Hülsen sollten nicht zu groß geerntet werden, zwischen 15 und 20 Zentimeter sind ideal. Sie sind bissfest und aromatisch mit einem intensiven, würzigen Bohnengeschmack. Die Bohnenhülsen lassen sich, zwei bis drei Minuten blanchiert, gut einfrieren; gekocht werden sie nach dem Auftauen.