

SORTENFUND GELBE BUTTERBOHNE AUS SIEBENBÜRGEN



Bild: Helmut Gromer



Bild: Sabine Frank

ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Die Kerne der Stangenbohne werden um den 5. Mai direkt ins Beet gesteckt. Die Pflanze ist sehr robust; das getrocknete Saatgut bleibt lange keimfähig.

WUCHS & ERNTE

Die Butterbohne aus Siebenbürgen ist mit bis 2,50 Meter Höhe eine mittelwüchsige und ertragreiche Bohne. Die Hülsen sind gelb, breit und reifen laufend nach: Die Ernte beginnt Juli, Anfang August und geht bis Ende September, bei gutem Wetter sogar bis Mitte Oktober. Am besten werden die Hülsen regelmäßig und jung geerntet, wenn die Kerne im Inneren noch nicht richtig entwickelt sind.

Gelbe Butterbohne aus Siebenbürgen

Geschichte(n)

Die Gelbe Butterbohne aus Siebenbürgen ist eine typische Haus- und Hofsorte einer Selbstversorgerfamilie. 2012 bekamen die Vielfaltsgärtner Mechthild und Ingo Hubl, Erhaltungszüchter im Genbänkle, das Saatgut von Annemarie Gromer aus Leinfeldenechterdingen. Annemarie Gromer ist in Siebenbürgen aufgewachsen, als „Bauernkind“, erzählt sie: „Von Kindheit an gab es bei uns die Bohnen. Meine Mutter hat sie zu einer deftigen Bohnensuppe verkocht, mit Möhren, anderem Wurzelgemüse und Bauchspeck. Oder sie wurden als Bohnengemüse mit Kartoffeln und anderen Gemüsesorten gegessen. Und der Überschuss wurde eingeweckt.“ Die Mutter brachte die Bohne in den 90er Jahren mit nach Deutschland; heute baut Annemarie Gromer sie zusammen mit ihren Enkelkindern an. In der Haupterntezeit im August erntet sie jeden oder jeden zweiten Tag die jungen Hülsen. Für die Saatgutgewinnung lässt Annemarie Gromer immer die ersten, langen, breiten Hülsen ausreifen. Die Vielfaltsgärtner erhalten die Bohne seit 2012.

Verwendung

Die Hülsen der Gelben Butterbohne aus Siebenbürgen sind aromatisch und fadenlos; besonders die jung geernteten Hülsen sind sehr zart. Sie lassen sich – kurz blanchiert – auch sehr gut einfrieren; dann werden sie erst nach dem Auftauen gekocht. Auch die ausgereiften, braunen Kerne werden gegessen.



Bilder: Helmut Gromer