



Bild: Winfried Blum



Bild: Patrick Kaiser

## Verwendung

Die Kerne der Mauchlebohne sind mehlig mit einem kräftigen Bohnengeschmack. Besonders ist, dass sie nach dem Kochen ihre hell- und dunkelbraune Sprenkelung behalten. Auch die grünen Hülsen können verarbeitet werden; sie haben Fäden, die vor dem Kochen abgezogen werden.

### ART

*Phaseolus vulgaris* L. var. *vulgaris*

### FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

### ANBAU

Mitte Mai werden die Kerne der Stangenbohne gesteckt, sechs bis sieben Kerne können um eine Stange gelegt werden. Ein Abstand von einem Meter zwischen den Stangen hilft der Mauchlebohne nach Regen besser abzutrocknen. Wenn die Pflanzen 60 bis 70 Zentimeter hoch sind, können sie etwas gedüngt werden.

### WUCHS & ERNTE

Die Bohne wächst gemächlich und wird 2 bis 2,20 Meter lang. Sie blüht violett und trägt viele 15 bis 20 Zentimeter lange Hülsen. Sie werden ab Anfang August, die getrockneten Kerne Ende August bis Oktober geerntet. Die leicht gebogenen Hülsen sind grün schattiert. Die Kerne haben einen weißen Nabel, sind hell- und dunkelbraun gesprenkelt, oval-kugelig und werden 1 bis 1,2 Zentimeter lang. In den Hülsen wachsen zwischen vier und zehn Kerne. Etwa fünf Prozent der Kerne sind schwarz. Werden sie für die Vermehrung genutzt, wachsen nicht zwangsläufig schwarze Kerne in den Hülsen, sondern meist braun Gesprenkelte.



Bild: Winfried Blum



Bild: Winfried Blum

## Geschichte(n)

Seit mehr als hundert Jahren wird die Mauchlebohne in der Familie von Winfried Blum am Bodensee angebaut. Er lebt auf der Reichenau, wohin seine Mutter während des 2. Weltkrieges eingewandert hatte. Sie brachte die Bohne von Meersburg mit, wo die Großmutter und wahrscheinlich auch die Urgroßmutter die Bohne anbauten. Während die Mutter im Nebenerwerb andere Gemüsesorten für den Verkauf kultivierte, war die Mauchlebohne für den Eigenbedarf. „Das ist eine alte Sorte mit Fäden und eher klein, das war weniger gefragt beim Verkauf“, erinnert sich Winfried Blum. Die Mutter verarbeitete auch die Hülsen; er baut die Bohne im Hobbygarten an, um die Kerne zu ernten – auch als Andenken an Groß- und Urgroßmutter. Außerdem wird aus den Mauchlebohnen in der Familie mit geräuchertem Speck, Lorbeer, Mehlschwitze, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig „Saure Bohnen und – kross angebratene – Spätzle“. „Das gab’s schon eh und je bei uns, das war schon immer eine Leibspeise für mich“, erzählt Winfried Blum, „und auch die Kinder und Enkel essen es gerne“. Heute baut er die Bohne zusammen mit dem Enkel an und auch die Schwiegertochter erhält sie.



Bild: Patrick Kaiser