

SORTENFUND GESPRENKELTE DUSSLINGER STANGENBOHNE



ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Die Gesprenkelte Dußlinger Stangenbohne wird nach dem letzten Frost um den 5. Mai gesteckt. Sieben bis acht Kerne gibt Hilde Vollmer in ein Pflanzloch. Sie baut von ihren verschiedenen Bohnensorten jeweils zehn Stangen an, immer direkt nebeneinander.

WUCHS & ERNTE

Die Stangenbohnen wachsen mittelhoch, sind mit dunkelgrünen Blättern dicht belaubt und blühen hellviolettweiß. Die flachen Hülsen sind bis 12 Zentimeter lang und 1,5 Zentimeter breit und zuerst hellgrün mit helllila Musterung. Im Hochsommer hängen an den Pflanzen grüne, halbreife und trockene Hülsen - und bieten ein beeindruckendes Farbenspiel von dunkelgrün-lila über hellgrün-knallrot bis hellbraun-lila gesprenkelt. Trockene Hülsen mit Kernen werden bis Ende August geerntet. Die kleinen Kerne sind bauchig und werden bis 14 mm lang. Sie sind hellbraun, haben rotbraune Sprengel und einen weißen Nabel.

Gesprenkelte Dußlinger Stangenbohne

Geschichte(n)

Die Gesprenkelte Dußlinger Stangenbohne gehört zu den Familiensorten der 1953 geborenen Hilde Vollmer: „Die Bohnen wurden in unserer Familie weitergegeben und stammen mindestens von meinen Großeltern.“ Etwa seit 1980 baut Hilde Vollmer die Gesprenkelte Bohne in Dußlingen an. Davor kultivierte ihre Mutter sie in Kusterdingen. Beide Orte liegen in Nähe von Tübingen.

Hilde Vollmers Eltern hatten einen Vollerwerbsbauernhof in Kusterdingen auf den Härten. „Da gibt es sehr gute fruchtbare Böden. Auf den Härten war der Ackerbau damals ganz groß“, erzählt Hilde Vollmer. Mit der Landwirtschaft deckten die Eltern ihren Eigenbedarf und sie verkauften Eier, Kartoffeln, verschiedene Gemüse, grüne Bohnen und auch Bohnenkerne der Familiensorten – zunächst auf dem Tübinger Markt. Später belieferten sie Stammkunden im Tübinger Stadtgebiet.

Verwendung

Gegessen werden die Kerne. Zusammen mit den Kernen ihrer anderen Bohnensorten, Tomaten und Kümmel bereitet Hilde Vollmer einen in ihrer Familie traditionellen Bohneneintopf zu: Zu dem „Bohnenkerne“ genannten Gericht gibt’s Spätzle.

Diese Bohne passt zum Typ Wachtelbohne (Borlotti).

