

SORTENFUND BUTTERBOHNE JOGL



ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Die Butterbohne Jogl ist eine Stangenbohne; gegessen werden die gelben Hülsen.

WUCHS & ERNTE

Die Butterbohne Jogl wächst kräftig und mit 2,50 bis 3 Meter sehr hoch. Sie blüht weiß, die Hülsen werden in der Regel ab Juli reif.

Die Hülsen sind gelb, flach, bis 16 Zentimeter lang und 2,5 Zentimeter breit. Überreif bekommen sie rosa Sprenkel. Die Kerne sind rund, einfarbig beige und haben einen hellen Nabel, der braun-dunkellila umrandet ist.

Butterbohne Jogl

Geschichte(n)

Die Butterbohne Jogl ist eine Familiensorte aus der Gegend um Sankt Margarethen an der Raab in der Oststeiermark in Österreich. Seit etwa 40 Jahren baut Irmgard Scheidl sie in Sankt Margarethen an. Davor hatten ihre Mutter, die Groß- und Urgroßmutter die Bohne in ihrem Selbstversorgerhof angebaut, zunächst im Pertlstein und ab 1936 in Gleisdorf, beides nahegelegene Ortschaften. Jogl ist der Mädchenname der Mutter. Warum erhält sie die Stangenbohne? Einerseits weil sie so buttrig-zart ist, sagt Irmgard Scheidl: „Der Hauptgrund ist, dass sie immer in meiner Familie angebaut wurde.“

Irmgard Scheidl erhält in ihrem „Naturgarten Scheidl“ in Sankt Margarethen seltene Kultur- und Nutzpflanzen. Sie ist bio-zertifiziert und gibt Saatgut ab Hof, auf Märkten und übers Internet weiter. 2024 hat sie diese Familiensorte dem Genbänkle übergeben; außerdem wird die Butterbohne Jogl seit 2008 von der Arche Noah im österreichischen Schilfern erhalten.

Verwendung

Die fadenlose Bohne schmeckt „buttrig zart“, betont Irmgard Scheidl. Ihre Großmutter hat sie „mit Einbrennsoße, Knoblauch, Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen“ zubereitet. Irmgard Scheidl macht mit den Bohnen gerne einen Gemüse Eintopf – zusammen mit anderem Gemüse wie Karotten und Zucchini.

