

Die Kipflerbohnen



Ein wenig kapriziös ...

... sind sie schon, die Kipflerbohnen.

Vor allem wegen ihrer Wärmebedürftigkeit und ihrer späten Reife. Sie brauchen einen sonnigen, trockenen September, um gut abreifen zu können. Dennoch ein Hit: eine schön anzusehende Bohnensichel, reiche Ernte, lang genussfähige, fadenlose Fisolen! Geerntet werden die Fisolen mit halbreifen Samen. Kipflerbohnen werden wenn, nur für den Eigenbedarf angebaut. Im Handel kriegt man sie kaum, höchstens auf Grazer Gemüsemärkten (in der Südsteiermark gelten sie als Spezialität!).

Viele, viele Kipfler

Sie heißen Posthörnchen, Echte Kipfler, Haiden Schwarz, Weinberger Kipfler oder Kipfler Gelb, in Italien auch „Anellino“. Und nicht nur ihre Namen machen der Vielfalt alle Ehre: Kipflerbohnen sind vielgestaltig und haben prächtige gelbe oder grüne Hülsen, mit oder ohne Flammung, gespenkeltes oder schwarzes Korn.

Iga lässt die Pflanzen sprechen!

„Einst war ich ein Fixstarter in den steirischen Hausgärten – doch heute interessieren sich die meisten GärtnerInnen nicht die Bohne für mich. Das ist ein Fehler: Ich bin eiweißreich und mit meiner sichelförmigen Hülse ein echter Hingucker. Bitte, pflanzt mich – bevor ich verschwinde!“

