

TROCKENBOHNE

'Erfurter Speck'

Phaseolus vulgaris var. *nanus*



Geschichte / Herkunft:

Wie der Name verrät, stammt die Sorte ursprünglich aus der Region um die Stadt Erfurt in Thüringen. Es handelt sich um eine ältere deutsche Handelssorte, die im Laufe des 20. Jahrhunderts durch neuere Züchtungen verdrängt wurde. Ihren Weg ins ARCHE NOAH Sortenarchiv fand diese Bohne über die südböhmische Stadt Tábor (Tschechien) und wird nun seit 1986 in Schiltern erhalten.

Sortenbeschreibung:

Die Sorte erreicht durchschnittliche Wuchshöhen von etwa 45 cm und reift früh ab. Sie bringt hellrosa Blüten hervor und die Hülsen sind etwa 8 bis 12 cm lang, hellgrün und gerade geformt. Die ovalen bis langovalen Bohnen sind beige bis schwefelgelb gefärbt und besitzen einen dekorativen, rotbraun umrandeten Nabel mit schwarzgrauem Hof. Die Samen liegen locker in einer brüchigen Hülse und lassen sich vergleichsweise gut auslösen. Bei Sortensichtungen in den Jahren 2013 und 2014 zeigte sich 'Erfurter Speck' tolerant gegenüber Trockenperioden und lieferte auch unter extensiven Anbaubedingungen gute Erträge.

Nutzung:

Die Sorte 'Erfurter Speck' wird aufgrund der Fädigkeit ihrer Hülsen heute als Trockenbohne genutzt. Durch die Zubereitung (Kochdauer liegt im Durchschnitt) verliert die Bohne zwar ihre dekorative gelbe Färbung und wird beige, jedoch erhält sie sich einen sehr guten, milden, maroniähnlichen Geschmack.