



# GARTENBOHNE

*Phaseolus vulgaris*



*Trockenbohnen für den Verzehr als auch für den Anbau in Österreich werden meist importiert, v.a. aus den USA, Frankreich und Italien. Die gebräuchlichsten Handelstypen sind Weiße Bohnen, Rote Kidney- und Wachtelbohnen (Borlotto-Typ). Die existierende Sortenvielfalt ist jedoch sehr viel größer, und für jeden Standort lassen sich optimale Busch- und Stangenbohnen finden, ob für die Fisolen- oder Trockenbohnennutzung.*

## Anbau und Pflanzenentwicklung



Die Keimlinge mögen einen warmen, nicht zu nassen Boden.



Die Blüten der Gartenbohne bestäuben sich im Unterschied zur Käferbohne selbst.



Vielfalt der Hülsen ...



... und Vielfalt der Samen.

## Was kann die Gartenbohne ...

### ... hinsichtlich Anpassung an den Klimawandel?

Die Kultur der Gartenbohne profitiert von der zeitigen Erwärmung der Böden. Trockene Sommer begünstigen die Abreife und die Ernte der Bohnen und ermöglichen gute Kornqualitäten. Kritisch sind längere Perioden mit großer Hitze (> 32 °C im Juli) und Trockenheit, die die Befruchtung der Blüten hemmen und zu Ertragsminderung oder Totalausfall führen.

### ... hinsichtlich Ressourceneffizienz / Ökologie?

Buschbohnen beschatten den Boden und bieten Schutz vor Erosion bei Starkregen. Rankende Sorten sind potentielle Mischkulturpartner, wobei die Entwicklung geeigneter Anbausysteme noch ein breites Feld zum Experimentieren bietet, dank der starken Variabilität vieler Genotypen bei Wuchshöhe und Reifezeitpunkt. Gartenbohnen hinterlassen einen gut bearbeiteten Boden und sorgen für eine Stickstoffnachlieferung von bis zu 115 kg/ha.

## Was braucht die Gartenbohne ...

### ... zum Gedeihen?

Optimale Bedingungen bieten sandig-lehmige Böden mit neutraler Bodenreaktion (pH 6,5 – 7,5). Da sich Genotypen in der Kältetoleranz unterscheiden, ist die Sortenwahl eine wichtige Grundlage für den erfolgreichen Bohnenanbau. Ausreichende Bodenfeuchtigkeit während der Blüte und in der Frühphase der Kornentwicklung (Buschbohnen Juli, Stangenbohnen Ende Juli/August) ist ertragsbestimmend.

### ... zur Vermarktung?

Gartenbohnen zeigen eine breite Variation an Kornmerkmalen (Größe, Form, Farbe, Musterung), die für die Vermarktung als regionale Spezialität ideal sind: Vorbehalte bei Konsumenten wie ‚kompliziert in der Zubereitung‘ und ‚schlecht verdaulich/ blähend‘ kann mit geeigneten Formen der Zubereitung, der Konservierung und der Entwicklung zeitgemäßer Gerichte entgegenwirken und so der Gartenbohne einen angemessenen Platz in einer pflanzenbasierten Ernährung sichern.

**Geschichtliches:** Es werden zwei Genzentren angenommen – Mittelamerika und die Andenregion – in denen sich die Gartenbohne über Jahrtausende intensiver Kultivierung zu einer breiten genetischen Vielfalt entwickeln konnte. In Europa wird sie erst seit dem 16. Jahrhundert kultiviert, gewann aber hier vor allem ab dem 19. Jahrhundert an Bedeutung. Als Grundnahrungsmittel in der bäuerlichen Küche wurde sie viel in den wärmebegünstigten Lagen Süd- und Südosteuropas angebaut. Ein Anbau- und Vielfaltszentrum in Österreich lag in der Steiermark. Die Gemüsenutzung der unreifen grünen Hülsen (Fisole, ‚Strankele‘, ‚Bohnsch(o)al‘) wurde erst im 20. Jahrhundert wichtig, zunächst im Gartenbau, später dann auch in der feldmäßigen Kultur für die Tiefkühlindustrie.

**Inhaltsstoffe:** Bohnensamen sind reich an Ballaststoffen und Eiweiß und wirken sich positiv auf die Regulierung von Blutzucker und Cholesterin aus. Die blähende Wirkung von Bohnen wird mit dem Gehalt an Raffinose (Mehrfachzucker) in Verbindung gebracht, ein Selektionskriterium, das auch in der Züchtung Berücksichtigung findet. Auf Grund des giftigen Inhaltsstoffs Phasin soll man Bohnen und Fisolen niemals roh essen.

## Rezept

### Ritschert (Steiermark, Kärnten)

80 g Trockenbohnen über Nacht einweichen und anschließend kochen (alternativ Dosenbohnen). 1 kleingeschnittene Zwiebel in Öl glasig dünsten. 200 g Rollgerste und 150 g Selchfleisch (bzw. 200 g Räuchertofu) dazugeben und kurz mitbraten. Mit 1 Liter Suppe aufgießen, Bohnen hineinrühren und salzen. Nach ca. 15 Minuten 2 gewürfelte Karotten hinzufügen und fertig dünsten. Mit Kräutern (Petersilie) und Gewürzen abschmecken. Die Konsistenz sollte sämig mit etwas Flüssigkeit sein. Bei Bedarf mit Wasser strecken.



## Sorten/Herkünfte:



<b>Sorte</b>	'Black Turtle'	'VAX 1'	'Gelbe Feld'
<b>Blütenfarbe</b>	violett	weiß	weiß
<b>Lagerneigung</b>	stark	mittel	stark
<b>Samenfarbe</b>	schwarz	beige / braun gestreift	gelb
<b>Tausendkorngewicht</b>	225 g	272 g	260 g
<b>Anmerkung</b>	sehr ertragreich	ertragreich	niedrig rankend

## Saatgutquellen:

[www.graines-baumaux.fr/169425-haricots](http://www.graines-baumaux.fr/169425-haricots) 'Borlotto'-Typen, 'Black Turtle', u.a.

[shop.arche-noah.at](http://shop.arche-noah.at) 'Etsdorfer', 'Canadian Wonder'. 'VAX 1' ist über das ARCHE NOAH Samenarchiv erhältlich.

[www.weinviertel.at/infrastruktur-1/a-biohof-schmidt](http://www.weinviertel.at/infrastruktur-1/a-biohof-schmidt) Biohof Schmidt 'Gelbe Feld' und andere lokale Bohnensorten