

Gartenbohne (Phaseolus vulgaris)

Allgemeines

Gartenbohnen (*Phaseolus vulgaris*) wurden zunächst in Südamerika kultiviert und gelangten im 16. Jahrhundert nach Europa. Dort verdrängten sie die bis dahin genutzten Ackerbohnen und Kuhbohnen. Man unterscheidet innerhalb der Art je nach Wuchsform Buschbohne (*Phaseolus vulgaris* var. *nanus*) oder Stangenbohne (*Phaseolus vulgaris* var. *nanus*). Die verschiedenen Sorten eignen sich für unterschiedliche Arten der Ernte. Von einigen kann man am besten die ganze Bohnenhülse mit den Samenkernen darin ernten, wenn sie noch grün ist (Filetbohnenarten). Andere Sorten eignen sich besser dafür nur die Samen zu ernten, nachdem die Hülse vertrocknet ist (Kernbohnenarten). Es gibt auch Sorten, bei denen beides möglich ist.



Bildquelle: Wikipedia

Anbau

Beim Anbau von Gartenbohnen sollte darauf geachtet werden, dass auf dem Beet in den Jahren zuvor keine andere Leguminose (z.B. Erbse, Platterbse oder Linse) angebaut wurde. Die Bohnen sollten ab Mitte Mai etwa 2 - 3 cm tief in den Boden gebracht werden. Handelt es sich um Buschbohnen, legt man 4 - 6 Stück in ein Saatloch. Der Abstand zwischen den Saatlöchern sollte 40 cm x 40 cm betragen. Bei Stangenbohnen legt man 5 - 7 Bohnen rund um eine stabil aufgestellte 2, besser 3 m hohe Stange. Möchte man die Bohnen wieder aussäen, sollte man mit der Ernte warten, bis die Hülsen ganz trocken und dunkel sind.

Nutzung

Alle *Phaseolus*-Bohnen müssen vor dem Verzehr erhitzt werden. Roh sind sie giftig. Die noch nicht ausgereiften Hülsen der Gartenbohnen lassen sich gekocht als Gemüsebeilage (gewürzt mit Brühe, Knoblauch, Bohnenkraut und Salz) oder gekocht und kalt als Salat zubereiten. Die Samenkern der Bohnen lassen sich durch Trocknung haltbar machen und werden häufig für Eintopfgerichte verwendet.