



Hochschule  
für Wirtschaft und Umwelt  
Nürtingen-Geislingen



Fakultät Umwelt Gestaltung Therapie

## **Bachelorthesis**

im Studiengang Landschaftsplanung und Naturschutz

zur Erlangung des akademischen Grades

Bachelor of Engineering (B.Eng.)

### **Die Schwabenbohne: Wiederentdeckung einer alten Kulturpflanze und ihre Rolle für die Biodiversität**

vorgelegt von:

**Jenny Hammer**

Ausgabedatum: 10.05.2024

Abgabedatum: 27.08.2024

Erstgutachter: Prof. Dr. Markus Röhl

Zweitgutachter: Prof. Dr. sc. agr. Roman Lenz

Für meinen Opa Lauf

## **Danksagung**

Ich möchte mich herzlich für die Unterstützung und das Coaching bei meinen beiden Betreuern, Markus Röhl und Roman Lenz, bedanken. Außerdem bei Patrick Kaiser für die weitergehende fachliche Unterstützung.

Ebenso danke ich allen Befragten, ohne die meine Arbeit nicht möglich gewesen wäre und die ihren Teil zum Erhalt der biologischen Vielfalt beitragen.

Danke an Gerhard und Rieke Plenter, mit denen ich einen Abend zwischen Büchern verbringen durfte. Ein großes Dankeschön an meine ganze Familie und meine Freunde, die mich in dieser Phase mental und fachlich zu jeder Zeit unterstützt haben.

## **Ehrenwörtliche Erklärung**

Ich versichere hiermit ehrenwörtlich:

1. dass ich meine schriftliche Prüfungsleistung selbständig und ohne fremde Hilfe angefertigt und keine anderen Quellen und Hilfsmittel als die Angegebenen verwendet habe.
2. dass ich weiß, dass ich stets zu wissenschaftlicher Redlichkeit verpflichtet bin und die Grundsätze guter wissenschaftlicher Praxis eingehalten habe - das schließt auch die ggf. durch die Prüfer\*innen für meine Arbeit weiterführenden Auflagen zur Umsetzung der guten wissenschaftlichen Praxis (z.B. der Umgang/die Nutzung KI-gestützter Werkzeuge) ein.
3. dass ich insbesondere die Übernahme wörtlicher Zitate sowie die Verwendung oder Verarbeitung von Gedanken Dritter an den entsprechenden Stellen eindeutig gekennzeichnet habe.

Mir ist bewusst, dass die Unrichtigkeit dieser Erklärung zur Folge haben kann, dass ich von der Ableistung weiterer Prüfungsleistungen nach §15 Abs. 3 SPO – AT Bachelor bzw. §14 Abs. 3 SPO – AT Master ausgeschlossen werden und dadurch die Zulassung zum Studiengang verlieren kann.

---

Ort, Datum

---

Jenny Hammer

# Inhaltsverzeichnis

<b>Abkürzungsverzeichnis .....</b>	<b>III</b>
<b>Abbildungsverzeichnis.....</b>	<b>IV</b>
<b>Tabellenverzeichnis .....</b>	<b>VI</b>
<b>Zusammenfassung .....</b>	<b>1</b>
<b>1 Einleitung .....</b>	<b>4</b>
<b>2 Untersuchungsgegenstand .....</b>	<b>6</b>
2.1 Erhalt alter Kulturpflanzen .....	6
2.1.1 Die Feuerbohne.....	7
2.1.2 Die Schwabenbohne .....	8
2.1.3 Die Käferbohne.....	9
2.2 Entwicklung des Leguminosenanbaus .....	10
<b>3 Methodik .....</b>	<b>14</b>
3.1 Literatur- und Internetrecherche.....	14
3.2 Interviews .....	15
3.2.1 Interviewerstellung .....	15
3.2.2 Interviewauswertung .....	16
<b>4 Ergebnisse .....</b>	<b>17</b>
4.1 Literatur- und Internetrecherche.....	17
4.2 Interviews .....	18
4.3 Kriterienauswertung .....	20
4.3.1 Sortenname .....	20
4.3.2 Erhaltungshistorie .....	21
4.3.3 Geschichten aus der Vergangenheit .....	22
4.3.4 Anbau und Lagerung .....	24
4.3.5 Verwendung.....	24
4.3.6 Verortung der Schwabenbohnenfunde .....	26
4.3.7 Fotovergleich .....	28
<b>5 Diskussion und Schlussbetrachtung .....</b>	<b>32</b>
5.1 Methodenkritik .....	32
5.2 Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland.....	33

---

5.3	Biodiversitätsleistungen der Bohnen.....	34
5.4	Planetary Health Diet .....	38
5.5	Zukunftsherausforderungen.....	39
	<b>Literaturverzeichnis .....</b>	<b>44</b>
	<b>Anhang.....</b>	<b>51</b>
	Anhang 1 Interviewleitfaden .....	52
	Anhang 2 Interviews .....	53
	████████████████████ .....	53
	████████████████████ .....	65
	Anhang 2.3 Interview Rölle.....	69
	████████████████████ .....	77
	Anhang 2.5 Interview Sigg .....	83
	Anhang 2.6 Interview Hoffmann .....	88
	Anhang 2.7 Interview Scheurle .....	101
	████████████████████ .....	109
	████████████████████ .....	115
	Anhang 2.10 Interview Lang .....	119
	████████████████████ .....	123
	Anhang 2.12 Interview Sulz .....	128
	Anhang 3 Fotovergleich.....	134
	Anhang 3.1 Fotos der Schwabenbohnenvarianten.....	134
	Anhang 3.2 Tabellarischer Vergleich der Phänotypen der Schwabenbohnenvarianten.....	138

## Abkürzungsverzeichnis

BfN	Bundesamt für Naturschutz
BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
BMEL	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
BMUV	Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz
BMZ	Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung
BZL	Bundesinformationszentrum Landwirtschaft
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
INCREASE	Intelligente Sammlungen genetischer Ressourcen von Leguminosen für europäische Agrarlebensmittelsysteme
IPK	Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung
LK	Landwirtschaftskammer
LOGL	Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg
MLR	Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
OPAC	Online Public Access Catalogue
UBA	Deutsches Umweltbundesamt
VEN	Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.

## Abbildungsverzeichnis

Abb. 1 Feuerbohne (wikipedia, 2024) .....	7
Abb. 2 Region Schwaben (Weller & Weller, 1975) .....	8
Abb. 3 Schwabenbohnen-Samen (Kaiser, 2023) .....	8
Abb. 4 Käferbohne (Steirische Käferbohne g.U., 2019) .....	9
Abb. 5 Weltweite Produktion von Trockenbohnen je Kontinent (FAO, 1961).....	10
Abb. 6 Zehn Hauptproduktionsländer der Trockenbohnen (FAO, 1961).....	11
Abb. 7 Zehn Hauptproduktionsländer der Trockenbohnen (FAO, 2022).....	12
Abb. 8 Weltweite Produktion von Trockenbohnen je Kontinent (FAO, 2022).....	12
Abb. 9 Anzeige Schwabenbohne Kleinanzeigen (pA, 2024) .....	17
Abb. 10 Sortenname (eigene Darstellung, 2024).....	20
Abb. 11 „Kessel, Märle, Maus“ – Tante Gerdas Bohnenspiel (Roman Lenz, 2013) .....	23
Abb. 12 Saure Bohnen mit Spätzle (Parmigiana, o.J.) .....	25
Abb. 13 Fundorte der Schwabenbohne (eigene Darstellung, 2024).....	26
Abb. 14 Schwabenbohnen Manfred Sulz (Manfred Sulz, 2024).....	29
Abb. 15 Säulendiagramm Phänotyp der 15 Samenfunde (eigene Darstellung, 2024) ...	29
Abb. 16 Darstellung Bohnen Tafel I (von Martens 1869).....	30
Abb. 17 Tafel V (von Martens 1869) .....	31
Abb. 18 Hummel an Feuerbohnenblüte (bienennutzgarten, 2021).....	35
Abb. 19 Beispiel der Bohnenvielfalt (Patrick Kaiser, 2020) .....	37
Abb. 20 Rote Feuerbohnenblüte (Patrick Kaiser, 2020).....	37
Abb. 21 Mais-Bohnen-Gemenge (Vikifarms, o.J.).....	40
Abb. 22 Schwabenbohnenanbau am Hopfengerüst (rechts) (Jenny Hammer, 2023).....	40
Abb. 23 Feuerbohnen von unbekannt (Roman Lenz, 2022).....	134
Abb. 24 Schwabenbohnen vorsicht_freilaufendes_gemüse (Jennifer Dunkel, 2019) ..	134
Abb. 25 Schwabenbohne eulenspiegel_a (Anthon Fath, 2021 .....	134
.....	135
.....	135
Abb. 28 Schwabenbohnen Silvia Scheurle (Patrick Kaiser, 2024).....	135
.....	136
Abb. 30 Nachlass Eckehard Schauz (Jenny Hammer, 2024) .....	136
Abb. 31 Schwabenbohnen Brigitte Hoffmann (Brigitte Hoffmann, 2023) .....	136
Abb. 32 Schwabenbohnen Klaus Lang (Klaus Lang, o.J.).....	137
.....	137

---

Abb. 34 Schwabenbohnen Marianne Sigg (Jenny Hammer, 2024)..... 137

---

## **Tabellenverzeichnis**

Tabelle 1 Auswertungskriterien (eigene Darstellung, 2024) .....	16
Tabelle 2 Interviewpartner und Datum (eigene Darstellung, 2024) .....	19
Tabelle 3 Fundverortung Schwabenbohne Früher, Heute, Erhalter (eigene Darstellung, 2024).....	27

## Zusammenfassung

Der Rückgang der biologischen Vielfalt auf unserer Erde stellt eine ernsthafte Bedrohung dar. Durch die Industrialisierung, Standardisierung und Gentechnik in der Landwirtschaft sind bereits mehr als 75 % der in Deutschland ehemals angebauten Gemüsesorten ausgestorben. Doch alte Sorten bringen viele Vorteile mit sich, wie z.B. die Anpasstheit an klimatische Bedingungen. Um die letzten verbleibenden Sorten zu erhalten, widmet sich der Verein „Genbänke“ seit 2018 dem Erhalt alter Gemüsesorten. Hier wurde auch die Schwabenbohne entdeckt. Die Schwabenbohne (*Phaseolus coccineus*) ist eine Feuerbohnenpopulation, die einst in der Region Schwaben verbreitet war. Bereits 2016 stand sie auf der „Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland“ und ist dort 2023 verschwunden, jedoch nicht gerettet.

Heute wird sie durch den im Jahr 2022 gegründeten Verein „Schwabenbohne“ wiederbelebt. Ziel dieses Vereins ist es, die Schwabenbohne durch Produktion und Vermarktung wieder in den regionalen Anbau und die regionale Ernährung zu integrieren. Als Vorbild dient dabei die Käferbohne aus der Steiermark, aus der die heutigen Sorten Bonela und Melange selektiert wurden. Die Schwabenbohne soll somit als Repräsentantin für lebendigen Erhalt alter, regionaler Nutzpflanzen in Deutschland dienen.

Um dies zu ermöglichen, wurden eine Literatur- und Internetrecherche sowie zwölf qualitative Experteninterviews durchgeführt, die zum Ziel hatten, mehr über die Schwabenbohne früher, heute und ihr zukünftiges Potenzial herauszufinden. Die Ergebnisse beider Rechercheansätze wurden in den nachfolgenden Kriterien vereint ausgewertet.

Genauer untersucht wurden die genannten Sortennamen in den Interviews. Bei 69% der Befragten wurde die Bohne „Schwabenbohne“ genannt. Des Weiteren gab es einige andere Sortennamen, wie z.B. die „Kapuziner-Bohne“.

Auch die Anbauhistorie wurde in den Interviews erfragt. Die Bohnen wurden in den Familien meist über mehrere Generationen weitergegeben und sind bei fünf von zwölf Befragten seit den 1950/60er Jahren bekannt. Bei vier Befragten wurde die Bohne bis zu 100 Jahre in der Familie weitergegeben.

Geschichten und Kindheitserinnerungen zu den Bohnen können z.B. durch das Erraten der Bohnenfarbe beim Pulen der Bohnen oder durch das „Kessel, Märle, Maus“ Spiel, einem Spiel aus Bohnenkernen und einem Würfel aus halbierten Bohnenkernen, von fünf Befragten erzählt werden.

Der Anbau der Schwabenbohne erfolgte, da waren sich alle Befragten einig, an Spalieren im Hausgarten. Der Bohnenkäfer war schon immer ein Schädling, mit dem man auskommen musste.

Das Hauptgericht, das meist in den Wintermonaten mit den Schwabenbohnen zubereitet wurde, sind „Saure Bohnen mit Spätzle“.

Nach der Verortung der 21 Funde der Bohne konnte die ehemalige Verbreitung der Schwabenbohne nur noch in Teilen Schwabens bestätigt werden. Die Regionen Oberschwaben und Donau-Iller bilden das heutige Verbreitungszentrum der Schwabenbohne. Nach dem Vergleich der verschiedenen Fotos und Beschreibungen der Schwabenbohnenpopulationen konnte festgestellt werden, dass im Durchschnitt ca. 3,7 verschiedene Farben in der Population vorkommen, wobei die häufigsten zwei Phänotypen „violett mit wenig schwarz“ und „violett mit viel schwarz“ sind. Es konnten bis zu sechs verschiedenfarbige Bohnen innerhalb einer Population gefunden werden.

Die Schwabenbohne wurde von der „Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen“, nach Durchführung eines Projekts des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, von dieser Liste gelöscht, da kein Saatgut mehr gefunden werden konnte. Somit gehen auch über solche bundesweiten Listen viele Sorten verloren, bei denen zuletzt nur noch der Name bekannt war.

Des Weiteren wurden die Bohnen und ihre Biodiversitätsleistungen untersucht. Dabei wurde der Einfluss im Gemengeanbau mit dem reinem Maisanbau verglichen. Ökologisch sowie konventionell bewirtschaftete Flächen wurden hierbei untersucht.

Zur Betrachtung der Artenvielfalt wurde die Artgruppe der Bienen untersucht. Hier lässt sich sagen, dass konventionell bewirtschaftete Flächen, wie das Mais-Bohnen-Gemenge im Vergleich zur Mais-Reinsaat, eine signifikant höhere Wildbienenartvielfalt aufweisen. Bei den Laufkäfern konnte kein signifikanter Effekt erforscht werden. Auch bei der Ackerwildkrautflora konnte kein signifikanter Unterschied in den verschiedenen Kulturen ermittelt werden. Signifikant war der Unterschied in der Artenanzahl jedoch bei Betrachtung der Bewirtschaftungsweisen. Ökologisch bewirtschaftete Flächen weisen eine höhere Artenvielfalt auf.

Die genetische Vielfalt der Bohnen weist großes Potenzial für die Zukunft auf. Allein in der Genbank in Gatersleben sind 8000 Bohnensorten gesichert. Bis zu 500 regional angepasste Bohnensorten werden von kleinen Initiativen, wie dem „Genbänkle“, aktiv erhalten.

Hülsenfrüchte, wie Bohnen, können zur Diversifizierung unserer Monokultur geprägten Landschaft dienen und unsere Ökosysteme somit vielfältiger machen. Auch der Blühaspekt der Feuerbohnen kann einen positiven Einfluss auf die Wahrnehmung des Landschaftsbildes haben.

Der Konsum tierischer Proteine trägt zum Ausstoß großer Mengen CO<sub>2</sub> bei. Hülsenfrüchte werden daher in unserer zukünftigen Ernährung eine wichtige Rolle als Proteinquelle spielen. Die Umstellung der Ernährung auf eine „Planetary Health Diet“, die der Erde und den Menschen dient, stellt somit die Zukunft dar.

Die Herausforderungen, vor denen man in Deutschland, zum flächigen Anbau der Schwabenbohne steht, sind klimatischer und technischer Art. Hier wird der Vergleich zur Käferbohne aus der Steiermark gezogen, da beide ähnliche klimatische und edaphische (den Boden betreffende) Bedingungen benötigen. Zum Großteil werden die Käferbohnen in Österreich im Mais-Bohnen-Gemenge angebaut. In Deutschland hingegen wird der Anbau am Hopfengerüst erprobt.

Die klimatische Herausforderung, die es in Deutschland, sowie in Österreich gibt, ist die Hitze. Durch den angestrebten Anbau am Hopfengerüst spielt die Hitze in Deutschland jedoch eine untergeordnete Rolle. Weitere Herausforderungen, wie die aufkommenden Schädlinge und Krankheiten, sind hier zu vernachlässigen.

Technische Herausforderungen, wie das Unkrauten, die Aussaat, die Ernte, das Trocknen und Reinigen, sowie die Vermarktung, stellen größere Herausforderungen dar. Durch die Orientierung an Österreich und das Ausprobieren, sowie das Zurückgreifen auf bereits vorhandene Vermarktungsstrukturen, sollten diese Herausforderungen in Zukunft gemeistert werden.

Die Schwabenbohne steht symbolisch für den Erhalt vieler weiterer alter Kulturpflanzen und kann eine Rolle in der Förderung einer nachhaltigeren und biodiversitätsfreundlicheren Landwirtschaft spielen. Dem Anbau der Schwabenbohne steht rein klimatisch nichts entgegen. Mit hohen Investitionen zu Beginn des Entwicklungsprozesses muss gerechnet, jedoch kann die bereits vorhandene Nachfrage bestätigt werden und einer erfolgreichen Vermarktung sollte nichts im Wege stehen.

# 1 Einleitung

Die Biodiversität ist für das Leben und Überleben von Menschen unverzichtbar. Ob in der Nahrungsmittel-, Arzneimittelproduktion, bei der Wasserspeicherung im Boden, der Klimaregulation oder der Erholung (Bundesamt für Naturschutz (BfN) 2024a). Jedoch gibt es einen Rückgang von 76% der Insekten allein in deutschen Schutzgebieten (Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) 2023b), 75% aller Kulturpflanzen in Deutschland (Lissek-Wolf et al. 2017) sind bereits ausgestorben, und täglich werden bis zu 52 ha Fläche (Deutsches Umweltbundesamt (UBA 2024)) in Deutschland versiegelt. Der Verlust der biologischen Vielfalt ist drastisch. Dies erkannte die UN 1992. Mit der Verabschiedung der Biodiversitätskonvention, die mittlerweile 196 Vertragspartner, darunter auch Deutschland, hat (BfN 2021), soll aktiv gegen den Rückgang gekämpft werden. Drei Ziele stehen hierbei im Vordergrund: „die Erhaltung der biologischen Vielfalt“ (BfN 2021), „die nachhaltige Nutzung ihrer Bestandteile“ (ebd.) und der „gerechte Vorteilsausgleich aus der Nutzung genetischer Ressourcen“ (ebd.). Auch die EU hat eine Biodiversitätsstrategie für 2030 (BMUV 2023a) entwickelt. Deutschland verabschiedete 2007 die „Nationale Biodiversitätsstrategie“ (BfN 2024b), die die Ziele der UN aufgreift. 2013 veröffentlichte Baden-Württemberg dann den „Aktionsplan Biologische Vielfalt“ (Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) 2013). Die Erkenntnis über den Biodiversitätsverlust ist somit auf allen Ebenen der Politik angekommen und ein aktuelles Thema. Um der Biodiversität auch in der Landwirtschaft wieder mehr Wert zu geben, wurde das Potenzial von Bohnen bzw. Hülsenfrüchten in Bezug auf Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit, Klimawandel, Ernährung und Gesundheit erkannt. Das Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung veröffentlichte 2012 hierzu die Eiweißpflanzenstrategie (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2023a).

Mit dem genetischen Sortenschwund in Baden-Württemberg beschäftigt sich der Verein „Genbänke“ bereits seit 2018 und war Teil der UN-Dekade Biologische Vielfalt (Genbänke e.V. 2024a). Im Verein werden alte Gemüsesorten in verschiedenen Gärten Baden-Württembergs jährlich angepflanzt und dadurch erhalten (Genbänke e.V. 2024b). Außerdem beschäftigt sich der Verein mit der Suche nach verschollenen Gemüsesorten über das Projekt „Sortendetektive“ (Genbänke e.V. 2024c). Hierbei wurde auch die Schwabenbohne, eine alte Feuerbohnenart, entdeckt, die bereits 2016 auf der „Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen“ stand (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) 2016) und 2023 dort nicht mehr zu finden ist (BLE 2023).

Gerettet ist sie jedoch nicht (vgl. 5.2 Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland). Zur Rettung der Bohne und durch die weitergehende Recherche von Werner Unseld, einem Gründungsmitglied des „Genbänkle“, wurde 2022 der Verein „Schwabenbohne“ gegründet (VR725814). Der Verein hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Schwabenbohne in Form von Produktion und Vermarktung wiederzubeleben (Lenz 2024). Sie konnte bereits als Wort-Bild-Marke angemeldet werden (ebd.) und somit ist die Schrift, sowie das Bild als Logo markenrechtlich geschützt (vgl. Logo Titelblatt). Der bereits erfolgte Versuchsanbau in Böblingen und Hohenheim, sowie die zwei Fachexkursionen des „Genbänkle e.V.“ in die Steiermark zeigen den stetigen Austausch und das Lernpotenzial auf (Kaiser 2024).

Die Schwabenbohne soll damit als Beispiel für den lebendigen Erhalt alter Sorten dienen.

Diese Bachelorarbeit wurde geschrieben, um mehr über die Schwabenbohne und ihr Potenzial für die Zukunft herauszufinden.

Um die Schwabenbohne wieder in die Gärten und auf die Teller zu bringen, müssen zuerst einmal grundlegende Dinge erforscht werden. Anhand von Internet- und Literaturrecherchen, sowie Experteninterviews sollen folgende Fragen beantwortet werden:

- Was weiß man heute noch über die Schwabenbohne?
- Wo kam und kommt die Schwabenbohne vor?
- Welchen Beitrag leisten Bohnen zur Biodiversität?
- Welche Herausforderungen gibt es beim Feuerbohnenanbau in Deutschland?

## 2 Untersuchungsgegenstand

Zu Beginn dieses Kapitels ist anzumerken, dass das Dokument des Vereins „Genbänkle“ zur Produktspezifikation der Schwabenbohne als alleinige Grundlage für diese Arbeit dient. Die folgende Ausarbeitung soll daher die darüber hinaus vorhandenen Informationen zusammenfassen und einen kleinen Teil zum Erhalt dieser Populationsorte beitragen.

### 2.1 Erhalt alter Kulturpflanzen

In der Landwirtschaft kam es im Zuge der Industrialisierung und der damit zusammenhängenden chemischen Düngernutzung, dem Einsatz von großen Maschinen, Pestiziden und der Globalisierung, zu einer Standardisierung der Landwirtschaft (Paccalet & Paccalet 2012). Diese Standardisierung hat heute weltweit einen drastischen Sortenschwund zur Folge (ebd.). Unter alten Sorten versteht man Sorten, die nicht beim Bundessortenamt zugelassen waren oder eine bereits erloschene Zulassung haben (BLE 2024). Ebenso Sorten, die historisch erwähnt werden und archivierte Sorten in Genbanken sind (ebd.). Von den im 18. Jahrhundert genutzten, 7000 verschiedenen alten Kultursorten, sind in Deutschland bereits 75% (5.245 Sorten) verschwunden (Lissek-Wolf et al. 2017).

Die heute kultivierten Sorten entstehen zum Großteil durch Hybridisierung und Gentechnik, wobei dadurch der aufwendige Prozess der Selektion und natürlichen Anpassung übersprungen wird (Paccalet & Paccalet 2012). Die Sorten müssen den Anforderungen der Supermärkte entsprechen (ebd.). Eigenschaften, wie das einheitliche Aussehen (UBA 2022), der Reifegrad oder die Robustheit der Schale, sind ausschlaggebend für den Verkauf im Handel (Dr. Ebert et al. 2020). Meist sind diese Eigenschaften aber nur für eine Generation gegeben (Hybride) (Prieler 2022). Eigenschaften, wie der Geschmack, das Aussehen oder das unterschiedliche Abreifen, sind dabei in den Hintergrund gerückt (Hubl 2023) und auch die Samenfestigkeit (Reproduktion aus Samen) spielt aus kommerziellen Gründen meist keine Rolle mehr (Prieler 2022). Die Patente für diese hybriden oder gentechnisch veränderten Samen sind auf dem Markt viel wert und werden von Großkonzernen gekauft (Paccalet & Paccalet 2012). Hiermit besteht das alleinige Recht darauf, das Saatgut zu verkaufen (Prieler 2022). Kommerziell dürfen nur diese angemeldeten Sorten genutzt werden (ebd.) und Saatgut muss immer gekauft werden (ebd.). Durch die Patente haben die vier weltweit größten Saatgutkonzerne Bayer, BASF, Syngenta, und Corteva (Tippe et al. 2023) Verkaufsrechte für ca. 50% des weltweiten

Saatgutes (ebd.) und somit einen starken Einfluss auf unsere Ernährung (Paccalet & Paccalet 2012). Auch verkaufen diese Firmen ca. 50% der Pestizide weltweit (Prieler 2022). Der Erhalt alter Sorten ist somit wichtig für unsere Zukunft in vielerlei Hinsicht. Alte Sorten werden als **Kulturgut** mit ihrem dazugehörigen Anbau und ihrer Nutzung erhalten (Arche Noah 2024). Außerdem werden verschiedene Sorten als genetischer Pool zur **Züchtung** benötigt (ebd.). Ohne diese Sorten würden wir außerdem die **Unabhängigkeit** über unsere Ernährung verlieren (ebd.) und diese in die Hand vierer Firmen legen.

Der Erhalt von alten Sorten fördert Sorten, die an **regionale und klimatische** Gegebenheiten angepasst sind sowie die **Schönheit** der Farben und Formen der Gemüsevielfalt (ebd.). Mit den alten Sorten wird außerdem die **Geschmacks- und Nutzungsvielfalt**, die unseren Geschmackssinn anregt, gefördert (ebd.).

Die Schwabenbohne soll als ein Vorreiter-Beispiel in Deutschland dienen, um unsere Ernährungsunabhängigkeit zu sichern und das Potenzial der alten Sorten auszuschöpfen.

### 2.1.1 Die Feuerbohne



Abb. 1 Feuerbohne (wikipedia, 2024)

Die Feuerbohne (vgl. Abb. 1) kommt ursprünglich aus Costa Rica, Guatemala und Mexiko (Serena et al. 2018). Im 17. Jahrhundert soll der holländische Admiral Hains sie nach Europa eingeführt haben (Bartha-Pichler & Zuber 2002). 1635 wird sie das erste Mal, als Neuigkeit aus Amerika, in Paris als Schmuck für Kränze und Blumensträuße verwendet (von Martens 1869). Typische Eigenschaften sind ihre bis zu 7m langen Ranken (Serena et al. 2018), ihre Robustheit gegenüber Krankheiten, Schädlingen und ihr Auskommen in kühleren Lagen (von Martens 1869). Feuerbohnen werden im April/Mai gesteckt, blühen danach rot und/oder weiß (Serena et al. 2018). Im Juli können bereits die grünen Hülsen, im September und Oktober dann die Kerne, geerntet werden (ebd.). Eine typische Eigenschaft der Hülsenfrüchtler ist die Fähigkeit, Stickstoff aus der Luft zu binden und diesen dann an den Wurzeln mit Hilfe von Knöllchenbakterien zu speichern. So ist die Pflanze mit ausreichend Stickstoff versorgt und verbessert zusätzlich den Boden (Götz 2001).

Die Feuerbohne gehört zur Ordnung *Fabales* (Schmetterlingsblütenartige), zur Familie der *Fabaceae* (Hülsenfrüchtler) und in die Unterfamilie der *Faboideae* (Schmetterlings-

blütler) (Sluga 2020). Auf die Familie folgt die Gattung der *Phaseolus*, die in verschiedene Arten unterteilt wird. Unter anderem die Arten *Ph. vulgaris* und *Ph. coccineus* L.. Unter *Phaseolus vulgaris* versteht man die Gartenbohne, das heißt Buschbohnen und Kletterbohnen (Sluga 2020).

Die Schwabenbohne gehört zu den Feuerbohnen und ist Teil der Art *Phaseolus coccineus* L. (Schwabenbohnen e.V. 2024).

### 2.1.2 Die Schwabenbohne

Die großsamige Schwabenbohne ist auf die Region Schwaben angepasst (vgl. Abb. 2). Unter der Region versteht man die Gebietskulisse von ganz Baden-Württemberg, sowie den Regierungsbezirk Schwaben in Bayern (Weller & Weller 1975). Das heißt von der Region Stuttgart ganz im Norden über den Bodensee im Süden, sowie vom Schwarzwald im Westen bis in den Regierungsbezirk Schwaben in Bayern ganz im Osten (Schwabenbohnen e.V. 2024).

Über Jahrhunderte wurde die Schwabenbohne zu einer regional angepassten Sorte selektiert (ebd.). Sie hat unterschiedlichste Ausprägungen (vgl. Abb. 3). Der breite, nierenförmige Samen kann von einfarbig weiß über schwarz bis hin zu bräunlich sein (ebd.). Aber auch zweifarbig gefleckt und marmoriert von violett-schwarz bis hin zu braun/beige-schwarz (ebd.).



Abb. 2 Region Schwaben (Weller & Weller, 1975)

Diese verschiedenen Ausprägungen der Feuerbohne (Heterosiseffekt), auch Population genannt, entstehen durch Fremdbefruchtung der Blüten (ebd.). Verwendet wird die Bohne als Trockenbohne (ebd.). Das Klima in der Region Schwaben ähnelt



Abb. 3 Schwabenbohnen-Samen (Kaiser, 2023)

den Ursprungsländern der Feuerbohnen - Nordmexiko und Guatemala (ebd.). „Hohe Luftfeuchtigkeit [...] hohe Niederschlagsmengen in den Sommermonaten [...] Windarmut und höhere Temperatursummen besonders zur Blütezeit“ (ebd. S. 1) sind optimale Wuchsbedingungen für die Schwabenbohne. „Extreme Trockenheit“ (ebd. S. 1) sollte vermieden werden. Diese verschiedenen Faktoren sind innerhalb Deutschlands größtenteils in der Region Schwaben vorzufinden (ebd.).

Das Gewicht der Schwabenbohne von tausend Körnern (Tausendkorngewicht), eine Einheit im Saatguthandel, beträgt mindestens 1200g (ebd.). Bei der Zubereitung werden sie zu Beginn in Wasser eingelegt, sodass das Kochen schneller erfolgen kann (ebd.). Die Bohne wird dabei doppelt so groß. Die Schwabenbohnen haben einen sehr besonderen „zart-nussigen Geschmack“ (ebd. S.1), vergleichbar mit Maronen. Ihre fein cremige Konsistenz ermöglicht die Verwendung in herzhaften, sowie süßen Gerichten (ebd.). Diesen Geschmack entfaltet sie vor allem, wenn sie auf „sehr mineral- und kalkhaltigen, humosen Lehmböden“ (ebd. S.1) angebaut wurde.

### 2.1.3 Die Käferbohne

In der Steiermark in Österreich wird gemäß historischem Beispiel die Käferbohne, nach ursprünglichem Anbau im Privatgarten, in großem Stil angebaut (Landwirtschaftskammer Steiermark (LK Steiermark) 2016). Diese Feuerbohne gehört zur Art *Phaseolus coccineus* L. (vgl. Abb. 4) und die Sorten Bonela und Melange wurden aus ihr selektiert (Steirische Spezialitäten Magazin o.J.). Die Käferbohne fühlt sich ebenso wie die Schwabenbohne im feuchten und warmen Kontinentalklima (Steirische Spezialitäten Magazin o.J.) auf „mineralreichen, kalkhaltigen und fruchtbaren Lehmböden“ (Steirische Spezialitäten Magazin o.J.) wohl.

Sie geht auf den Erzherzog Johann (1782 bis 1859) zurück (LK Steiermark 2016). Bis in die 1970er Jahre wurde die Käferbohne in privaten Hausgärten an Stangen oder am Rande von Maisäckern angebaut (ebd.). Hieraus entwickelte sich der wirtschaftliche Anbau der Bohnen an Spalieren



Abb. 4 Käferbohne (Steirische Käferbohne g.U., 2019)

und in Heckenkultur (ebd.). Die Bohnen können mehrere Jahre hintereinander auf demselben Acker angebaut werden und haben ein Tausendkorngewicht von 1300-1800g (LK Steiermark 2018). Ab den 1990er Jahren wuchs die Anbaufläche immer weiter, da der Mischanbau mit Mais und das Angebot der Käferbohne in Dosen etabliert wurde und somit die Nachfrage weiter stieg (LK Steiermark 2016). In der Steiermark, und nur in der Steiermark, darf die Käferbohne kultiviert werden, da sie seit 2016 als „Steirische Käferbohne geschützter Ursprung (g.U.)“ gilt (Steirische Käferbohne g.U. o.J. b).

Für die Ernte wurden konventionelle Mähdrescher umgebaut und an die Bedürfnisse des Bohnenanbaus angepasst (Steirische Käferbohne g.U. o.J. a).

Die Vermarktung der Käferbohne ist sehr breit gefächert. Das Käferbohnen-Kabinett der ersten Käferbohnenkönigin zeigt eine breit aufgestellte Ausstellung über den Anbau, die Ernte und die Verarbeitung der Käferbohne (Bäcksteffl o.J.). Als Käferbohnenkönigin repräsentiert „Michaela I.“ (ebd.) seit 2008 die Käferbohne auch über Österreich hinaus. Einige Kochbücher zeigen, wie vielfältig einsetzbar die Bohne in der Küche ist (Sluga 2020). Von der Vorspeise bis zum Nachtisch ist alles möglich.

## 2.2 Entwicklung des Leguminosenanbaus

Vor der Industrialisierung der Landwirtschaft im 20. Jahrhundert wurden auf den Feldern Deutschlands noch vermehrt Hülsenfrüchte angebaut (slowpedia o.J.). Sie dienten als natürlicher Dünger zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und als Eiweißlieferanten für den Menschen (ebd.). Betrachtet man die Trockenbohnen näher, so wurden 1961 (vgl. Abb. 5) noch 9,9% der weltweit produzierten Trockenbohnen in Europa angebaut (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) 1961).

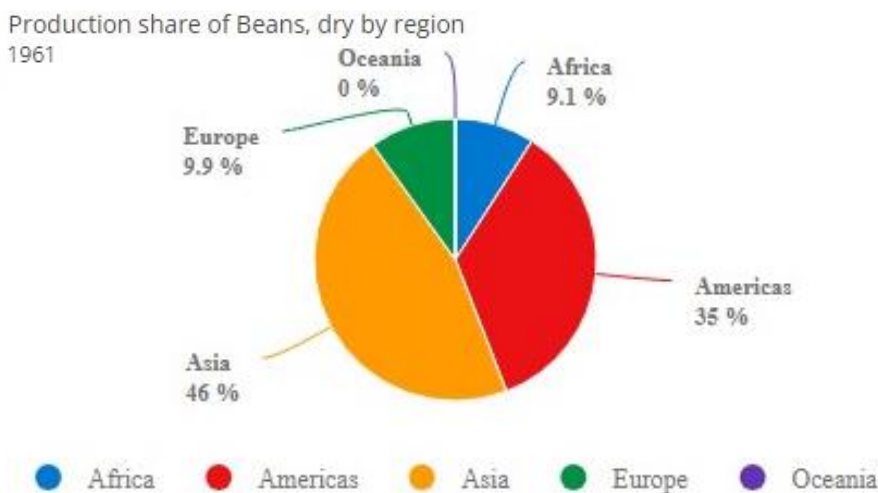


Abb. 5 Weltweite Produktion von Trockenbohnen je Kontinent (FAO, 1961)

Die restlichen Anteile stammten aus Asien, Amerika und Afrika (ebd.).

Die führenden Produktionsländer waren zu dieser Zeit China, Brasilien und Indien (ebd.) (vgl. Abb. 6).

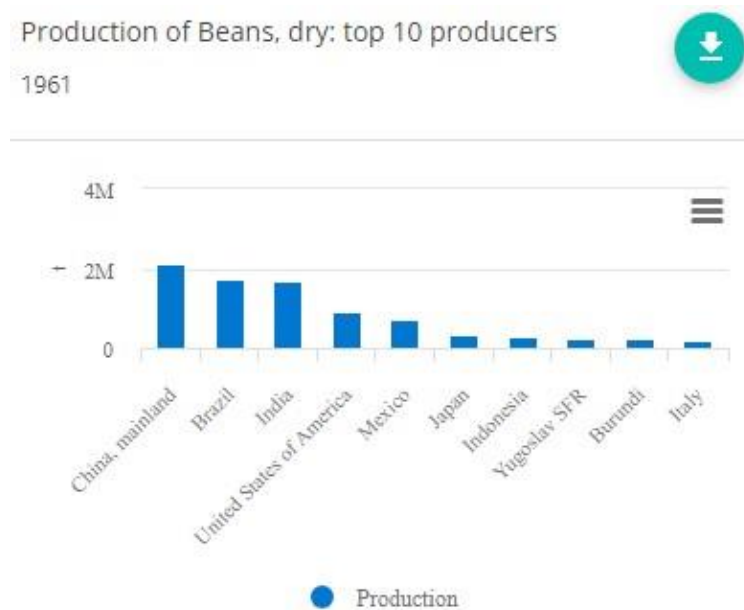


Abb. 6 Zehn Hauptproduktionsländer der Trockenbohnen (FAO, 1961)

Auf deutschen Äckern wurden noch 12,7t Trockenbohnen geerntet (ebd.).

Durch die instabile Ernte bei Hülsenfrüchten im Gegensatz zu Getreide und den zunehmenden Import von Hülsenfrüchten, wurden diese unattraktiver. Somit wurde auch die Züchtung für Saatgutunternehmen unwirtschaftlich und das Wissen zum Anbau von Hülsenfrüchten ging verloren (BZL 2023a). Mit der Entwicklung des Haber-Bosch-Verfahrens und der damit möglichen Herstellung von künstlichem Dünger verschwanden die Hülsenfrüchte fast gänzlich von deutschen Äckern (Hochschule Neubrandenburg o.J.), da ihre Funktion als natürlicher Dünger nicht mehr benötigt wurde.

1982 hatte sich die Produktion von Trockenbohnen bereits halbiert (FAO 1982).

Schon seit 1992 werden in Deutschland keine Trockenbohnen mehr produziert (FAO 1992). Die exportstärksten Länder 2022 sind Indien, Brasilien und Myanmar (FAO 2022) (vgl. Abb. 7).

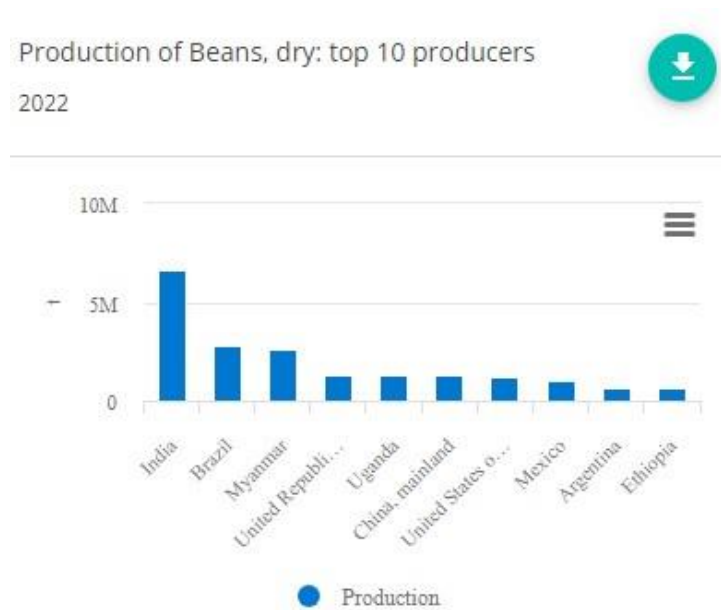


Abb. 7 Zehn Hauptproduktionsländer der Trockenbohnen (FAO, 2022)

In Europa werden 2022 nur noch 1,4% der weltweit produzierten Hülsenfrüchte angebaut (ebd.) (vgl. Abb. 8).

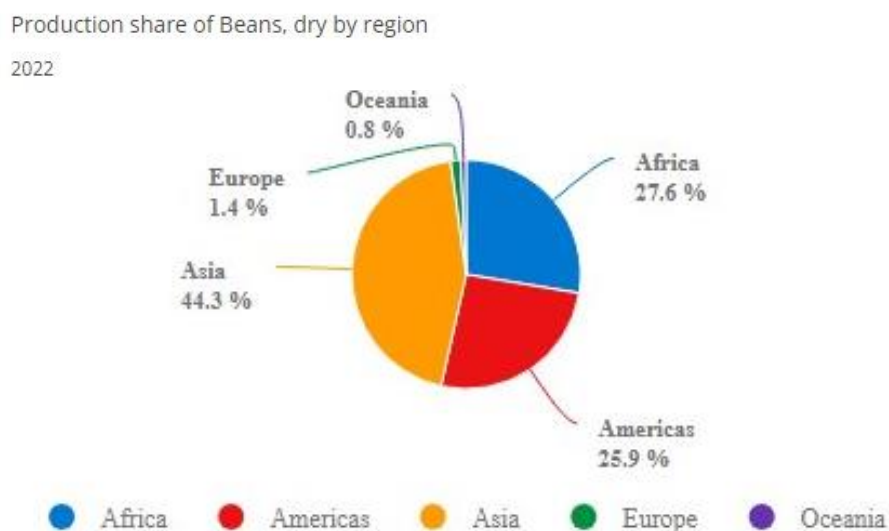


Abb. 8 Weltweite Produktion von Trockenbohnen je Kontinent (FAO, 2022)

Mit der Eiweißpflanzenstrategie 2012 (BMEL 2023a) möchte Deutschland diesem Trend entgegenwirken und wieder mehr Leguminosen in die Landwirtschaft bringen. Ziele dieser Strategie sind es, die Vorteile, wie z.B. die Stickstoffbindung aus der Luft und die Biodiversitätsförderung auf Ackerflächen zu nutzen (ebd.). Außerdem sollen sie den Verbrauch von chemischem Dünger reduzieren und die Bodenfruchtbarkeit verbessern (ebd.). Die regionale Wertschöpfung soll gestärkt und die „Eiweißversorgung aus heimischer Produktion“ (BMEL 2023a) gesteigert werden.

Seit der Etablierung der Eiweißpflanzenstrategie 2012 hat sich die Anbaufläche von Leguminosen bis 2023 verdreifacht (ebd.). 2022 wurden 2,5% der Ackerbaufläche in Deutschland mit Hülsenfrüchten bestellt (Ernährungsumschau Forschung und Praxis 2023), was eine Steigerung von 17% im Vergleich zu 2021 bedeutet (BMEL 2023a). Unter den Anbaukulturen finden sich bisher trotzdem nur Soja, Lupinen, Ackerbohnen und Erbsen (Ernährungsumschau Forschung und Praxis 2023). Nur 33,1% der produzierten Hülsenfrüchte gehen in die menschliche Ernährung, die restlichen 66,9% werden Tierfutter (ebd.). Die Vielfalt für die menschliche Ernährung ist gering und es werden größtenteils Gartenbohnen und keine Feuerbohnen verkauft. Heutzutage findet man in Supermärkten, wie z.B. Kaufland und EDEKA, als Trockenbohnen nur Kidney Bohnen, Wachtelbohnen und Mungo Bohnen (Hammer 2024). Häufiger findet man die weißen Riesenbohnen, die ebenfalls zur Art der *Ph. coccineus* gehören (ebd.). Sehr vereinzelt gibt es auch die Käferbohne zu kaufen (ebd.).

## 3 Methodik

### 3.1 Literatur- und Internetrecherche

Wie bereits zu Beginn erwähnt, gibt es nur wenige Quellen zur Schwabenbohne, da nur noch sehr wenig über sie bekannt ist. Zwei Bücher standen bereits durch den „Genbänkle e.V.“ zur Verfügung.

Die weitere systematische Literatur- und Internetrecherche erfolgte nach Prof. Burmann et al. (2021). Aktiv gesucht wurde nach der Schwabenbohne in der Literatur und im Internet im Zeitraum vom 15.05.2024 bis zum 10.06.2024. Es erfolgte keine Einschränkung in Bezug auf die Jahreszahlen der Literatur- und Internetquellen, wobei der Fokus auf dem 20. Jahrhundert oder älter lag.

Schlüsselwörter für die Recherche waren „Schwabenbohne“, „Feuerbohne“, „*Phaseolus coccineus* L.“, „*Phaseolus multiflorus* Lam.“, „Arabische Bohne“, „Bohnen Anbau Süddeutschland“, „alte Sorten“, „Bohnen“, „Schwaben“, „Stangenbohne“, „Gemüse“, „Rezepte“, „Bohnenrezepte“. Diese Schlüsselwörter wurden auch in Kombinationen, wie „Schwabenbohne AND Rezept“, „Feuerbohne AND Schwaben“, „Feuerbohne AND alte Sorten AND Schwaben“, „*Phaseolus coccineus* L. AND Schwaben“, „*Phaseolus multiflorus* Lam. AND Schwaben“, „Arabische Bohne AND Schwaben“, „alte Sorten AND Bohnen AND Schwaben“, „Gemüse AND Stangenbohne AND Schwaben“, verwendet. Diese wurden in den Datenbanken, wie Google Scholar, SpringerLink und der OPAC der Hochschule verwendet. Außerdem wurde die online Sortendetektivbibliothek des „Genbänkle e.V.“ durchsucht. Weitere analoge Bibliotheken, wie die Gartenbibliothek des Museums der Gartenkultur in Illertissen, wurden ebenfalls nach diesen Worten gescannt.

Der Großteil der Quellen, die im Internet zur Schwabenbohne gefunden wurden, stehen im Zusammenhang mit dem „Genbänkle“ oder dem Geschäftsführer und Netzwerkpartner Patrick Kaiser. Auf Grund der engen Zusammenarbeit zwischen dem „Genbänkle“ und dem Verein „Schwabenbohne“ waren alle diese Informationen die Basis für das Dokument der Produktspezifikation, auf dem diese Arbeit basiert. Somit wurden diese Quellen bei der Auswertung nicht mehr berücksichtigt.

Über Instagram konnten, vor allem mit dem Schlüsselwort „Schwabenbohne“, einige Quellen gefunden werden. Von anfänglich 13 gefundenen Posts wurden am Ende vier Profile herausgearbeitet.

Im Internet konnten 16 Quellen mit der Erwähnung der Schwabenbohne gefunden werden. Nach der Sortierung konnten vier Quellen zur weiteren Recherche verwendet werden.

In der Gartenbibliothek des Museums der Gartenkultur in Illertissen wurden 88 Bücher nach den oben genannten Begriffen durchsucht. In einem Buch konnten Informationen zu Hülsenfrüchten bzw. Bohnen gefunden werden.

In der Sortendetektivbibliothek des „Genbänkle“ wurden 43 Bücher weiter durchsucht und in sieben Büchern konnten weitere Hinweise gefunden werden.

In privaten Bibliotheken wurden 60 Bücher gefunden, die am Ende drei Bücher mit weiteren Hinweisen beinhalteten.

Über die Suche bei SpringerLink oder dem OPAC der Hochschule konnten keine weiteren Informationen gefunden werden.

Die hier gefundenen Informationen wurden in die Kriterienauswertung der Interviews integriert.

Des Weiteren wurden weitere fünf Vereine und Museen in Bezug auf die Schwabenbohne kontaktiert.

## **3.2 Interviews**

### **3.2.1 Interviewerstellung**

Zur Beantwortung der oben genannten Leitfragen (vgl. 1 Einleitung) wurden Telefoninterviews anhand eines Leitfadens (vgl. Anhang 1 Interviewleitfaden) durchgeführt (Dresing & Pehl 2018).

Diese Fragen dienten als Grundgerüst der Interviews. Im Gesprächsverlauf wurde die ein oder andere Frage ergänzt oder weggelassen. Diese Methode hat den Vorteil zur individuellen Anpassung der Frage an den Gesprächspartner und ermöglichte das Stellen von Rückfragen.

Die gestellten Fragen zielten vor allem darauf ab, die historische Herkunft des Begriffs „Schwabenbohne“ und ihre verschiedenen regionalen Bezeichnungen herauszufinden. Außerdem sollte der Anbau und ihre frühere, sowie heutige Verbreitung ermittelt werden. Mit Hilfe von Fotos sollte ein Vergleich der Samenfarben (Phänotypen) der Schwabenbohnen ermöglicht werden.

### 3.2.2 Interviewauswertung

Mit Hilfe der Audiodateien der Interviews wurden diese dann inhaltlich-semantic transkribiert (Dresing & Pehl 2018) und mit einer qualitativen Inhaltsanalyse ausgewertet (ebd.). Der inhaltlich relevante Teil des Interviews wurde nach verschiedenen Kriterien (vgl. Tabelle 1) in einer Excelliste sortiert und anschließend schriftlich ausgewertet.

Tabelle 1 Auswertungskriterien (eigene Darstellung, 2024)

Kriterien
Sortenname
Erhaltungshistorie
Geschichten aus der Vergangenheit
Anbau und Lagerung
Verwendung
Verortung der Schwabenbohnenfunde
Fotovergleich

Die Fundorte der Schwabenbohne wurden mit Hilfe von GIS auf einer Karte verortet. Die Auswertung der Fotos erfolgte anhand der Samenfarbe in tabellarischer Form.

Mit dem Einverständnis aller Interviewten werden in dieser Arbeit auch alle namentlich und mit Wohnort genannt. Die Daten von [REDACTED] dürfen ausschließlich für diese Arbeit verwendet werden. Die Daten der anderen Befragten dürfen über die Bachelorarbeit hinaus verwendet werden.

## 4 Ergebnisse

### 4.1 Literatur- und Internetrecherche

In der Literatur „Auf dem Bussen - Eine Kulturgeschichtliche Rundschau“, wird auf die Verbreitung von Bohnen in Oberschwaben eingegangen. Im Buch „Essen und Trinken im Barock - Oberschwäbische Leibspeisen“, wurde die Schwabenbohne explizit erwähnt. Weitere konkrete Literaturquellen zur Schwabenbohne konnten nicht gefunden werden.

Auf Instagram wurden die Profile, „Mayers\_Kochstube“, „schwabengarten“, „vorsicht\_freilaufendes\_gemüse“ und „eulenspiegel\_a“ im Zusammenhang mit der Schwabenbohne gefunden.

Im Internet wurde auf Kleinanzeigen das Profil von „pA“ gefunden, der die Schwabenbohne verkauft (vgl. Abb. 9). Hieraus konnte eine weitere Verortung vorgenommen werden.

Durch die Erwähnung der Schwabenbohne beim „Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.“ (Hubl 2021) und bei „Arche Noah“ (Lang 1995) konnte eine Recherche zu weiteren Interviewpartnern erfolgen. Auf „Chefkoch“ wurde ein Schwabenbohnen-Rezept gefunden (Rambaldi 2014).

In der Gartenbibliothek des Museums für Gartenkultur wurde das Buch „Lohnender Gemüsebau von H. Schlegel. neubearbeitet v. Garteninspektor E. Junge.“ gefunden, in dem auf die Wichtigkeit der Hülsenfrüchte eingegangen wird.

In der Sortendetektivbibliothek wurden die Bücher „Der praktische Gemüsebau - mit 135 Samenbildern auf 4 Echtdrucktafeln“, „Verzeichnis über Gemüse- u. Blumen-Samen, Feld-Gras - In- und Ausländische Holz-Sämereien“, „Hauptverzeichnis 1938 Samen und Pflanzen Haage & Schmidt Blumenstadt Erfurt“, „Preisverzeichnis 1947 80 Jahre N.L. Chrestensen Erfurt Samenzucht u. Großgärtnerei“, „Hauptverzeichnis 1911 Ernst Benary

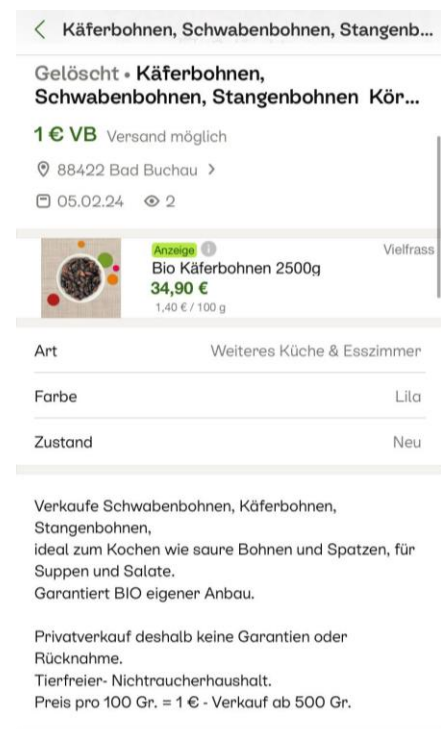


Abb. 9 Anzeige Schwabenbohne Kleinanzeigen (pA, 2024)

Samenhandlung Erfurt 1891“, „Haupt-Verzeichnis der Samen-Handlung von Ernst Benary in Erfurt“, „Die Gartenbohne. Ihre Verbreitung, Cultur und Benützung.“ gefunden, in denen ebenfalls Sorten gelistet sind.

In den privaten Bibliotheken wurden die Bücher „Hülsenfrüchte - Erbsen, Linsen und Bohnen - Kulturpflanze des Jahres 2001 im Bauernhofmuseum“, „Das Lexikon der alten Gemüsesorten 800 Sorten - Geschichte, Merkmale, Anbau und Verwendung in der Küche“ und das Buch „Haferwurzeln und Feuerbohne Alte Gemüsesorten - neu entdeckt“ gefunden.

Die konkreten Ergebnisse befinden sich in der Kriterienauswertung (vgl. 4.3 Kriterienauswertung).

Nach dem Kontaktieren der Firma „Samen Fetzer“, des „Schwäbischen Bezirksverband für Gartenbau und Landespflege“, des „Landesverband der Gartenfreunde Baden-Württemberg e.V.“, des „Samenhandlungsmuseum Gönningen“ und des „Landesverbands für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg (LOGL) - Die Obst- und Gartenbauvereine“ konnte die Erwähnung des Suchaufrufs zu Schwabenbohne im nächsten Rundbrief des LOGL erreicht werden. Allerdings resultierten keine weiteren Ergebnisse aus dieser Recherche.

## 4.2 Interviews

Der „Genbänkle e.V.“ hat bereits, in Zusammenarbeit mit dem „Schwabenbohnen e.V.“, nach der Schwabenbohne gesucht. Im Zuge der Sortendetektivkampagne haben sich einige Erhalter der Schwabenbohne postalisch gemeldet oder wurden durch Dritte gefunden. Diese Kontakte bildeten die Grundlage für die Interviewpartner. Ergänzend dazu wurde eine Internetrecherche durchgeführt, die einige Kontakte bestätigte und die Interviewpartnerliste erweiterte. Auch während der Interviews wurden einzelne Kontakte ergänzt.

Nach dem Kontaktieren der Sortendetektive des „Genbänkle“, [REDACTED], Hans Sigg, [REDACTED], Brigitte Hoffmann, Manfred Sulz, Silvia Scheurle und [REDACTED] konnten sieben Interviews durchgeführt werden. Über den Wochenmarkt in Mindelheim wurden Rita Joos und der Biohof Knaus kontaktiert. Hieraus entwickelte sich der spätere Kontakt zum Interviewpartner Dieter Gaißmayer.

Beim Durchsuchen der Plattform „Chefkoch“ wurde „Rambaldi“, mit einem Rezept zur Schwabenbohne, gefunden und angeschrieben. In Zusammenhang mit diesem Rezept wurden außerdem die Kommentatoren „Calavero“, „dielaukili“, „amozer“, „\_-Marienkäferle\_“, „ElMaronn“, „Benningen71“, „Tanja0106“ kontaktiert. Aus dem schriftlichen Kontakt mit „Rambaldi“ ging der spätere Interviewpartner Uwe Rölle hervor.

Durch weitere Recherche im Internet konnte [REDACTED] von der „Initiative Saatgut-Bildung e.V.“, als Interviewpartnerin gewonnen werden.

Der Kontakt zu [REDACTED] konnte im Laufe des Interviews mit Herrn Rölle ergänzt werden. [REDACTED] wurden durch die Interviewpartner [REDACTED] gefunden. Mit [REDACTED] sowie mit [REDACTED] wurden drei weitere Interviewpartner gewonnen.

Über die Datenbank von „Arche Noah“ konnte der Kontakt zu einem Netzwerkpartner des „Genbänkle e.V.“, Klaus Lang, hergestellt werden, der ebenfalls für ein Interview bereitstand.

Nach der Kontaktierung von ca. 40 Personen wurden am Ende insgesamt zwölf Interviews zur Schwabenbohne geführt (vgl. Tabelle 2).

Tabelle 2 Interviewpartner und Datum (eigene Darstellung, 2024)

Nr.	Interviewpartner	Datum
1.	[REDACTED]	31.05.2024
2.	[REDACTED]	03.06.2024
3.	Uwe Rölle	03.06.2024
4.	[REDACTED]	05.06.2024
5.	Marianne Sigg	05.06.2024
6.	Brigitte Hoffmann	05.06.2024
7.	Silvia Scheurle	11.06.2024
8.	[REDACTED]	13.06.2024
9.	[REDACTED]	19.06.2024
10.	Klaus Lang	25.06.2024
11.	[REDACTED]	25.06.2024
12.	Manfred Sulz	16.07.2024

## 4.3 Kriterienauswertung

### 4.3.1 Sortenname

Bei der Recherche in diversen Büchern und Pflanzenverzeichnissen wurde die Feuerbohne unter verschiedenen Namen aufgeführt: Türkische Bohne ((Platz und Sohn 1876), (Prof. Gross 1904), (Benary 1891)), Arabische Bohne ((Benary 1891), (Haage & Schmidt 1938), (Chrestensen 1947)), Feuerbohne (von Martens 1869), Prunkbohne (Serena et al. 2018), Prahlobohne (Serena et al. 2018), Pläsierbohne (Serena et al. 2018), Schmetterlingsbohne (Benary 1911), Blumenbohne (Bartha-Pichler & Zuber 2002), Riesenbohne (ebd.), Käferbohne (ebd.), Kapuzinerbohne (ebd.), Rosserbs (ebd.), Rossbohne (ebd.).

Der Name Käferbohne taucht auf. Die Schwabenbohne wird in der aufgeführten Literatur nicht erwähnt.

In den Interviews wurde ebenfalls nach den Bezeichnungen für die angebauten Feuerbohnen in Schwaben gefragt. Acht von zwölf Befragten nennen ihre Feuerbohne „Schwabenbohne“ ((██████████ (Rölle 2024), (Hoffmann 2024), (Sigg 2024b), (Lang 2024), (██████████), (██████████ (██████████))). Dies sind 69% der Befragten (vgl. Abb. 10).

Die Bezeichnung „Schwabenbohne“ wurde bereits im Buch „Essen und Trinken im Barock - Oberschwäbische Leibspeisen (1981)“ verwendet.

23% der Befragten haben keinen speziellen Begriff für ihre Feuerbohnen ((██████████), (Sulz 2024), (██████████)) (vgl. Abb. 10). Frau Scheurle nennt die Bohne „Kapuziner“ und somit fallen 8% der Antworten unter „Andere“ (vgl. Abb. 10). Diese Bezeichnung ist auch in der Literatur zu finden (Bartha-Pichler & Zuber 2002).

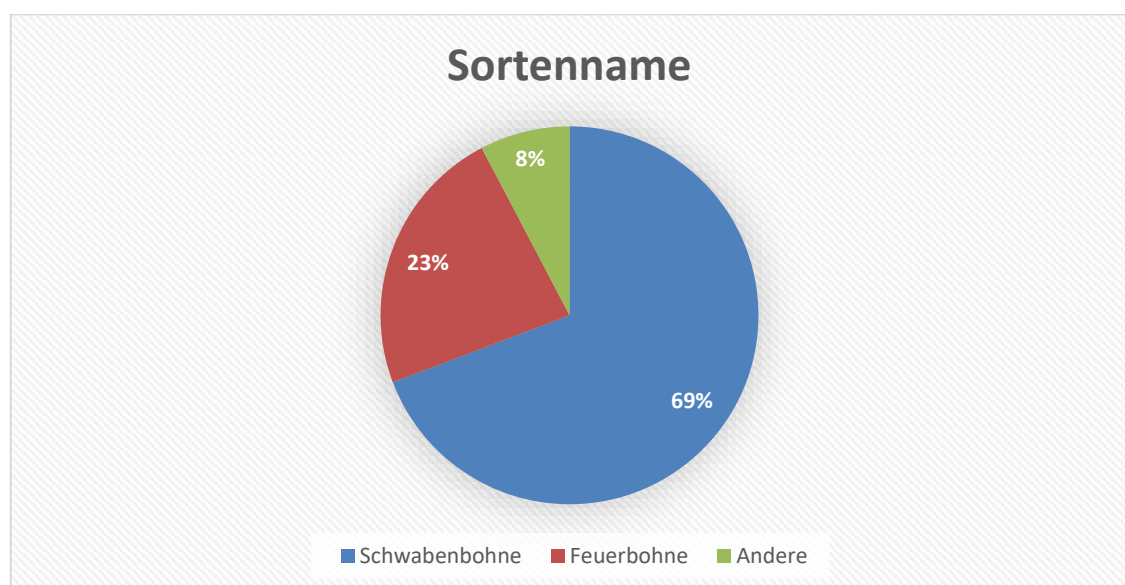


Abb. 10 Sortenname (eigene Darstellung, 2024)

Eine Besonderheit der „Initiative SaatgutBildung e.V.“ ist die Bohne mit dem Namen „Mahlspürer Bohne“, die neben der Schwabenbohne in der Initiative vermehrt, jedoch als identisch zur Schwabenbohne angesehen wird (██████████). Auf Grund der unterschiedlichen Herkunft wird sie trotzdem separat vermehrt (ebd.). Ein weiterer Name, der neben dem Namen „Schwabenbohne“ bekannt ist, ist die „Bobber- oder Bobbeles-Bohne“, den Marianne Sigg durch ihre Schwägerin in Erfahrung gebracht hat (Sigg 2024a). Die Schwabenbohne wurde auch „Kichera“ (Barczyk 1981, S. 81) oder „Kicherla“ (Barczyk 1981, S. 81) genannt.

In der Literatur, wie oben bereits aufgezählt, gibt es viele Begriffe für die Feuerbohne. Auch die Interviews zeigen, dass es regionale Bezeichnungen für den Oberbegriff „Schwabenbohne“ gibt. Schon von Martens hat diese Entdeckung 1869 (von Martens 1869) gemacht und die „Mahlspürer Bohne“, sowie die „Kapuziner“ oder die „Bobbeles-Bohne“ sind nur ein paar Beispiele von vielen.

#### 4.3.2 Erhaltungshistorie

Um die Herkunft der Bohne und ihren Erhalt über die Generationen nachvollziehen zu können, wurden die Befragten nach der Erhaltungshistorie in ihren Familien gefragt. Zwei der zwölf Befragten konnten keine genauen Zeitangaben zur Schwabenbohne machen. Für Herrn ██████████ und Herrn Rölle ist die Schwabenbohne jedoch ein Teil ihrer Vergangenheit. Herr Rölle kennt die Schwabenbohne noch von seiner Mutter.

Vier der zwölf Interviewten haben die Schwabenbohne bereits mehr als 100 Jahre in der Familie. Die Vorfahren der Schwiegerfamilie von Frau Scheurle hatten schon 1776 Landwirtschaft. Dabei vermutete sie, dass bereits zu dieser Zeit die Schwabenbohne angebaut wurde. Sicher lässt sich sagen, dass ihre Eltern und ihre Schwiegermutter die Bohne anbauten (ebd.). Bereits mindestens 50 Jahre ist die Bohne im Besitz von Frau Scheurle.

Seit 1850 befindet sich die Schwabenbohne in der Familie ██████████. Auch Frau Hoffmann hat das Saatgut von ihrer Oma, die schon 1912 einen schwäbischen Bauerngarten besaß. In den 1920ern bauten die Oma und später die Mutter von Herrn Sulz die Schwabenbohne an.

Fünf der zwölf Interviewpartner kennen die Schwabenbohne von Familienmitgliedern, die in den 1950/60er Jahren lebten. Der Vater von ██████████, die Schwiegermutter von Frau Sigg, die Oma und Tante von ██████████ haben die Schwabenbohne bereits

im Garten angebaut. Der Fund von Frau [REDACTED] ist ebenfalls seit den 1950ern auf dem Hof in Bad Saulgau zu finden.

Eine Ausnahme stellt die Schwabenbohne von Herrn Lang dar. Seine Großeltern, die Banater Schwaben waren, brachten ca. 1945 die Bohne aus Rumänien nach Deutschland. Als Teil der Bevölkerungsgruppe der Donauschwaben brachten sie die Schwabenbohne wahrscheinlich wieder mit zurück nach Deutschland. Somit ist sie höchstwahrscheinlich bereits vor 1945 bekannt gewesen.

Frau [REDACTED] hat die Bohne seit 2003 im Garten, auf dem Betrieb ihrer Eltern wurde die Bohne auch bereits angebaut. Somit lässt sich ebenfalls vermuten, dass die Bohne schon länger im Besitz der Familie ist.

1970 wurde die Mahlspürer Bohne aus Arcona (Italien) nach Mahlspüren gebracht (Initiative SaatgutBildung e.V. 2020). Um diesen Fund weiter einordnen zu können, müssten noch weitere Recherchen durchgeführt werden.

Dass das Saatgut meist von der Oma über die Mutter zu den Kindern weitergegeben wurde, wurde in den Interviews deutlich. Acht der zwölf Befragten können den Besitz des Saatgutes seit den 1950-60er Jahren bestätigen. Somit ist die Schwabenbohne mindestens seit den 1950er Jahren bekannt. Einzelne Funde gehen mindestens 100 Jahre zurück. Manche Funde können erst ab der zweiten Generation datiert werden. Dabei kann vermutet werden, dass die Schwabenbohne trotzdem bereits in den früheren Generationen angebaut wurde.

### **4.3.3 Geschichten aus der Vergangenheit**

Wenn es um Geschichten im Zusammenhang mit den Bohnen geht, dann haben nur fünf Interviewpartner etwas zur Schwabenbohne zu erzählen.

Frau [REDACTED] musste, so wie Herr Lang, als Kind helfen, die Bohnen zu ernten. Durch die verschiedenen Färbungen der Bohnen haben sich die Kinder ein Ratespiel beim Pulen ausgedacht. Es musste geraten werden, welche Farbe als nächstes aus der Hülse kommt (Lang 2024).

Ein weiteres Bohnenspiel wurde über die Interviewpartner [REDACTED] [REDACTED] gefunden. „Kessel, Märle, Maus“, hat „Tante Gerda“ von ihrem Großvater aus Degerloch († 1927) überliefert bekommen. 2011 wurde dieses von Ursula gesichert (vgl. Abb. 11). Es ist ein Spiel aus Bohnenkernen und einem Würfel aus halbierten Bohnenkernen. Für die Mutter von Silvia Scheurle war es der letzte Wunsch am Sterbebett, noch einmal „Kapuziner“ essen zu können (Scheurle 2024). Saatgut zu bekom-

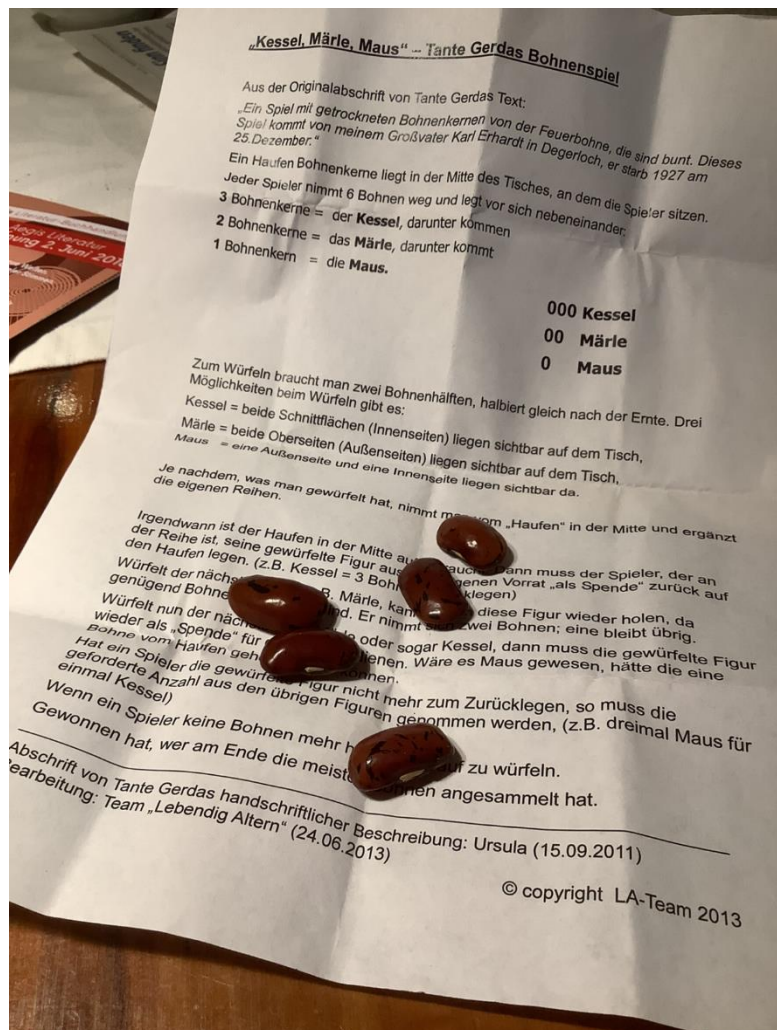


Abb. 11 „Kessel, Märle, Maus“ – Tante Gerdas Bohnenspiel (Roman Lenz, 2013)

men ist zurzeit leider sehr schwer und so konnte der innige Wunsch nicht mehr erfüllt werden. Nun wird das Saatgut wie ein Schatz gehütet. So machen das auch die Bauern der „Initiative SaatgutBildung e.V.“. Die Bohne hat schon immer einen ganz besonderen Stellenwert, da hier das Saatgut selber hochvermehrt wird ([REDACTED]). Andere Samen, wie Tomaten, werden zugekauft (ebd.).

Frau Hoffmann verbindet mit der Schwabenbohne ihre Kindheit, in der sie Schwabenbohnen gerne gegessen hat. Ende der 1970er Jahre betrieb sie ein Schwäbisches Restaurant, was zu dieser Zeit eher unüblich war (Hoffmann 2024). Gab es jedoch Saure Schwabenbohnen, war das Restaurant brechend voll (ebd.). Zu dieser Zeit baute keiner mehr Schwabenbohnen an und das Saatgut war rar. Ein Kilo kostete zwölf D-Mark, was teurer als Fleisch war (ebd.).

Im Buch „Essen und Trinken im Barock - Oberschwäbische Leibspeisen“ wird im Zusammenhang mit der „Bauhofordnung“ 1767, die die Verpflegung der Angestellten der

„Waldburg’schen Gutsverwaltung Wolfegg“ regelte, die Schwabenbohne erwähnt. Die Oberschicht der Gesellschaft ernährte sich exotisch (Barczyk 1981). Wobei sich die Unterschicht, „Dienstboten, Handwerksleute oder Tagewerker, die Hirten und ihre Lehrbuben“ (ebd., S. 31), mit einfacher Kost zufriedengeben musste (ebd.).

Die Ansicht, dass Bohnen ein arme Leute Essen sei, hat sich bis heute in unsere Gesellschaft gehalten (██████████). Ihr Potenzial als Energie- und Eiweißlieferant wurde früher bereits für die Arbeit auf dem Feld genutzt (ebd.).

Die Schwabenbohne hat oft die Kindheit der heute 70-80-Jährigen geprägt. Sie war Teil des Alltags. Um sich die Zeit zu vertreiben, wurden Spiele aus den Bohnen entwickelt und zu guter Letzt Saure Bohnen mit Spätzle gekocht. Dieses Gericht war unter den Arbeitern weit verbreitet. Hier wird anhand dieser kurzen Geschichten deutlich, dass die Bohne früher eine viel größere Bedeutung und viel größeren Stellenwert bei den Menschen hatte, allein der Nahrhaftigkeit wegen. Saatgut war früher Gemeingut und wurde untereinander getauscht. Heutzutage ist es sehr schwierig, Saatgut solch rarer Sorten noch zu finden. Wenn überhaupt, dann bei Privatleuten.

#### **4.3.4 Anbau und Lagerung**

Die Interviewten waren sich einig, dass die Bohnen früher an Stangen im Hausgarten angebaut wurden (z.B. (Scheurle 2024)). Heute werden sie teilweise an Schnüren, die an einem Drahtseil hängen (Sulz 2024), kultiviert oder an einem Rosenbogen entlang rankend gepflanzt (Hoffmann 2024). Auch kleine Bereiche auf Äckern sind mit den Feuerbohnen bepflanzt (ebd.). Die Ernte der trockenen Schoten erfolgte im Oktober und das von Hand (██████████). Nach der Ernte mussten die Schoten in der Sonne (██████████), auf der Heizung (Hoffmann 2024) oder auf der Hopfendarre (Scheurle 2024) trocknen. Später wurden die Bohnen dann von Hand gepult (██████████). Die trockene Bohne muss vor der Lagerung entweder eingefroren ((██████████), (Sulz 2024)) oder in Gläsern gelagert werden ((Hoffmann 2024), (██████████)). Beispiele zum Anbau größerer Mengen finden sich im Kapitel 5.5 Zukunftsherausforderungen.

#### **4.3.5 Verwendung**

Auf dem Speiseplan und auf den Äckern standen „bis zur Verbreitung der Kartoffel im 19. Jahrhundert [...] viele Bohnen (die sogenannten Schwabenbohnen), Linsen, Erbsen“ (Barczyk 1981). Dies beschreiben auch Buck (1868) und Schlegel (1918).

In den Gärten der Interviewten spiegelt sich diese Aussage wider. Als Hülsenfrüchte wurden vor allem Zucker- und Markerbsen ((██████████), (Sulz 2024), (Hoffmann 2024)), Buschbohnen ((██████████), (Sulz 2024), (Lang 2024), (Hoffmann 2024)) und Stangenbohnen (Lang 2024) angebaut.

Die Schwabenbohnen wurden meist als Wintergericht (z.B. (██████████), (Hoffmann 2024)) in „brauner Brenne sauer angemacht“ (Barczyk 1981, S. 81) zubereitet und dazu wurden Spätzle serviert (Barczyk 1981). Diese Art der Zubereitung ist bis heute überliefert.

Über „Chefkoch“ wurde das Rezept, „Omis Schwabenbohnen (Käferbohnen bzw. Feuerbohnen) mit Spätzle“ von „Rambaldi“ mit einer ursprünglichen Zubereitung der Schwabenbohne gefunden (vgl. Abb. 12) (Rambaldi 2014).



Abb. 12 Saure Bohnen mit Spätzle (Parmigiana, o.J.)

Fünf der zwölf Befragten erwähnten als bekanntes Gericht mit Schwabenbohnen explizit „Saure Bohnen mit Spätzle“, (Hoffmann 2024), (Sulz 2024), (Sigg 2024a), (██████████) oder grüne saure Bohnen (Hoffmann 2024) mit Spätzle und Bratkartoffeln (Sigg 2024a). Hierbei wird eine saure Brenne mit Essig hergestellt (Hoffmann 2024).

Zu den Bohnen werden Saitenwürstchen ((██████████), (Hoffmann 2024), (Sigg 2024), (Scheurle 2024), (██████████)), Debreziner (██████████), Speck ((Scheurle 2024), (Hoffmann 2024)) oder Rauchfleisch (Sigg 2024) serviert.

Die Schwabenbohnen und Feuerbohnen können auch als Schnippelbohnen ( [REDACTED] ) oder als Eintopfgericht, wie Linsen, gekocht werden (Scheurle 2024).

Außerdem wird bei Frau Hoffmann, Frau Sigg und [REDACTED] ein Salat aus den Schwabenbohnen zubereitet.

Vier der Befragten kennen keine speziellen Gerichte zu den Schwaben- oder Feuerbohnen ((Rölle 2024), (Lang 2024), ([REDACTED]), ([REDACTED])).

#### 4.3.6 Verortung der Schwabenbohnenfunde

In der folgenden Karte (vgl. Abb. 13) sind alle 21 Fundorte der Schwabenbohne verortet, in Form von Saatgut oder in mündlicher Überlieferung (vgl. Tabelle 3).

Die weißen Fahnen stellen die drei ursprünglichen Fundorte der Bohne dar. 16 gelbe Fahnen geben Aufschluss über die heutige Verbreitung der Schwabenbohne. In den Orten Burg und Schachen, in denen es früher die Schwabenbohne gab, wird zudem heute die Käferbohne als Schwabenbohne verkauft (grüne Fahnen).

Außerdem sind die früheren Zentren der Bohnenmärkte, Bad Saulgau und Riedlingen, mit roten Fahnen markiert (Buck 1886), von denen die Bohnen weiter in die umliegenden Gemeinden (braunes Haus) Altheim, Herbertingen, Ertingen und Alleshausen (ebd.) verbreitet wurden.

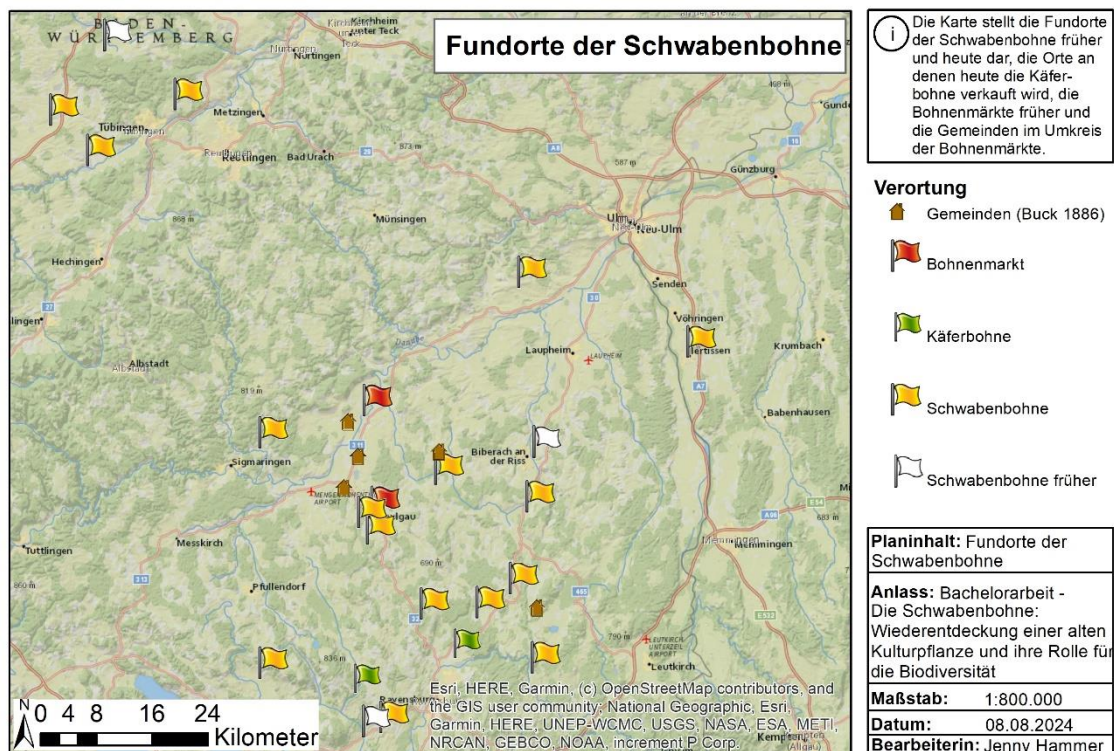


Abb. 13 Fundorte der Schwabenbohne (eigene Darstellung, 2024)

Räumlich gesehen wurden die meisten Funde in der Region Oberschwaben und Donau-Iller verzeichnet (vgl. Abb. 13). Hier konnten insgesamt 16 Standorte ermittelt werden. Dass Oberschwaben heute der Verbreitungsschwerpunkt der Schwabenbohne ist, lässt sich durch die ehemaligen Bohnenmärkte in Bad Saulgau und Riedlingen (Buck 1886) vermuten. In Bad Saulgau, sowie in Bad Buchau wurden jeweils zwei Funde verzeichnet. In Bayerisch-Schwaben konnte nur ein Fund, in Illertissen, aufgetan werden. In der Region Neckar-Alb und Stuttgart gab es noch drei weitere Funde. Im Norden, Südwesten und Westen Baden-Württembergs konnten keine Schwabenbohnen gefunden werden.

Der Tabelle 3 kann entnommen werden, wo die Bohnen genau gefunden wurden und ob sie 2024 noch am selben Standort vorhanden sind, wie ursprünglich.

Ebenfalls kann hier die Unterscheidung zwischen fünf mündlich dokumentierten Funden (weiße Farbe) und 15 Saatgut-Funden (lila Farbe) vorgenommen werden. Außerdem konnte bei zwei Funden festgestellt werden, dass die Bohne vom Ursprungsort ca. 5-10km weitergewandert ist. Ein Fund wanderte in den Jahren von Hailfingen nach Wolfegg (180km, braune Farbe). Alle anderen Funde sind am selben Ort geblieben.

Tabelle 3 Fundverortung Schwabenbohne Früher, Heute, Erhalter (lila = noch Saatgut vorhanden, ? = keine Information) (eigene Darstellung, 2024)

Früher	Heute	Erhalter
Schwörzkirch	Schwörzkirch & Wiesensteig	██████████
Vorsee	Vorsee	██████████
Burg	Burg (heute Käferbohne)	Uwe Rölle
Bitzenhofen	Sederlitz (5km entfernt von Bitzenhofen)	Brigitte Hoffmann
Bingen	Bingen	██████████
Schachen	Schachen (heute Käferbohne)	██████████
Hochdorf	Hochdorf	Marianne Sigg
Frickingen	Frickingen	██████████
?	Bad Saulgau	██████████
Bad Saulgau (Buck 1886)	Bad Saulgau	schwabengarten_
?	Bad Waldsee (Barczyk 1981)	Rambaldi
?	Bad Buchau	pA
Bad Buchau	Bad Buchau	Ruth Rosa

Früher	Heute	Erhalter
?	Illertissen	Museum der Gartenkultur
?	Kümmerzhofen (Restaurant)	Mayers Kochstube
Biberach an der Riß	?	██████████
Pfrondorf	Pfrondorf	Manfred Sulz
Rottenburg am Neckar	Hailfingen (13km von Rottenburg am Neckar)	Silvia Scheurle
?	Rottenburg am Neckar	██████████
Hildrizhausen	Wolfegg (Barczyk 1981)	Klaus Lang

Deutlich wird nach dieser Auseinandersetzung mit den Fundorten, dass sich die Verbreitung der Schwabenbohne in der Region Schwaben (vgl. 2.1.2 Die Schwabenbohne) in den letzten Jahrzehnten um einiges verringert hat. Die ursprüngliche Ausdehnung konnte nur noch für einzelne Regionen bestätigt werden. Die allgemeine Bekanntheit der Schwabenbohne ist jedoch weitaus größer. Bei Frau ██████ im Hofladen, sowie bei Herrn Rölle, der auf Außendienstbesuchen für Syngenta unterwegs ist, kennen viele Kunden heute noch die Schwabenbohne. Bei Frau ██████ gibt es noch einige Landwirte, die die Schwabenbohne anbauen. Über „Rambaldi“ bei „Chefkoch“ konnten mindestens sieben weitere Kommentatoren gefunden werden, die den Begriff „Schwabenbohne“ kennen. In diesem Zuge lässt sich sagen, dass der Begriff Schwabenbohne noch unter den älteren Menschen in Schwaben verbreitet ist.

#### 4.3.7 Fotovergleich

Um einen Überblick über den Phänotyp der Schwabenbohnenpopulation zu erlangen, wurden die zugesendeten Bilder über den „Genbänkle e.V.“ sowie die recherchierten Bilder im Rahmen dieser Arbeit auf Gemeinsamkeiten untersucht (vgl. Anhang 3 ). Ergänzend zu den Bildern gab es vereinzelt mündliche Beschreibungen. Das Vorkommen der verschiedenen Farben (violett mit viel schwarz, violett mit wenig schwarz, weiß, schwarz, braun, beige mit viel braun, beige mit wenig braun) wurde in der Tabelle nach Erhalter aufgelistet (vgl. Anhang 3.2 Tabellarischer Vergleich der Phänotypen der Schwabenbohnenvarianten).

Wie dem Säulendiagramm aus Abb. 15 zu entnehmen ist, kommt der Phänotyp „violett mit wenig schwarz“ am häufigsten, mit 13 von 15 Nennungen, in den Samenbeschreibungen und Bildern vor. Auch die violetten Samen mit viel schwarz waren zwölf Mal vertreten. Weiße und schwarze Samen konnten beide in neun von 15 Populationen gefunden werden. „Beige mit wenig braun“ wurde in sechs Populationen gefunden. Sehr selten mit nur zwei Vorkommen sind braune Bohnen. Der Phänotyp „beige mit viel braun“, wurde nur einmal erkannt. Der Tabelle im Anhang (vgl. Anhang 3.2 Tabellarischer Vergleich der Phänotypen der Schwabenbohnen) lässt sich entnehmen, dass die Population, mit sechs verschiedenen Samenfarben, von Manfred Sulz, am vielfältigsten ist (vgl. Abb. 14). Im Durchschnitt befinden sich 3,7 verschiedene Samenfarben in einer Population (vgl. Abb. 3).



Abb. 14 Schwabenbohnen Manfred Sulz (Manfred Sulz, 2024)

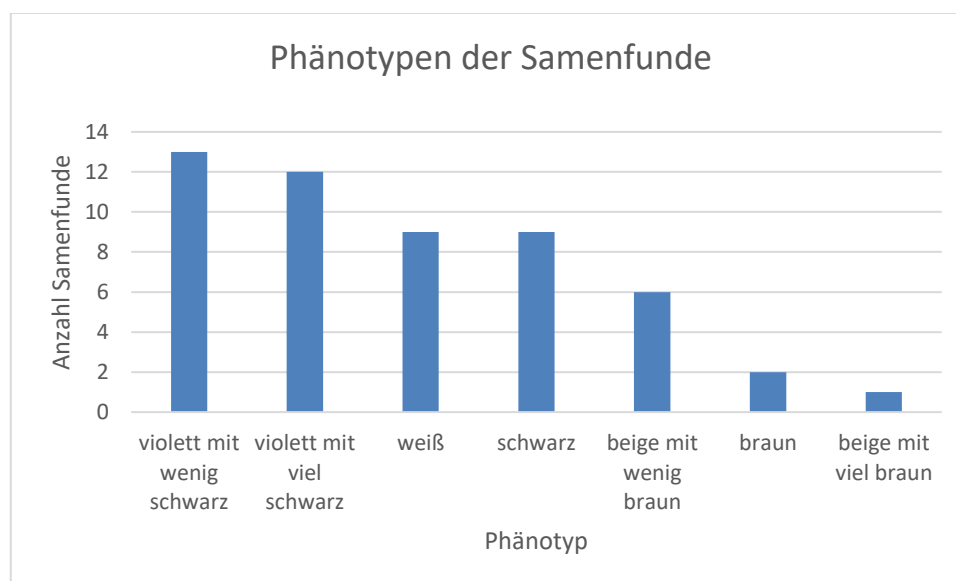


Abb. 15 Säulendiagramm Phänotyp der 15 Samenfunde (eigene Darstellung, 2024)

Im Buch „Die Gartenbohne. Ihre Verbreitung, Cultur und Benützung. 1869“ von Georg von Martens, werden drei Sorten der Feuerbohne beschrieben. Diese Beschreibungen bestätigen die oben beschriebenen Interviewergebnisse.

Bei der gemeinen Feuerbohne „*Ph. multiflorus coccineus Lam.*“ (von Martens 1869 S. 83) sind die hellvioletten Bohnen mit vereinzelt schwarzen Flecken am häufigsten

vertreten (ebd.). Dies ließ sich durch die oben genannte Aussage mit der Beschreibung „violett mit wenig schwarz“ bestätigen (vgl. Abb. 16).

Darauf folgen in der Häufigkeit die hellvioletten Bohnen, die mit „scharfeckigen Flecken“ (von Martens 1869 S. 83) bedeckt sind. Diese Flecken bedecken die Bohne wie eine Art Netz, sodass nur noch wenig der hellvioletten Farbe durchscheint (von Martens 1869). Diese Reihenfolge in der Häufigkeit konnte ebenfalls durch die oben genannte Samenfarbe „violett mit viel schwarz“ bestätigt werden.



Abb. 16 Darstellung Bohnen Tafel I (14 = schwarze Feuerbohne, 16 = gemeine Feuerbohne, 17 = gemeine Feuerbohne violett mit wenig schwarz, 18 = gemeine Feuerbohne) (von Martens 1869)

Der Übergang der schwarz benetzten Bohnen in die schwarzen Feuerbohnen „*Ph. multiflorus niger Martens*“ (von Martens 1869 S. 82) beschreibt von Martens hier auch als wahrscheinlich. Schwarze Feuerbohnen kommen auch in den oben genannten Populationen vor. Es gibt viele verschieden stark gefleckte violette Bohnen, die ins Schwarze übergehen. An sich ist die schwarze Feuerbohne eher selten anzutreffen (von Martens 1869).

Weißer Feuerbohnen „*Ph. multiflorus albus Martens*“ (von Martens 1869 S. 82) (vgl. Abb. 17) befinden sich auch in den oben genannten Populationen. Diese blühen ausschließlich weiß (■■■■■). Das bestätigt auch von Martens bereits. Der Rest der Bohnen blüht rot (ebd.), was ebenfalls von Martens bereits erwähnte. Somit befinden sich auch in den Populationen weiße Feuerbohnen eingemischt.



Abb. 17 Tafel V (14 = weiße Feuerbohne) (von Martens 1869)

Die braunen und beigen Abstufungen der Bohne werden in der Literatur nicht beschrieben.

Um genaue Aussagen über die genetische Verwandtschaft der einzelnen Bohnenpopulationen zu treffen, sind genetische Untersuchungen von Nöten. So kann auch ermittelt werden, wie nah verwandt z.B. die „Mahlspürer Bohne“ mit der „Kapuziner“ und der Schwabenbohne ist oder ob sie sogar identisch sind.

## 5 Diskussion und Schlussbetrachtung

### 5.1 Methodenkritik

Betrachtet man die Methode, werden einige Grenzen deutlich. Allgemein gestaltete sich die Recherche schwierig, da es zur Schwabenbohne wenig Grundlagen gab und diese Recherche eher einer Grundlagenforschung entsprach.

Bei der Recherche nach alter **Literatur** war es oft nicht möglich, auf den Inhalt der Literatur zuzugreifen, da die Bücher in digitalisierter Form nicht zur Verfügung stehen oder nur noch antiquarisch erhältlich sind. Auch in der Gartenbibliothek des Museums der Gartenkultur konnte der Zugriff zu den sehr alten Büchern hinter der Vitrine nicht erfolgen. Allgemein fiel die Literaturrecherche sehr spärlich aus. Möglicherweise könnte die Recherche auf regionalere analoge Archive ausgeweitet werden. Dies ist jedoch sehr zeitintensiv.

Auf der Ebene der **Kommunikation** mit den Befragten ergaben sich folgende Schwierigkeiten. Die Rückmeldung der kontaktierten Personen per E-Mail oder Brief gestaltete sich schwierig. Die größte Resonanz wurde bei den Telefongesprächen verzeichnet. Wissen über alte Sorten hat noch die Generation, die heute um die 80 Jahre ist. Daher gibt es nur noch wenige Zeitzeugen. Die Generation dazwischen hat wenig bis kein Wissen mehr darüber. Nun ist es an unserer Generation, dieses Wissen vor dem Aussterben zu bewahren.

Auffällig war auch, dass im Westen und Norden von Baden-Württemberg und in Bayern keine Erhalter der Schwabenbohne gefunden worden sind. An der bayerisch-baden-württembergischen Grenze hingegen gab es viele Kontakte. Dies könnte daran liegen, dass das „Genbänkle“ in dieser Region aktiver war und ist. Es kann aber durchaus sein, dass die Menschen im Westen und Norden Baden-Württembergs die Schwabenbohne auch noch kennen. Um diese Menschen zu erreichen, müsste man aktive Sortensuche vor Ort betreiben, um auch zu älteren Menschen, die kein Internet, E-Mail oder Social Media Zugang besitzen, Kontakte zu knüpfen.

Da die Zeit der Bachelorarbeit sehr begrenzt ist, musste ab einem gewissen Punkt mit der Auswertung begonnen werden. Im Zuge meiner Recherche zur Schwabenbohne sind noch einige Kontakte übriggeblieben oder im späteren Verlauf dazugekommen, die nicht kontaktiert wurden. Hier wäre noch Potenzial für weitere Recherchen. Weitere Kontakte

wären noch Andreas Schreijäg, Prof. Dr. Hans-Martin Haase, Ruth Rosa, Familie [REDACTED] und Frau [REDACTED]. Eine Liste aller Kontakte, die sich aus dieser Bachelorarbeit ergeben haben, wird dem Verein „Schwabenbohne“ und dem Verein „Genbänkle“ zur Verfügung gestellt.

Weiteres Potenzial für die Suche nach der Schwabenbohne liegt in den Orten, die in den oben genannten Büchern erwähnt wurden. Die Wahrscheinlichkeit, in Bad Saulgau und Riedlingen über die früheren Bohnenmärkte, etwas über die Schwabenbohne herauszufinden, ist hoch.

Einzelne Interviewpartner, wie z.B. Uwe Rölle, der als Berater für Syngenta auf verschiedenen Höfen unterwegs ist, könnte man gezielt auf die Recherche nach der Schwabenbohne ansetzen. Auch [REDACTED] hat noch weitere Kontakte zu ansässigen Landwirten.

Über den Verein „Genbänkle“ werden sich sicher noch weitere Kontakte, auch nach dem Abschluss der Bachelorarbeit, sammeln.

## **5.2 Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland**

Um alte Bohnensorten, wie die Schwabenbohne, in Zukunft anbauen zu können, müssen die alten Sorten erhalten bleiben. Die Schwabenbohne stand 2016 auf der „Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland“ (BLE 2016). 2023 steht sie dort nicht mehr (BLE 2023), so wie viele andere Sorten. Diese sind aber noch lange nicht gerettet. Ein Forschungsvorhaben des BMEL „Weiterentwicklung der ‚Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen‘ für Gemüse“ beinhaltet eine Literaturrecherche und eine Erfassung des vorhandenen Saatgutes in europäischen Genbanken und kooperierenden Saatgutinitiativen zu den gelisteten alten Sorten (Sensen 2024). Die Recherchen wurden in einer Datenbank veröffentlicht (ebd.). 6998 Sorten sind dort zu finden (ebd.). Alle Sorten, zu denen nicht recherchiert wurde oder zu denen kein Saatgut gefunden werden konnte, wurden gelöscht. „Leider sind dabei auch spannende lokale Sorten von der Roten Liste verschwunden, die eigentlich weiterhin gelistet sein sollten“ (Sensen 2024). So auch die Schwabenbohne.

Hier wird deutlich, dass der Sortenverlust auch über Rote Listen erfolgen kann, die eigentlich genau das Gegenteil bewirken sollen. Das BMEL und die Genbanken können den regionalen Erhalt von alten Sorten nicht allein stemmen. Der Sortenschwund ist riesig. Werden Sorten einfach von einer Liste gelöscht, zu denen nur noch der Name bekannt

ist, so ist die Existenz der Sorte ausgelöscht. Nicht einmal ihr Name ist mehr bekannt und die Suche nach der Sorte ist nicht mehr möglich.

Kleine regionale Initiativen, wie das „Genbänkle“ und seine Netzwerkpartner, können einen großen Teil zum Erhalt alter Sorten beitragen!

Deshalb wird im Rahmen dieser Bachelorarbeit, in Zusammenarbeit mit dem „Genbänkle e.V.“ und „Schwabenbohnen e.V.“, der Antrag zur Anmeldung der Schwabenbohne auf die Rote Liste beim „Beratungs- und Koordinierungsausschuss für genetische Ressourcen landwirtschaftlicher und gartenbaulicher Kulturpflanzen (BEKO)“ für die nächste „Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen“ gestellt.

### **5.3 Biodiversitätsleistungen der Bohnen**

Welchen Beitrag alte Bohnensorten zur Biodiversität leisten, wird in diesem Kapitel behandelt. Unter Biodiversität versteht man die Vielfalt der Tiere und Pflanzen, der Ökosysteme, sowie die genetische Vielfalt (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) 2024a). Dass diese bedroht ist, wurde bereits in der Einleitung erwähnt (vgl. 1 Einleitung).

Die Mechanisierung der Landwirtschaft im 19. und 20. Jahrhundert führt bis heute zu immer stärker vertretenen Monokulturen (Paccalet & Paccalet 2012) und erhöhtem Düngereinsatz auf konventionellen Betrieben (Gottfried 2022). Hierdurch schwindet die Biodiversität in allen drei Bereichen (Gottfried 2022).

Die Biodiversität ist jedoch ein Garant für unsere Zukunft, der weiterhin geschützt und erhalten werden muss (BMZ 2024b).

Die Gegenbewegung zur konventionellen Landwirtschaft stellt die ökologische Landwirtschaft dar. Bei dieser Bewirtschaftungsmethode werden Pestizide vermieden, nur organischer Dünger (BMEL 2023b) und flach-wendende Bodenbearbeitung eingesetzt (Ökolandbau 2020).

Die ökologische Landwirtschaft kann auf die „Klimakrise, das Artensterben, die Bodenverschlechterung, die Bodenverluste und die Zerstörung ganzer Ökosysteme“ (BMEL 2023) einen positiven Einfluss nehmen. Die Zukunft der Landwirtschaft ist es daher, ökologischer zu wirtschaften (Kellermann 2020).

Um große Monokulturen, wie z.B. Mais, zukunftsfähiger zu gestalten, könnten diese durch Hülsenfrüchte ergänzt oder ersetzt werden. Hierbei können Bohnen eine große Rolle spielen.

Der Anbau von Feuerbohnen wurde auf Ebene der **Fauna** betrachtet und hierbei wurde erforscht, dass die „Feuerbohnen meist von **Hummeln** (*Bombus hortorum*) und **Bienen** (*Eucera longicorvus*) bestäubt“ (Prof. Dr. Schuster 1998) werden. Dies wird auch durch die vergleichende Untersuchung von Mais-Reinkulturen und Mais-Bohnen-Gemengen (Dr. Schulz, et al. 2023) 2019/20 bestätigt. Zur Hauptblütezeit der Bohnen konnten, innerhalb von zwei Erfassungsjahren (2019/20), 447 Wildbienen im Mais-Bohnen-Gemenge und 188 Wildbienen in der Mais-Reinkultur erfasst werden (ebd.). Hierbei wird deutlich, dass 70% aller erfassten Wildbienen im Mais-Bohnen-Gemenge kartiert wurden. Im Gegensatz dazu nur 30% in der Mais-Reinkultur (ebd.).

40% aller erfassten Wildbienen waren Hummeln (ebd.). Hierbei wird die Attraktivität der *Fabaceae* für die Gattung *Bombus* deutlich (ebd.) (vgl. Abb. 18).



Abb. 18 Hummel an Feuerbohnenblüte (bienennutzgarten, 2021)

Auch für Honigbienen sind die Blüten der Bohnen attraktiver als die der Mais-Reinkultur. In der Mais-Reinsaat wurden außerdem 35 verschiedene Wildbienenarten gefunden und zwei dieser Arten stehen auf der Vorwarnliste (Rote Liste Zentrum 2011). Im Mais-Bohnen-Gemenge hingegen wurden 42 Arten kartiert, wobei drei Arten auf der Vorwarnliste der Roten Liste stehen und eine Art als „Gefährdung unbekanntes Ausmaßes“ eingestuft ist (Rote Liste Zentrum 2011).

Betrachtet man die konventionell bewirtschafteten Flächen im Mais-Bohnen-Gemenge, sowie in der Mais-Reinsaat, so ist die Wildbienenartenvielfalt signifikant höher im Gemengeanbau (Dr. Schulz, et al. 2023). Vergleicht man die beiden Bewirtschaftungsweisen im Mais-Reinbau, so weist die ökologische im Feldzentrum einen signifikanten Unterschied auf (ebd.). Die ökologischen Flächen weisen eine signifikant höhere Artenvielfalt auf (ebd.).

Die Mais-Reinkultur und das Mais-Bohnen-Gemenge wurden 2019/20 auch auf **Laufkäfer**vielfalt untersucht (Dr. Schulz, et al. 2023). 52% der Individuen wurden in der Reinkultur, sowie 48% im Gemenge gefunden (ebd.). Die drei dominanten Arten *Harpalus rufipes*, *Pocilus cupreus* und *Pterostichus melanarius* kamen auf ökologisch bewirtschafteten Flächen vor (ebd.). Auf konventionellen Flächen kam hauptsächlich die Art *Pterostichus melanarius* vor (ebd.). Nach dieser Untersuchung konnte festgestellt werden, dass das Mais-Bohnen-Gemenge „kein[en] signifikante[n] Effekt“ (Dr. Schulz, et al. 2023 S.20) auf die Laufkäfervielfalt hat.

Eine weitere untersuchte Gruppe 2020 war die **Flora**. Bei der Kartierung der Ackerwildkräuter im Gemenge und in der Reinsaat konnte „kein signifikanter Unterschied in der Artenzahl“ (Dr. Schulz, et al. 2023 S.20) festgestellt werden. Ein Unterschied ließ sich jedoch in den Bewirtschaftungsformen erkennen (Dr. Schulz, et al. 2023). Auf ökologischen Flächen kamen, im Vergleich zu konventionellen Flächen (8 Arten,) signifikant mehr Ackerwildkrautarten im Mittel vor (12 Arten) (ebd.).

Die Deckung im Zentrum der konventionellen Flächen war im Gemenge höher (25%), als in der Reinkultur (14%) (ebd.). Auf den ökologischen Flächen war kein signifikanter Unterschied zu erkennen (ebd.).

Eine eindeutige Aussage zur Biodiversität durch Bohnen lässt sich nicht treffen, jedoch lassen sich durch Bohnen konventionelle Reinkulturen, wie Mais, vielfältiger gestalten. Deutlich wurde auch, dass ökologisch bewirtschaftete Flächen von der Bewirtschaftungsweise her vielfältiger sind.

Da die Untersuchungen zur Biodiversität bei Pflanzungen mit Körnerleguminosen noch sehr spärlich ausfallen und keine eindeutige Aussage getroffen werden kann, wurde das Projekt „Biodiversitätsleistungen von Körnerleguminosen“ des LeguNet ins Leben gerufen. Seit April 2024 werden Fluginsekten, Käfer, Spinnen und die Ackerbeikrautflora in ganz Deutschland auf ökologisch sowie konventionell wirtschaftenden Betrieben kartiert. Das Projekt soll als Argumentationsgrundlage für den Verbraucher dienen, der mit dem Kauf „eines Körnerleguminosen-Produktes“ (LeguNet 2024) einen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität leistet. (LeguNet 2024)

Die Welt der Hülsenfrüchte ist groß. Weltweit gibt es 43.000 Bohnen-, Erbsen-, Linsensorten (Projekt.Bohnen.Erhaltung. o.J.). Allein in der Genbank in Gatersleben sind 8.000 verschiedene Bohnensorten gesichert (Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) 2024). Eine breite **genetische** Vielfalt ist hier gegeben und die Dunkelziffer ist groß (vgl. Abb. 19).



Abb. 19 Beispiel der Bohnenvielfalt (Patrick Kaiser, 2020)

Regionale Initiativen, wie „Projekt.Bohnen.Erhaltung.“ erhalten 250 regional angepasste Sorten. Auch das „Genbänkle“ und seine Netzwerkpartner haben jeweils eine eigene kleine Genbank in der bis zu 500 Bohnensorten erhalten werden (Kaiser 2024). So existieren in ganz Deutschland kleine Initiativen, die regionale Sorten erhalten. Das Potenzial, genetische Vielfalt in die Gärten und auf die Äcker zu bringen, ist sehr groß.

Wie oben bereits erwähnt, können durch Bohnen Mais-Monokulturen vielfältiger gestaltet werden und somit unsere **Ökosysteme** diversifizieren (Böhm et al. 2020). Es gab bereits Versuche, Bohnen in Kombination mit Sonnenblumen anzubauen (Rölle 2024). Auch hier wird die monokulturgeprägte Landschaft vielfältiger. Ein weiterer Aspekt, der sich aus dem erhöhten Blühaspekt in der Landschaft ergibt, ist die Aufwertung und Diversifizierung des Landschaftsbildes. Eine rote Blüte (vgl. Abb. 20) in einem grünen Maisfeld mit womöglich noch einer Hummel ist für



Abb. 20 Rote Feuerbohnenblüte (Patrick Kaiser, 2020)

das menschliche Auge schöner anzusehen als ein reines grünes Maisfeld. Für diese Vermutung gibt es noch keine Quellenbelege, jedoch lässt sich das aus den eigenen Erfahrungen schließen.

Die Bohnen spielen für die Biodiversität bisher eine untergeordnete Rolle. Noch gibt es zu wenig Forschungen zu den Biodiversitätsleistungen der Hülsenfrüchte. Von zukünftigen Forschungen erhofft man sich, dass sich die erwarteten deutlichen positiven Auswirkungen von Bohnen bzw. Hülsenfrüchten bestätigen. Diese Leistungen der Bohnen sollen auch als Kaufanimierung für die Konsumenten dienen.

## 5.4 Planetary Health Diet

Bohnen haben noch mehr Potenzial. Schon 1918 beschreibt Schlegel den Mangel an Fleisch und Brot in den Kriegsjahren (Schlegel 1918). Doch auch Hülsenfrüchte, wie Bohnen und Linsen, waren auf Grund der Beliebtheit der Kartoffel Mangelware (ebd.). In dieser Zeit wurde die Wichtigkeit der Hülsenfrüchte als Bestandteil der Ernährung deutlich (ebd.).

Heute werden 37% der Proteine in der Ernährung aus Fleisch und Milchprodukten genutzt (eat food 2024). Die Produktion dieser und weiterer Lebensmittel trägt einen großen Teil zur Zerstörung der Umwelt, zum Klimawandel und zur Übergehung der planetaren Grenzen bei (Kirk-Mechtel 2020). „30% der Treibhausgasemissionen und 70% des Frischwasserverbrauchs“ (ebd.) gehen auf die menschliche Ernährung zurück. Um 2050 auf einer gesunden Erde mit gesunden Menschen zu leben, wurde 2019 die „Planetary Health Diet“ veröffentlicht (ebd.). Ziele dieser sind es, die „Gesündere Ernährung [zu] fördern“ (ebd.), die „Qualität und Vielfalt statt Quantität in der Landwirtschaft“ (ebd.) sowie die nachhaltige Intensivierung der Landwirtschaft (ebd.).

Das Ziel, die gesunde Ernährung zu fördern, kann durch weniger Fleisch und Milchkonsum erreicht werden (Dachler 2023). Für vegetarische und vegane Ernährung sind Hülsenfrüchte, wie Bohnen, von großer Bedeutung (ebd.). Getreide und Hülsenfrüchte haben genügend Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße und Proteine, um ein vollwertiges Gericht zu ergeben (ebd.). Auch die Qualität in der Landwirtschaft wird durch den Anbau von Hülsenfrüchten, wie im Kapitel „5.3 Biodiversitätsleistungen der Bohnen“ bereits erläutert, gesteigert.

Durch den Anbau von Hülsenfrüchten kann die Landwirtschaft auf nachhaltige Weise intensiviert werden (ebd.). Die Verwendung von alten angepassten Bohnensorten ermöglicht die Anpassung an kommende Wetterextreme (Hubl 2021). Außerdem gelten Hülsenfrüchte, hier Bohnen, als Verbesserer der Bodenstruktur (Dachler 2023). Sie können ebenfalls den Wasser- und Lufthaushalt des Bodens aufwerten (ebd.).

Der Anbau und Konsum von Hülsenfrüchten, wie Bohnen, stellt die Zukunft unserer nachhaltigen Ernährung dar. Projekte, wie das „Global Bean Project“, sowie das Projekt „INCREASE - Intelligente Sammlungen genetischer Ressourcen von Leguminosen für europäische Agrarlebensmittelsysteme“ haben dies ebenfalls erkannt. Das „Global Bean Project“ will für die Zukunft und nachhaltige Ernährung sensibilisieren (Global Bean Project 2020). Auch „INCREASE“ fördert die Biodiversität und Nutzung der Hülsenfrüchte in der Landwirtschaft (INCREASE 2020).

## 5.5 Zukunftsherausforderungen

Um die Schwabenbohne in Schwaben irgendwann einmal in so großem Stil anbauen zu können wie die Käferbohne in der Steiermark, warten noch einige Zukunftsherausforderungen auf den Verein „Schwabenbohne“. Dabei soll die Schwabenbohne auch biologisch angebaut werden. Um die Herausforderungen einschätzen zu können, wurden Frau Adam aus Österreich am 03.06.2024 und Frau ■■■■ aus Deutschland am 28.06.2024 befragt.

Frau Adam forscht an den Zukunftsherausforderungen für die Käferbohne in der Steiermark. Frau ■■■■ baut in ■■■■ am Bodensee die Schwabenbohne im zweiten Jahr, als Versuch, am Hopfengerüst an (vgl. Abb. 22). Ergänzt werden einige Informationen aus den durchgeführten Interviews. Da beide Bohnen derselben Art angehören und ähnliche klimatische und edaphische (den Boden betreffende) Voraussetzungen benötigen (vgl. 2.1.2 Die Schwabenbohne, 2.1.3 Die Käferbohne), können die Forschungen aus Österreich auf Deutschland übertragen werden.

Mit dem Klimawandel und den damit zusammenhängenden Wetter- und Temperaturextremen kommen einige **klimatische** Herausforderungen auf die Bohnenpflanze zu. Da die Käferbohne in Österreich bereits erfolgreich angebaut wird, liegt der Forschungsschwerpunkt hier auf den klimatischen Herausforderungen.

Frau Adam sieht die **Hitze** während der Blüte der Feuerbohnen als größtes Problem. Die Bohnen werden meist im Gemenge mit Mais angebaut (vgl. Abb. 21), aber auch als Hecken- oder Stangenkultur.



Abb. 21 Mais-Bohnen-Gemenge (Vikifarms, o.J.)

Limitierende Faktoren der Wuchshöhe von 3-4m sind dabei die Maispflanzen, sowie die Stangen. Diese Höhe wird schnell erreicht und nur noch minimales Weiterwachsen nach Hitzeperioden ist möglich. So kann es auch zu Totalausfällen kommen (Adam 2024). Um das Problem der starken Hitze zu lösen, wurde Überkopfbenebelung getestet, die das Wachstum um die Blütezeit der Bohnen positiv beeinflusst hat (ebd.). Diese Methode ist jedoch sehr aufwendig und teuer (ebd.).



Frau [REDACTED] hingegen schätzt die Hitze als weniger problematisch ein. Zwar werfen die Bohnen ihre Blüten bei starker Hitze ab, jedoch können die Bohnen nach der Hitze weiter am Hopfengerüst bis zu 8m in die Höhe ranken und somit bis in den Oktober/ November hinein blühen. Dadurch ist auch eine Benebelung nicht von Nöten. ([REDACTED])

Abb. 22 Schwabenbohnenanbau am Hopfengerüst (rechts) (Jenny Hammer, 2023)

Mit viel **Niederschlag** können die Feuerbohnen besser umgehen, als die Gartenbohnen (Dr. h. c. Becker-Dillingen 1956). Kommt es jedoch zu Staunässe, kommt es zu einem Wachstumsstopp (██████████).

**Schädlinge**, die bei der Bohne möglicherweise relevant werden könnten, sind die Reisswanze, der Maiswurzelbohrer und die Läuse (Adam 2024). Außerdem die Spinnmilbe, Thripse und Bohnenfliege (Landwirtschaftskammer Steiermark (LK Steiermark) 2018). Sie stellen aber eher ein untergeordnetes Problem für Feuerbohnen dar ((Adam 2024), (██████████)). Das größte Problem ist der Bohnenkäfer, 99% der Bohnen sind von ihm befallen (██████████). Somit müssen die Bohnen vor dem Verkauf behandelt werden (LK Steiermark 2018).

**Krankheiten** sind bei den Feuerbohnen wenig bis keine vorhanden (Adam 2024). Die Brennfleckenkrankheit tritt in so geringem Maße auf, dass sie zu vernachlässigen ist (██████████). Die Fettfleckenkrankheit und der Bohnenrost können ebenfalls vernachlässigt werden (LK Steiermark 2018).

Durch die gute Wurzel- und Blattgesundheit und die geringe Schädlings- und Krankheitsanfälligkeit, sind die größten Herausforderungen für den Bohnenanbau in Deutschland die nachfolgenden Faktoren. Diese wurden hauptsächlich aus dem Versuchsanbau in Tettngang abgeleitet.

Verschiedene **technische** Herausforderungen sind Teil der zukünftigen Produktion von Feuerbohnen in Deutschland.

Das **Säen** der Schwabenbohne erfolgt in Deutschland, auf Grund der geringen Produktionsmenge, noch von Hand (Kaiser 2024). Auch hier würden größere Mengen den Einsatz von Maschinen erfordern. In Österreich wird bereits maschinell gesät (LK Steiermark 2018).

Auf den Betrieben, die heute schon Käferbohnen in Deutschland anbauen, geschieht noch vieles in Handarbeit, wie z.B. das **Unkrauten**. Für die zukünftige Bewirtschaftung wäre regelmäßiges Mulchen, Mähen und Fräsen mit Maschinen zur Unkrautbekämpfung von Vorteil (██████████). In Österreich wird zur Unkrautbekämpfung der Einsatz von Vorlaufherbiziden empfohlen (LK Steiermark 2018).

Das Mais-Bohnen-Gemenge in Österreich wird mit Hilfe eines Mähdeschers mit speziell entwickeltem Aufbau **gedroschen** (LK Steiermark 2018). Die Spalier- und Heckenkulturen werden von Hand abgeerntet. Es gibt jedoch Versuche, die Ernte mit einem Traubenvollernter zu mechanisieren (ebd.).

Das Ernten von Spalieren erfolgt in Deutschland meist noch von Hand. Eine Technisierung der Ernte wäre jedoch von Vorteil, da die Handarbeit in Deutschland zu teuer ist ((██████████), (██████████)). Ein Ansatz wäre, die Geräte der Hopfenbauern zu nutzen und somit die Ernte maschinell zu ermöglichen (██████████). Hier spielt jedoch das unterschiedliche Erntezeitfenster von Hopfen und Bohnen eine entscheidende Rolle (Kaiser 2024). Somit konnte diese Idee noch nicht umgesetzt werden. Das Mais-Bohnen-Gemenge wird bereits mit dem Mähdescher geerntet (Rölle 2024).

Auch die **Trocknung** setzt eine Halle und eine Trocknungsanlage voraus, in der genug Platz für die Ernte ist. In Trocknungsanlagen werden die Bohnen in Österreich auf 16-17% Feuchtigkeit heruntergetrocknet (LK Steiermark 2018). Danach folgt dann die Aufreinigung. In Deutschland erfolgt das schonende Trocknen auch schon teilweise maschinell (Rölle 2024).

In Bezug auf die **Aufreinigung** der Samen muss eine Maschine entwickelt werden, die die Bohnen aufbrechen und maschinell sauber sortieren kann. Die Vorreinigung mit einem maschinellen Siebreiniger kann bereits erfolgen (Rölle 2024). Die finale Sortierung muss derzeit jedoch immer noch von Hand durchgeführt werden (ebd. (██████████)). Die Zukunft wäre ein Fotoscanner, der die schlechten Bohnen aussortiert (██████████). Die erste Auslese der Samen in Österreich erfolgt mit Hilfe eines Tischauslesers (LK Steiermark 2018). Die schlussendliche Sortierung erfolgt ebenfalls noch von Hand (Steirische Käferbohne g.U. o.J. a).

Bevor die Bohnen dann in den Verkauf gebracht werden können, muss der **Bohnenkäfer** bekämpft werden. Mit Hilfe von Einfrieren oder Behandlung mit Gas können die Larven, sowie der Bohnenkäfer unschädlich gemacht werden (██████████). Herr Rölle lagert die Samen in großen Fässern und stellt diese im Winter nach draußen. Bei größeren Mengen werden Kühlhäuser benötigt (ebd.). In der Steiermark wird der Samen für 5 Tage bei -20 Grad eingefroren (LK Steiermark 2018).

Die **Vermarktung** und der Vertrieb sind die letzten Schritte für eine erfolgreiche Schwabenbohnenproduktion. Die Vermarktung in Österreich erfolgt über ca. 200 Produzenten und ihre Hofläden, sowie viele weitere Marketingstrategien (vgl. 2.1.3 Die Käferbohne). Zurzeit werden Käferbohnen, sowie Schwabenbohnen in kleinem Stil in Deutschland vermarktet. Herr Rölle und Herr ██████ verkaufen Käferbohnen teilweise unter dem Namen „Schwabenbohnen“ in örtlichen Hofläden. Frau ██████, Frau Hoffmann und Frau Scheurle verkaufen Schwabenbohnen auf dem Markt und in örtlichen Hofläden. Auf diesem Netzwerk könnte man die Vermarktung der Schwabenbohne aufbauen, da alle fünf bestätigten konnten, dass die Nachfrage vorhanden ist.

Der Bohnenanbau bringt auch **persönliche** Herausforderungen für die Bewirtschaftenden mit sich. Eine große Investition in Maschinen und Raum für Sortierung und Trocknung muss getätigt werden, auch ein „starker Wille“ (████████) ist von Nöten, um mit dem globalen Markt aus Asien mithalten zu können (ebd.).

All diese Herausforderungen werden im Kleinen von Herrn Rölle (Mischanbau mit Mais, Hofgut Rölle), Herrn Lang (Mischanbau mit Mais, VikiBeans), Frau ██████ (Hopfengerüst), Frau Hoffmann (Stangenanbau) und Frau Scheurle (Stangenanbau) bereits gemeistert. Grundsätzlich lässt sich also sagen, dass der Anbau der Schwabenbohne in Deutschland von den klimatischen Bedingungen her kein Problem darstellt. Die Herausforderungen sind hauptsächlich die Ernte und Sortierung der Bohnen und die damit zusammenhängenden Kosten. Voraussetzung dafür ist die Produktion von ausreichend Bohnen für den Markt. Bei der Vermarktung kann auf, wenn auch nur kleine, bereits bestehende Netzwerke zurückgegriffen werden. Als vergleichendes Beispiel in Baden-Württemberg lässt sich hier noch die Alblinse, eine historische Linsensorte der Schwäbischen Alb, nennen (Antoni 2014). Ihre Suche, der Fund in Sankt Petersburg und die Vermarktung in den heutigen Supermärkten hat über zehn Jahre gedauert (ebd.). Heute ist sie wieder bekannt geworden und wird von vielen Menschen geschätzt. Dies soll auch die Zukunft der Schwabenbohne sein.

## Literaturverzeichnis

- Adam, E. (2024): Interview.
- Antoni, C. (2014): Die lange Reise der Alblinse. Online unter: <https://www.2000m2.eu/blog/2014/09/08/alblinse/>, letzter Zugriff: 20.08.2024.
- Arche Noah (2024): 10 Argumente. Online unter: <https://www.arche-noah.at/sortenerhaltung/wozu-vielfalt/10-argumente/>, letzter Zugriff: 25.07.2024.
- Bäcksteffl (o.J.): Käferbohnen Kabinett. Online unter: <https://www.baecksteffl.at/pages/kaeferbohnen-kabinett>, letzter Zugriff: 12.07.2024.
- Barczyk, M. (1981): Essen und Trinken im Barock - Oberschwäbische Leibspeisen. Sigmaringen: Jan Thorbecke.
- Bartha-Pichler, B. & Zuber, M. (2002): Haferwurzel und Feuerbohne Alte Gemüsesorten - neu entdeckt. Arau: AT Verlag.
- Benary, E. (1891): 1891 Haupt-Verzeichnis der Samen-Handlung von Ernst Benary in Erfurt. Erfurt, Online unter: [https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/benarye1891h\\_text.pdf](https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/benarye1891h_text.pdf), letzter Zugriff: 28.07.2024.
- Benary, E. (1911): Hauptverzeichnis 1911 Ernst Benary Samenhandlung Erfurt. Erfurt, Online unter: [https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/benarye1911h\\_text.pdf](https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/benarye1911h_text.pdf), letzter Zugriff: 20.05.2024.
- Böhm, H.; Dauber, J.; Dehler, M.; et al. (2020): Fruchtfolgen mit und ohne Leguminosen: ein Review. in: (Journal für Kulturpflanzen), Jg. 72, Nr. 10–11, S. 489–509.
- Buck, M. R. (1886): Auf dem Bussen - Eine Kulturgeschichtliche Rundschau. Stuttgart: D. Gundert (Württembergische Neujahrsblätter).
- Bundesamt für Naturschutz (BfN) (2024a): Biologische Vielfalt. Online unter: <https://www.bfn.de/thema/biologische-vielfalt>, letzter Zugriff: 23.07.2024.
- Bundesamt für Naturschutz (BfN) (2021): Das Übereinkommen über die biologische Vielfalt (CBD). Online unter: <https://www.bfn.de/das-uebereinkommen-ueber-die-biologische-vielfalt-cbd>, letzter Zugriff: 04.07.2024.
- Bundesamt für Naturschutz (BfN) (2024b): Die Nationale Strategie (2007). Online unter: <https://www.bfn.de/die-nationale-strategie-2007>, letzter Zugriff: 23.07.2024.
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (2024): On-farm-Bewirtschaftung Rote Liste Nutzpflanzen. Online unter: <https://pgrdeu.genres.de/on-farm-bewirtschaftung/rote-liste-nutzpflanzen/>, letzter Zugriff: 27.07.2024.
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (2016): Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland 2016.
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (2023): Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland 2023.

- Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) (2023): Der Anbau von Hülsenfrüchten in Deutschland. Online unter: <https://www.landwirtschaft.de/tier-und-pflanze/pflanze/huelsenfruechte/der-anbau-von-huelsenfruechten-in-deutschland>, letzter Zugriff: 30.07.2024.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2023a): Eiweißpflanzenstrategie des BMEL. Online unter: <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/pflanzenbau/ackerbau/eiweisspflanzenstrategie.html>, letzter Zugriff: 18.07.2024.
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2023b): FAQ zu Ökolandbau und Biostrategie 2030. Online unter: <https://www.bmel.de/SharedDocs/FAQs/DE/faq-oekolandbau/FAQList.html#f98728>, letzter Zugriff: 13.07.2024.
- Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) (2023a): Nationale Strategie zur Biologischen Vielfalt. Online unter: <https://www.bmuv.de/themen/naturschutz/allgemeines-und-strategien/nationale-strategie>, letzter Zugriff: 23.07.2024.
- Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) (2023b): Was steht in der „Krefelder Studie“? - FAQ. Online unter: <https://www.bmuv.de/faq/was-steht-in-der-krefelder-studie/>, letzter Zugriff: 05.07.2024.
- Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) (2024a): Biodiversität. Online unter: <https://www.bmz.de/de/service/lexikon/biodiversitaet-14106>, letzter Zugriff: 12.07.2024.
- Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) (2024b): Biodiversität erhalten – Überleben sichern. Online unter: <https://www.bmz.de/de/themen/biodiversitaet>, letzter Zugriff: 12.07.2024.
- Chrestensen, N. L. (1947): Preisverzeichnis 1947 80 Jahre N.L. Chrestensen Erfurt Samenzucht u. Großgärtnerei. Erfurt, Online unter: [https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/chrestensennl1947\\_text.pdf](https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/chrestensennl1947_text.pdf), letzter Zugriff: 20.05.2024.
- Dachler, M. (2023): Welternährung - Status quo und Ausblick zur globalen Ernährungslage. Berlin: Springer Spektrum Verlag.
- Deutsches Umweltbundesamt (UBA) (2022): Gemeinsame Pressemitteilung von Umweltbundesamt und Verbraucherzentralen Optisch perfektes Obst und Gemüse belastet Umwelt und Klima Umweltbundesamt und Verbraucherzentralen fordern vom Handel mehr Natürlichkeit für Äpfel, Möhren & Co. Online unter: <https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/optisch-perfektes-obst-gemuese-belastet-umwelt>, letzter Zugriff: 23.07.2024.
- Deutsches Umweltbundesamt (UBA) (2024): Siedlungs- und Verkehrsfläche. Online unter: <https://www.umweltbundesamt.de/daten/flaeche-boden-land-oekosysteme/flaeche/siedlungs-verkehrsflaeche#-das-tempo-des-flachen-neuverbrauchs-geht-zuruck>, letzter Zugriff: 05.07.2024.
- Dr. h. c. Becker-Dillingen, J. (1956): Handbuch des gesamten Gemüsebaues einschliesslich der Küchenkräuter. 6. Auflage. Berlin und Hamburg: Paul Parey.

Dr. Schulz, V.; Hüber, C.; Prof. Dr. Müller-Lindenlauf, M.; Schumann, C.; Stolzenburg, K.; Zettl, F. & Dr. Möller, K. (2023): Auswirkungen des Mais-Gemenge-Anbaus auf die Biodiversität - „Diversifizierung des Silo- und Energiemaisanbaus im konventionellen und ökologischen Landbau“ – Abschlussbericht 2022 – Auszug zu dem Themenbereich „Einfluss des Mais-Gemenge-Anbaus auf Entomologie und Agrarökologie“. Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg Karlsruhe.

Dresing, T. & Pehl, T. (2018): Praxisbuch - Interview, Transkription & Analyse - Anleitung und regelsysteme für qualitativ Forschende. 8. Auflage. Marburg: Eigenverlag audiotranskription.

eit food (2024): FEASTS ist gestartet! Ein Forschungsprojekt zu kultiviertem Fleisch und Meeresfrüchten erforscht die Zukunft von Protein. Online unter: <https://www.eitfood.eu/news/feasts-has-been-launched-a-research-project-on-cultured-meat-and-seafood-explores-the-future-of-protein>, letzter Zugriff: 05.08.2024.

Ernährungsumschau Forschung und Praxis (2023): Verwendung, Anbau und Ernte: Hülsenfrüchte in Deutschland. in: Nr. 4, Online unter: <https://www.ernaehrungsumschau.de/print-news/12-04-2023-huelsenfruechte-in-deutschland/>, letzter Zugriff: 18.07.2024.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (1961): Crops and livestock products. Online unter: <https://www.fao.org/faostat/en/?#data>, letzter Zugriff: 23.07.2024.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (1982): Crops and livestock products. Online unter: <https://www.fao.org/faostat/en/?#data>, letzter Zugriff: 23.07.2024.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (1992): Crops and livestock products. Online unter: <https://www.fao.org/faostat/en/?#data>, letzter Zugriff: 23.07.2024.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2022): Crops and livestock products.

Genbänkle e.V. (2024a): Das Genbänkle. Online unter: <https://www.genbaenkle.de/>, letzter Zugriff: 23.07.2024.

Genbänkle e.V. (2024b): Digitaler Marktplatz - Kulturpflanzenvielfalt aus der Region. Online unter: <https://www.genbaenkle.de/sorten/digitaler-marktplatz/>, letzter Zugriff: 23.07.2024.

Genbänkle e.V. (2024c): Wanted - Sorten gesucht. Online unter: <https://www.genbaenkle.de/sorten/detektiv/>, letzter Zugriff: 23.07.2024.

Global Bean Project (2020): Das Projekt. Online unter: <https://www.2000m2.eu/de/about/>, letzter Zugriff: 05.08.2024.



Landwirtschaftskammer Steiermark (LK Steiermark) (2016): Über die Anfänge der steirischen Käferbohne.

Lang, K. (1995): Erweiterte Suche. Arche Noah Sortenhandbuch, Online unter: [https://sortenhandbuch.arche-noah.at/suche/angebote?utf8=%E2%9C%93&query%5Boffer\\_searchterm%5D=Schwabenbohne&query%5Bplant\\_type\\_name%5D=&query%5Bcultivar\\_name%5D=&query%5Bchapter\\_id%5D=](https://sortenhandbuch.arche-noah.at/suche/angebote?utf8=%E2%9C%93&query%5Boffer_searchterm%5D=Schwabenbohne&query%5Bplant_type_name%5D=&query%5Bcultivar_name%5D=&query%5Bchapter_id%5D=), letzter Zugriff: 28.07.2024.

Lang, K. (2024): Interview.

LeguNet (2024): Biodiversitätsleistungen von Körnerleguminosen. Online unter: <https://www.legunet.de/forschung/biodiversitaetsleistungen-von-koernerleguminosen>, letzter Zugriff: 13.07.2024.

Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) (2024): Film-Preview „Superfood Bohnen“.

Lenz, R. (2024): Gespräch über den Verein Schwabenbohne.

████████████████████  
Lissek-Wolf, G.; Irrgang, S.; Grabau, A.; von Studzinski, C. & Prof. Dr. Dr. Ulrichs, C. (2017): „Weiterentwicklung der ‚Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen‘ für Gemüse“ FKZ: 2811HS019 („Rote Liste Gemüse“) GZ: 314-06.01-2811HS019, Abschlussbericht zum Forschungsvorhaben zur Bereitstellung wissenschaftlicher Entscheidungshilfe für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Humboldt-Universität zu Berlin, Albrecht Daniel Thaer-Institut für Agrar- und Gartenbauwissenschaften, Fachgebiet Urbane Ökophysiologie der Pflanzen.

████████████████████  
von Martens, G. (1869): Die Gartenbohne. Ihre Verbreitung, Cultur und Benützung. 2. Auflage. Ravensburg: Eugen Ulmer, Online unter: [https://dfg-viewer.de/show?tx\\_dlf%5Bdouble%5D=0&tx\\_dlf%5Bid%5D=https%3A%2F%2Fdigimedia.ub.tu-berlin.de%2Ffileservers%2Ffiles%2FBV014691601%2FBV014691601.xml&tx\\_dlf%5Bpage%5D=3&cHash=6ed0bc1be081858ae594840881180b3e](https://dfg-viewer.de/show?tx_dlf%5Bdouble%5D=0&tx_dlf%5Bid%5D=https%3A%2F%2Fdigimedia.ub.tu-berlin.de%2Ffileservers%2Ffiles%2FBV014691601%2FBV014691601.xml&tx_dlf%5Bpage%5D=3&cHash=6ed0bc1be081858ae594840881180b3e), letzter Zugriff: 20.05.2024.

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR) (Hrsg.) (2013): Biodiversitäts-Check für Gemeinden - Aktionsplan Biologische Vielfalt.

Ökolandbau (2020): Technik der Grundbodenbearbeitung. Online unter: <https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/pflanze/grundlagen-pflanzenbau/landtechnik/grundbodenbearbeitung/>, letzter Zugriff: 13.07.2024.

Paccalet, K. & Paccalet, Y. (2012): Vergessene Klassiker - Köstliche Rezepte mit alten Gemüsesorten. Hildesheim: Gerstenberg Verlag.

- Platz und Sohn, G. (1876): Verzeichnis über Gemüse- u. Blumen-Samen, Feld-Gras- In- und Ausländische Holz-Sämereien. Erfurt, Online unter: [https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/verzeichniss\\_uber\\_gemuse-\\_1876-\\_c\\_\\_platz.pdf](https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/verzeichniss_uber_gemuse-_1876-_c__platz.pdf), letzter Zugriff: 20.05.2024.
- Prieler, M.; Martin Häusling und Sarah Wiener (Hrsg.) (2022): EU-Reform der Vermarktungsregeln für Saatgut Welches Saatgut für einen gerechten Übergang zu agrarökologischen und nachhaltigen Lebensmittelsystemen? Online unter: [https://www.arche-noah.at/media/studie\\_saatgut\\_de\\_digital\\_final.pdf](https://www.arche-noah.at/media/studie_saatgut_de_digital_final.pdf), letzter Zugriff: 28.07.2024.
- Prof. Burmann, C.; Prof. Eisenbeiß, M.; Prof. Klein, K. & Dr. Schade, M. (2021): Die Literaturanalyse im Rahmen einer Abschlussarbeit – Eine Einführung in wichtige Arbeitsprozesse.
- Prof. Dr. Schuster, W. H. (1998): Leguminosen zur Kornnutzung. Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung Universität Gießen.
- Prof. Gross, E. (1904): Der praktische Gemüsebau - mit 135 Samenbildern auf 4 Echtdrucktafeln. Frankfurt an der Oder: Königliche Hofbuchdruckerei Trowitzsch und Sohn, Online unter: [https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/der\\_praktische\\_gemusebau-\\_1904-\\_emanuel\\_gross.pdf](https://genbaenkle.de/site/assets/files/2819/der_praktische_gemusebau-_1904-_emanuel_gross.pdf), letzter Zugriff: 28.07.2024.
- Projekt.Bohnen.Erhaltung. (o.J.): STARTSEITE. Online unter: <https://projektbohnen-erhaltung.jimdofree.com/>, letzter Zugriff: 27.07.2024.
- Rambaldi (2014): Omis Schwabenbohnen (Käferbohnen bzw. Feuerbohnen) mit Spätzle. Online unter: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2550601399320961/Omis-Schwabenbohnen-Kaeferbohnen-bzw-Feuerbohnen-mit-Spaetzle.html>, letzter Zugriff: 13.07.2024.
- Rölle, U. (2024): Interview.
- Rote Liste Zentrum (2011): 02\_Datentabelle\_RL\_Bienen\_2011\_Deutschland\_20210317-1603.xlsx. Online unter: <https://www.rote-liste-zentrum.de/de/Download-Wirbellose-Tiere-1875.html>, letzter Zugriff: 13.07.2024.
- Scheurle, S. (2024): Interview.
- Schlegel, H. (1918): Lohnender Gemüsebau von H. Schlegel. neubearbeitet v. Garteninspektor E. Junge. 2. Auflage. Wiesbaden: Rud. Bechtold & Co.
- [REDACTED]**
- Schwabenbohnen e.V. (2024): Produktspezifikation gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 - Schwabenbohne.
- Sensen, S. (2024): AW: [extern] RL Schwabebohne Bachelorarbeit Genbänkle.
- Serena, M.; Suanjak, M.; Pedrazzetti, F. & Brechbühl, B. (2018): Das Lexikon der alten Gemüsesorten 800 Sorten - Geschichte, Merkmale, Anbau und Verwendung in der Küche. 3. Auflage. Arau und München: AT.
- Sigg, M. (2024a): Einverständniserklärung.

Sigg, M. (2024b): Interview.

slowpedia (o.J.): Hülsenfrüchte - Kulturhistorie.

Sluga, T. (2020): Das österreichische Käferbohnen Kochbuch. Salzburg: Anton Pustet Verlag.

Steirische Käferbohne g.U. (o.J.a): Anbau & Ernte. Online unter: <https://steirische-kaeferbohne.at/anbau-ernte/>, letzter Zugriff: 12.07.2024.

Steirische Käferbohne g.U. (o.J.b): Herkunftsschutz - Steirische Käferbohne geschützte Ursprungsbezeichnung. Online unter: <https://steirische-kaeferbohne.at/herkunftsschutz/>, letzter Zugriff: 12.07.2024.

Steirische Spezialitäten Magazin (o.J.): Steirische Käferbohne. Online unter: [https://www.steirische-spezialitaeten.at/kulinarik/steirische-kaeferbohne.html#suedoststeiermark\\_anbaugebiet\\_der\\_kaeferbohnen](https://www.steirische-spezialitaeten.at/kulinarik/steirische-kaeferbohne.html#suedoststeiermark_anbaugebiet_der_kaeferbohnen), letzter Zugriff: 05.08.2024.

Sulz, M. (2024): Interview.

Tippe, R.; Moy, A.-C.; Eckhardt, J.; Bauer-Panskus, A. & Then, C. (2023): No patents on seeds! Zukunft der europäischen Pflanzenzucht in Gefahr - Die derzeitige Auslegung des Patentrechts kann Patente auf die konventionelle Züchtung nicht stoppen. Online unter: <https://www.no-patents-on-seeds.org/sites/default/files/news/2023%20Bericht%20No%20patents%20on%20seeds%21.pdf>, letzter Zugriff: 27.07.2024.

Weller, K. & Weller, A. (1800): Württembergische Geschichte im südwestdeutschen Raum. 7. Auflage. Stuttgart und Aalen: Konrad Theiss.

**Anhang**

Anhang 1 Interviewleitfaden .....	52
Anhang 2 Interviews .....	53
████████████████████ .....	53
████████████████████ .....	65
Anhang 2.3 Interview Rölle .....	69
████████████████████ .....	77
Anhang 2.5 Interview Sigg .....	83
Anhang 2.6 Interview Hoffmann .....	88
Anhang 2.7 Interview Scheurle .....	101
████████████████████ .....	109
████████████████████ .....	115
Anhang 2.10 Interview Lang .....	119
████████████████████ .....	123
Anhang 2.12 Interview Sulz .....	128
Anhang 3 Fotovergleich.....	134
Anhang 3.1 Fotos der Schwabenbohnenvarianten.....	134
Anhang 3.2 Tabellarischer Vergleich der Phänotypen der Schwabenbohnenvarianten.....	138

## **Anhang 1 Interviewleitfaden**

Woher kennen Sie den Begriff Schwabenbohne?

Wurde die Schwabenbohne in ihrer Familie angebaut?

Wenn ja, von wem und wie lange schon?

Woher stammt das Saatgut? Von wem und wie lange schon in der Familie?

Wenn nicht, wie wurden ihre Feuerbohnen genannt?

Was verbinden Sie mit ihr?

Was verstehen Sie unter der Schwabenbohne (welches Bild kommt Ihnen dabei in den Kopf? Wie sehen die Bohnen genau aus?)?

Wie sieht die Farbe der Blüten aus?

Wie wurden die Bohnen angebaut? Stangengerüst, Mischkultur, im Hausgarten, Spaliere, Heckenkultur?

Wie wurde vorgegangen bei der Aufreinigung des Saatguts, Lagerung, Bohnenkäfer ein Problem?

Aus welcher Region kommen Sie? Aus welchem Ort?

Wie weit verbreitet war die Bohne?

Stand sie wöchentlich auf dem Speiseplan?

Waren bzw. sind Hülsenfrüchte auf ihrem Speiseplan, und wenn ja, welche und ggf. von wo?

Kennen Sie noch andere Menschen in Ihrem Umkreis, die die Schwabenbohne anbauen oder verkochen?

Welche Gerichte kennen Sie mit der Schwabenbohne? Haben Sie alte Rezepte dazu?

## Anhang 2 Interviews

### Anhang 2.1 Interview [REDACTED]

Interviewpartner: [REDACTED]

Datum: 31.05.2024

**I** Interviewende und **B1** Befragte **B2** Befragter

00:00:00 --> 00:00:25

I: Hallo Herr [REDACTED] ich rufe an vom Genbänkle wegen der Schwabenbohnenfunde. Sie kennen die Schwabenbohne und bauen Sie an?

B1: Ich war mit auf dem Ausflug vom Genbänkle in der Steiermark und von dort habe ich die Käferbohne mit.

B2: Von dort hast du die mit.

B1: Die habe ich vorher gar nicht gekannt, nur vom Hörensagen. Und die, die ich jetzt habe, die haben wir, weißt du wie der heißt? Von dem Ofenbauer da. Und da habe ich gesagt, die kenne ich, die hatte mein Vater auch. Und von der Nachzucht habe ich welche da. Die können Sie gerne haben.

00:00:26 --> 00:01:08

B2: Das ist ein Ofenbauer in [REDACTED]. Der pflanzt die auch an und präsentiert die immer oder verkauft die auf dem Museumsfest in Kürnbach, glaube ich. Und der hat die Schwabenbohne, so wie du sie kennst, schon aus deiner Jugend her. Also, ich weiß nicht, wie man das am besten machen, oder kommt ihr vielleicht hier irgendwie vorbei mal? Oder?

00:01:09 --> 00:01:24

I: Um die abzuholen, oder?

B2: Ja und dass wir es/

B1: Sonst können wir es dem Patrick auch schicken.

B2: Sonst können wir es schicken vielleicht.

I: Genau, man kann es dem Patrick auf jeden Fall schicken.

00:01:25--> 00:01:26

B1: Hast du die Adresse?

00:01:26 --> 00:01:48

B2: Ja. (...) Oder ich bringe es ihm vorbei, ich komme ja demnächst nach Vorarlberg. Dann könnte ich da kurz vorbei. Oder ja ich weiß nicht, wo seid ihr?

00:01:48 --> 00:02:07

I: Ich bin auch in Nürtingen.

B2: In Nürtingen? Ja, dann ist es wenn wir es zum Patrick bringen/

I: Also, Sie können es auch mir schicken, sonst. Ja. Soll ich meine Adresse durchgeben, oder?

00:02:07 --> 00:02:17

B2: Ja, oder mailen. Würde ich vielleicht nochmal hermailen. Wahrscheinlich habe ich sie sogar, aber ich muss nochmal nachschauen.

00:02:17 --> 00:02:23

B2: Aber am besten, wenn ihr es vielleicht nochmal mailt. Ich finde die wahrscheinlich gar nicht mehr.

00:02:23--> 00:02:45

I: Also meine Adresse dann einfach?

B2: Ja.

I: Aber darf ich ganz kurz noch ein bisschen weiterfragen?

B2: Ja, gerne.

I: Also der Begriff Schwabenbohne ist dann schon vom Vater von [REDACTED], also da ist der schon gefallen, der Begriff?

00:02:45 --> 00:02:49

B2: Achso, [REDACTED] jetzt musst du nochmal herkommen.

00:02:51--> 00:02:57

B2: Ist der Begriff Schwabenbohne, hat den dein Vater schon benutzt?

B1: Ja.

00:02:57 --> 00:03:11

B2: Ja, ihr habt den daheim schon gekannt, Schwabenbohne?

B1: Ja, ja.

I: Und kann man da ungefähr sagen, also in welchem/ also eine grobe Jahreszahl, wann das war ungefähr? Also wann hat der Vater gelebt?

00:03:11 --> 00:03:16

B1: In den 60er Jahren war der, tief im Garten.

00:03:16 --> 00:03:32

I: Und dann verbinden Sie da auch speziell irgendwas mit der Bohne? Stand die irgendwie wöchentlich auf dem Speiseplan oder haben viele Leute die angebaut? Also war das so eine „Standardbohne“?

00:03:32 --> 00:03:48

B1: Das weiß ich nicht. Ich weiß nur, mein Vater war so begeistert, dass er einmal 50 Stangen eingebaut hat. Und im Winter hatten wir Kinder gesagt, gibt es eigentlich nichts anderes wie Bohnen. Nie wieder 50 Stangen, Papa! (lacht)

00:03:48 --> 00:03:55

I: Und da gab es auch immer die Körner dann, klar im Winter gab es die Körner, oder waren auch die Hülsen eingemacht?

00:03:55--> 00:04:09

B1: Da gab es dann am Anfang die Hülsen, die man durch so eine kleine Maschine, wo die so schräg geschnitten wurden, die gab es am Anfang, bevor die so ganz reif waren.

00:04:09 --> 00:04:17

B2: So eine Bohnen-Schnippel-Maschine. Die hat man so mit der Hand gedreht.

00:04:17 --> 00:04:24

B1: Und Bohne um Bohne, ja.

B2: Die hat man da reingesteckt, ja. Also die grünen.

00:04:26 --> 00:04:39

I: Okay. Und vorhin meinten sie ja schon, sie haben die Schwabenbohne, das Saatgut/ wo man sieht, dass die einen Unterschied zur Käferbohne haben, auf jeden Fall.

00:04:39 --> 00:04:41

B1: Deutlich.

00:04:41--> 00:04:48

I: Dass mehr Punkte und mehr schwarz um (...) oder wie meinten Sie?

00:04:48--> 00:04:50

B1: Mehr schwarz wie die Käferbohne.

00:04:50 --> 00:04:57

B2: Die wirkt viel heller und rötlicher, weil nicht so viel Schwarz da drauf ist, ja.

00:04:57 --> 00:05:08

I: Ja, okay. Und das Saatgut, das meinten Sie, haben sie ja von dem Mann in Kürnbach vom Museumsfest. Wissen Sie, wie der heißt?

00:05:10 --> 00:05:21

B2: Da müsste ich nachschauen. Also wir haben bei dem ja den Herd gekauft. Das müsste irgendwo auf der Rechnung sein. (lacht) Aber das ist/

00:05:21 --> 00:05:25

B1: Das war vor 2014 hast du da die Rechnung noch?

00:05:25 --> 00:05:33

B2: Ja, aber der müsste auch im Internet kommen. (...) Ich kann ja mal kurz nachschauen.

00:05:33--> 00:05:35

I: Okay, das wäre super.

00:05:35--> 00:05:47

B2: Oder ne danach und maile es dann zu.

I: Okay, und über die Verbreitung wissen Sie also nicht so viel, wie das früher war?

00:05:48 --> 00:06:04

B2: Ach so, ne eine andere Quelle war ja noch die von unserem Freund, vom [REDACTED].

00:06:04 --> 00:06:08

I: Also, nee, ich glaube nicht. Ich weiß es nicht.

00:06:09--> 00:07:08

B2: Also, der hat uns neulich erzählt, von der Schwabenbohne, dass er die auch so kennt und die baut jetzt/  
Hat die Ingrid die im Garten oder nicht?

B1: Weiß ich nicht.

B2: Da müsste man mal nachfragen. Da hat eine Tante von ihm die mitgenommen. Die hat sich verheiratet auf die [REDACTED] nach [REDACTED] Und die, ich glaube, die baut die immer noch an dort. Aber die ist ursprünglich aus [REDACTED] hier bei [REDACTED] Und da hat sie die mitgenommen, da ist sie aufgewachsen. Und hat die dann, wie sie geheiratet hat, mit in die Ehe gebracht, nach [REDACTED] ist die, glaube ich, heißt das da, auf der [REDACTED]

00:07:08--> 00:07:18

B2: Und die sieht auch so aus wie die, die du von deiner [REDACTED] her kennst.

00:07:19--> 00:07:22

B1: Ja, das ist die.

00:07:22--> 00:07:27

B2: Und haben Sie da eine Adresse zu denen?

00:07:27--> 00:07:33

B2: Ja, die Telefonnummer kenne ich, die weiß ich auswendig.

00:07:33--> 00:07:48

B2: Obwohl, der ist jetzt bloß noch bis zum [REDACTED] da, der [REDACTED] Ja, weil der hat eine [REDACTED] gehabt und kommt dann in [REDACTED].

00:07:48--> 00:07:51

I: Dann müsste ich vorher anrufen auf jeden Fall.

00:07:51--> 00:07:59

B2: Den müssten wir jetzt vielleicht noch vorher anrufen, ja. Obwohl, über das Handy müssten man ihn auch in der Reha kriegen, ja.

00:07:59 --> 00:08:16

B2: Also die [REDACTED].

00:08:12 --> 00:08:15

I: [REDACTED], okay.

00:08:16 --> 00:08:40

B2: Und ja, es hat mich gewundert, wie er das/ da haben wir auch über die Schwabenbohne gesprochen/ Weil der war bei der Käferbohnenbesichtigungsfahrt in Österreich, die vom Genbänkle vor einem Jahr oder wann ist die gemacht worden? Wo der Roman/ Und da war er dabei mit seiner Frau.

00:08:40--> 00:08:43

I: Wie heißt er nochmal?

00:08:43 --> 00:08:46

B2: [REDACTED].

00:08:46 --> 00:08:53

I: Okay. Ich muss nochmal auf meine Liste gucken, aber ich habe den Namen, glaube ich, noch nicht gehört.

00:08:53--> 00:09:20

B2: Ja, der ist da jetzt nicht auch so groß involviert, aber der Roman hat ihn da so mit eingeladen, weil er ja hier auch bei uns bei den [REDACTED] und sich mit der Reinigung und so weiter gut auskennt. Um einzuschätzen, ob das möglich wäre, vielleicht hier die irgendwie auch zu sortieren oder zu reinigen mit welchen Maschinen und so weiter.

00:09:21--> 00:09:34

B2: Oder als man die hier mal anbauen könnte. Aber ja, das so maschinell zu machen, wie man es mit der Linse machen kann, das ist schwierig.

00:09:34 --> 00:09:36

I: Schwierig, ja.

00:09:37 --> 00:09:59

B2: Also ich kann mir das noch nicht so richtig vorstellen. Also mit viel Handarbeit und so ist das natürlich so, wie man es früher gemacht hat, kein Problem. Aber jetzt so, wie es in Österreich da gemacht wird, ja, vielleicht, vielleicht. Ich weiß nicht, wie man das verbessern könnte.

00:09:59 --> 00:10:34

B2: Weil es ist halt schon sehr teuer, wenn man das mit Handarbeit, diese Sortierung macht. Bei maschineller Ernte, bei einem Drusch mit/ Aber das kann man ja eigentlich bei der Schwabenbohne, ja, ich weiß nicht, wie man das machen könnte, einen Drusch mit dem Mähdrescher oder so. Da gibt es halt auch viele verletzte Bohnen und die, das muss alles getrocknet werden und dann aussortiert werden. Ja, also ich habe da auch noch keine Idee gehabt, wie man das machen könnte.

00:10:34 --> 00:10:36

I: Ja, das stimmt.

00:10:36--> 00:10:44

B2: Obwohl ich so gerne esse (lacht) und sie so gut schmeckt. Also ich esse sie lieber wie die Linse fast. (grinst)

00:10:44 --> 00:10:45

I: Echt? Ok.

00:10:45--> 00:11:08

B2: Ja, vom Geschmack her, ja sind mir halt Bohnen irgendwie, also so der typische Bohnengeschmack, der/ Also gerade bei den Schwabenbohnen, also bei den Feuerbohnen halt auch so gut rauskommt. Der ist nicht bei allen Bohnensorten vorhanden, denke ich, ja.

00:11:10 --> 00:11:32

I: Okay, dann schicke ich Ihnen einfach nochmal meine Adresse. Ich habe ja jetzt so ein kleines Interview geführt, da brauche ich einfach eine Unterschrift von Ihnen, dass ich Ihre Daten veröffentlichen darf, wenn das okay ist, also in meiner Arbeit halt.

B2: Ja, okay, doch, ja.

00:11:36 --> 00:11:51

B2: Und was ist nochmal das Ziel so von der Bachelorarbeit, also gerade so die verschiedenen Herkünfte, ein bisschen besser noch rauszubekommen oder aufzudecken?

00:11:51--> 00:12:13

I: Genau, einfach so ein bisschen die Hintergrundgeschichte, dass es die Schwabenbohne halt auch wirklich gibt und gab. Dann ein bisschen so versuchen, die Region halt einzugrenzen, weil jetzt kann man schon sagen, die meisten Funde sind eigentlich aus Oberschwaben, da wo auch früher anscheinend dieses Hauptzentrum war, von der Schwabenbohne.

00:12:14 --> 00:12:31

B2: Ah ja. Ja gut, ich habe gehört hier, das ist schon Albregion, aber so südliche Alb, wird manchmal auch noch zu Oberschwaben gerechnet. Gehört schon zu der, passt schon rein.

00:12:31 --> 00:12:52

I: Ja, also es heißt ja Schwabenbohne, also sie soll ja früher wohl in ganz Schwaben und auch in Bayerisch Schwaben angebaut worden sein und man versucht ja das halt irgendwie nachzuweisen, dass die auch überall noch vorkommt oder zumindest teilweise. Und auf lange Sicht soll die natürlich angebaut werden und wieder auf die Äcker gebracht werden.

00:12:53 --> 00:12:59

B2: Ja, aber früher sind die ja bloß mit Stange eigentlich angebaut worden.

00:13:00--> 00:13:16

B2: Also mit dem Stangengerüst und der Roman Lenz, der hat ja so die Vorstellung, dass man es mit Mais, also kombinieren kann, so wie die es in Österreich ja machen mit der Käferbohne.

00:13:17 --> 00:13:21

B2: Als Stützfunktion, als Stützfrucht mit Mais.

00:13:21--> 00:13:24

I: Ja, Mischkultur genau.

00:13:25 --> 00:13:37

B2: Ja, ich bin gespannt, ob das da auch möglich ist, aber von der Ernte und von der Sortierung her.

B1: Für das Silo geht das schon.

00:13:37--> 00:13:53

B2: Ja, für Silage ist das okay (lacht), aber für menschliche Ernährung, da wird es halt echt, da dann das auszusortieren und auch eine gute Qualität dann zu haben.

00:13:53 --> 00:14:29

B2: Also ich hab das schon bei so Hockerbohnen, also so/ Ja, hier schon bei einem Biobetrieb früher mal gesehen. Das war der Biolandbetrieb vom, wie nennt sich das, Gefängnis praktisch, [REDACTED] und [REDACTED] Das ist halt das staatliche Gefängnis, wo auch ein landwirtschaftlicher Betrieb dabei ist. Das ist schon lang, hat ja auf Bio umgestellt.

00:14:29 --> 00:15:20

B2: Und die haben so Hockerbohnen angebaut mal und haben die dann mit dem Mähdescher geerntet, gedroschen und getrocknet und, ja, und haben die dann verkauft. Und da bin ich mal dort gewesen, war ja ein Kollege von mir dort, der das geleitet hat/ und der hat mir da so ein Kilo mitgegeben. Das war schon so ganz grob auch ein bisschen sortiert, aber ich habe da von so einem Kilo doch noch bestimmt 100 Gramm

oder 200 Gramm raus sortiert, die halt angeschlagen gewesen sind und dann geschimmelt haben ein bisschen. Und sowas kann man halt als Speiseware, heutzutage, nicht mehr verkaufen.

00:15:20 --> 00:15:22

I: Nee, das ist klar, ja.

00:15:22--> 00:15:41

B2: Und das ist schon ein Problem, wie kann man die/ also das Trocknen muss halt so schnell wie möglich passieren. Das ist ja [REDACTED] ähnlich. Aber bei Bohnen ist es noch ein bisschen schwieriger, ja.

00:15:41--> 00:16:05

I: Ja, es gab schon so Überlegungen zum Beispiel auch mit/ In den [REDACTED] wurde zum Beispiel gerade auch die Schwabenbohne angebaut und halt dann da die Geräte von der Hopfentrocknung zu nutzen, aber das Problem ist dann halt, dass die Geräte alle schon sauber sind und im Winterschlaf sozusagen, bis die Bohne halt erst mal geerntet wird.

00:16:05 --> 00:16:10

B2: Ah ja, ja. Stimmt, wird halt noch sehr spät geerntet, ja.

00:16:10--> 00:16:16

I: Genau, sonst wäre das nämlich eine super Lösung. Da würde es gut funktionieren.

00:16:16 --> 00:16:22

B2: Ja, da müsste halt jemand finden, der da bereit wäre, das alles nochmal anzuwerfen. (lacht)

00:16:22--> 00:16:27

I: Ja, genau. Da müsste ich es halt richtig lohnen.

B2: Weil wenn das eine große Menge wäre, würde es sich vielleicht auch lohnen.

00:16:28 --> 00:16:40

B2: Aber jetzt für eine Einführung, für Versuche und so, da ist das wahrscheinlich nicht so. Da kann sich niemand begeistern dafür. Für kleine Mengen.

00:16:41 --> 00:16:43

I: Wahrscheinlich nicht.

00:16:44--> 00:17:04

B2: Da müsste man es in kleineren Trocknungen irgendwo machen. Vielleicht, ja. (...) Ah ja, das wäre eigentlich aber eine gute Kombination, ja. Also mit Hopfengerüste, wenn die da wären, dann (lacht) könnte man sie hochklettern lassen, ja.

00:17:04--> 00:17:14

I: Also das gibt es jetzt dieses Jahr wieder in [REDACTED] und letztes Jahr gab es das auch schon. Also es sieht auch toll aus, wie die da so bis ganz nach oben ranken.

00:17:16 --> 00:17:26

B2: Und dann zieht man die von Hand einfach runter und macht die Hülse ab oder lässt man die dann durch irgendeine Dreschmaschinen durch oder?

00:17:26 --> 00:17:42

I: Ja, das weiß ich leider auch nicht so genau, wie sie das dann geerntet haben. Also ich glaube schon, dass sie das unten einfach abkappen. Aber wie genau sie das dann gereinigt haben und so, das weiß ich auch nicht. Das war wahrscheinlich auch noch viel nicht maschinell auf jeden Fall.

00:17:43--> 00:17:57

B2: Ja. Hm (...). Doch, das ist schon interessant. Ja, wäre auch wichtig, dass man Bohnen wieder mehr in die Küche bringt.

00:17:58--> 00:17:59

I: Ja, genau.

00:17:59--> 00:18:07

B2: Oder Bohnen von hier, vielleicht kriegt man die dann mehr in die Küche, wenn man sagen kann: „Die sind von hier.“

00:18:08--> 00:18:29

I: Ja, also kann man ja eigentlich nirgends kaufen, Bohnen aus Deutschland. Also keine Körnerbohnen.

B2: Das ist eine totale Rarität, irgendwo so ganz lokal vielleicht mal auf einem Hof oder ja. Aber sonst im Laden. (...) Meistens von weit her.

00:18:30 --> 00:18:33

B2: Ich weiß nicht wo die meisten Bohnen jetzt herkommen, aber/

00:18:34 --> 00:18:53

I: Wahrscheinlich Amerika, Südamerika oder so, denke ich. Früher gab es, ich habe das in so alten Büchern gelesen, riesige Bohnenmärkte, zum Beispiel in Bad Saulgau oder so. Also ja, das ist verloren gegangen irgendwie.

00:18:53--> 00:19:00

B2: Bringt ihr das auch in der Bachelorarbeit gerade so die, diese Sache gerade von so Bohnenmärkten oder sowas?

00:19:01 --> 00:19:27

I: Also ich suche halt in alten Büchern so Bernary, Album Bernary oder Christ Lukas Gartenbuch und vieles mehr, nach Feuerbohnen und halt auch, ob die Schwabenbohne irgendwo erwähnt wird. Da bin ich dann eben drauf gestoßen, dass es halt früher auch Bohnenmärkte gab und also nur Bohnen wirklich und dass die Bohne halt einen ganz anderen Stellenwert hatte in der Ernährung.

00:19:28 --> 00:19:43

B2: Ja klar, das ist so Mitte 1800 soll man noch 20 Kilo Hülsenfrüchte pro Kopf und Jahr verspeist haben. Also das ist ja heute vielleicht im ein Kilobereich oder so.

00:19:44 --> 00:19:53

I: Ja, heute gibt es halt Fleisch und Kartoffeln und alles andere ist nicht so relevant und ja.

00:19:54--> 00:20:03

B2: Bei so alter Literatur habt ihr da denn Martens auch mit im Blick gehabt.

00:20:04--> 00:20:38

I: Ja, hat der die Gartenbohne geschrieben, glaube ich. War das der Martens?

B2: Ja, also der hat auch gerade auch Mitte 1800 oder 1860, 70 rum. Da war der Martens oder von Martens hat er, glaube ich, sogar geheiß. In Stuttgart war der, der große Botaniker und aber speziell halt über die Bohne hat er ein extra Buch gemacht. Und der hat auch die Flora von Württemberg damals rausgebracht.

00:20:39--> 00:20:40

I: Ja?

00:20:40--> 00:20:58

B2: Und da werden auch ein Haufen Bohnensorte beschrieben. Und da habe ich das auch gefunden über diese Kardinalsbohne. Diese rote, was wir so da gefunden haben, als Rugerle oder Rölllerle.

00:20:58--> 00:20:59

I: Ja? Ja, ja!

00:20:59 --> 00:21:05

B2: Das war einmal bei einem Vortrag, da ist eine Frau gewesen, die die dann daher gebracht hat.

00:21:06 --> 00:21:07

I: Ah, okay.

00:21:07--> 00:21:14

B2: Im Garten. Und jetzt ist sie ja beim Genbänke mit im/

00:21:14 --> 00:21:19

I: Im Ordner, in den Sortenfunden

B2: Im Ordner mit drin.

00:21:20--> 00:21:37

B2: Ja, die hatte ich damals auch bloß, also gerade bei dem Martens da gefunden. Über den Begriff Schwabenbohne weiß ich jetzt nicht, ob der den benutzt. Da müsste ich jetzt mal nachschauen in der Flora von Württemberg.

00:21:37 --> 00:21:44

I: Ja, das wäre natürlich super, weil ich komme wahrscheinlich an das Buch selber wahrscheinlich gar nicht ran. Außer wir haben das/

00:21:44 --> 00:21:57

B2: Achso, nein ich hab das hier liegen. Da könnte/ Doch da schaue ich gleich mal nach. Ja, das könnte ich dann dazu schreiben, ob das da drin vorkommt oder nicht.

00:21:57 --> 00:22:25

I: Ja, das wäre natürlich super. Dann erstmal vielen Dank auf jeden Fall. Ich denke mal, wir hören uns dann nochmal, wenn ich dann ja eine Mail dann nochmal schreibe und so.

B2: Ja, also könnt ihr jederzeit wieder anrufen und oder mailen. Und ich hoffe, dass ich dann die Mail nicht irgendwie untergehen lasse.

00:22:25--> 00:22:30

I: Ja, alles gut. Jetzt habe ich ja die Telefonnummer, dann melde ich mich sonst auch so nochmal.

00:22:30--> 00:22:38

B2: Ja, ja, okay. Ja, und viel Erfolg und viel Spaß auch bei der Zusammenstellung, von der Bachelorarbeit.

00:22:38 --> 00:22:40

I: Dankeschön.

00:22:41--> 00:22:44

B2: Das finde ich gut, dass ihr euch dafür begeistern könnt.

00:22:44 --> 00:22:51

I: Ja, auf jeden Fall. Also ich arbeite auch schon drei Jahre fast beim Genbänkle. Und es macht sehr viel Spaß da.

00:22:51--> 00:23:02

B2: Ah ja, das habe ich gar nicht so mitbekommen. Ja gut, ich bin/ Ja, ich kriege es nicht so mit. Ich komme halt zu den Sitzungen oder Versammlungen oder so.

00:23:02--> 00:23:03

I: Ja.

00:23:03 --> 00:23:20

B2: Ab und zu. Also wir waren jetzt in Schussenried auf dem Saatgutmarkt. Und da habe ich mit Patrick wieder geredet, ja. Aber da seid ihr nicht zufällig gewesen?

00:23:17--> 00:23:30

I: Nee, da war ich nicht, nee. Genau, wir sind jetzt am Wochenende auf der Landesgartenschau.

00:23:30 --> 00:23:31

B2: In Wange, oder?

00:23:31 --> 00:23:32

I: Ja.

00:23:32 --> 00:23:42

B2: Echt? Ach was. Ah ja. Und da seid ihr jetzt erst, oder?

00:23:42 --> 00:23:54

I: Ja, jetzt am Samstag, also morgen. Morgen und übermorgen haben wir da einen Stand. Also der Patrick am Sonntag und ich mit einer anderen jetzt Samstagmorgen, genau.

00:23:54 --> 00:23:59

B2: Nein, da sind wir jetzt schon woanders, ja. Aktiv, ja. (lacht)

00:23:59--> 00:24:00

I: Ah ja.

00:24:01--> 00:24:19

B2: Also kommen erst nächste Woche, also in einer Woche, dort in die Gegend, da muss ich nach Vorarlberg und wollte beim Patrick vielleicht vorbei und ihm die Schwefelbohne bringen, die hatte ich von so einer Schweizer Delegation, die bei uns hier war, um die Linsen anzuschauen, hat die mir vorbeigebracht.

00:24:19 --> 00:24:33

B2: Das ist so eine Spezialität aus dem Schweizer Rheingebiet, Liechtenstein da, das ist so eine alte Sorten, die die auch jetzt wieder kultivieren und vermehren.

00:24:33--> 00:24:46

I: Okay. Ja, spannend, was man da immer dann doch noch bekommt.

B2: Ja, also Bohnen sind noch nicht so richtig ausgestorben. (lacht) Bei der Linse war es echt, die war wirklich völlig weg.

00:24:46 --> 00:25:08

B2: Aber Bohnen hat es noch. Ist halt, ja etwas, was so im Garten angebaut wird, das verliert sich nicht so schnell, aber was auf dem Acker angebaut wird, wenn das mal weg ist, dann ist das schwierig das wieder zu holen. Ja prima, doch, viel Spaß und/

00:25:08 --> 00:25:17

I: Ja, Dankeschön, vielen Dank und schönes Wochenende. Tschüss.

B2: Ja, gut, tschüss.

B1: Tschüss.

## Anhang 2.2 Interview [REDACTED]

Interviewpartner: [REDACTED]

Adresse: [REDACTED]

Datum: 03.06.2024

**I** Interviewende und **B1** Befragter (Sohn) **B2** Befragter **B3** Befragte

00:00:00 --> 00:00:10

I: Jenny Hammer hallo. Ich rufe an vom Genbänkle. Sie hatten mich heute Morgen angerufen.

B1: Ich glaube, das war der Vater, aber ich kann kurz weitergeben.

I: Ah, okay. Ja, Dankeschön.

00:00:15 --> 00:00:16

B2: [REDACTED]

00:00:16--> 00:00:18

I: Jenny Hammer, hallo, [REDACTED]

00:00:18 --> 00:00:19

B2: Hallo.

00:00:19 --> 00:01:02

I: Sie hatten mich zurückgerufen heute Morgen. Ist es okay, wenn ich das aufnehme, wenn ich Ihnen ein paar Fragen stelle? Zu Schwabenbohne?

B2: Können wir das machen.

I: Okay, super. Dankeschön. Sollen wir direkt anfangen?

B2: Ja, wir können anfangen.

I: Okay. Ich wollte einfach wissen, woher Sie den Begriff Schwabenbohn kennen?

B2: Vom Roman Lenz.

I: Okay. Und Sie bauen aber selber eine bestimmte Bohne an, die dann jetzt unter Schwabenbohne fällt? Unter den Begriff, oder? Also, meine Frau, die sitzt hier neben mir und hört mit, die macht das im Hausgarten im kleinen Stil.

00:01:02 --> 00:01:08

B3: Also ich hatte letztes Jahr fünf Stangen mit Bohnen. Also ganz gering.

00:01:08 --> 00:01:31

I: Also, Sie haben früher dann schon Bohnen angebaut und sind dann durch den Roman Lenz auf den Begriff Schwabenbohne gekommen? Oder Sie haben vom Roman Lenz die Schwabenbohnen bekommen?

B3: Also, ich habe vom Roman Lenz welche bekommen und habe aus der Steiermark welche mit, also die Steirische Bohne.

I: Ah, okay.

00:01:31 --> 00:02:25

B3: Und ich habe von meinem Mann, seiner Tante auch noch Saatgut bekommen. Und da war es so, dass in ihrer Heimat, das ist der Hof, wo wir jetzt leben, das früher angebaut wurde. Und sie hat das Saatgut mitgenommen in ihre neue Heimat, das ist [REDACTED] Nähe [REDACTED], und hat weiter angebaut und hat mir jetzt wieder Saatgut gegeben. Und das sind die Schwabenbohnen. Also, zumindest haben sie den Lilanen/. Ja.

B2: Wie sie vor 50 Jahren hat schon angebaut worden sind.

I: Okay, vor 50 Jahren, okay. Von der Tante. Und dann heißt die, von der Tante, die hat dann, da hat es wahrscheinlich die Mutter dann auch schon angebaut.

B2: Genau. Das war meine Großmutter.

I: Okay. Und das ist dann in [REDACTED] wo sie dann wohnen? Also (...)

B2: [REDACTED] In der Nähe von [REDACTED]

00:02:25 --> 00:02:39

B2: [REDACTED] Oder wir sind [REDACTED] heißt das Dorf.

00:02:39 --> 00:03:15

I: Super, danke. Und verbinden sie irgendwas Spezielles mit der Bohne? Zum Beispiel wurde die/ (...) Gab es die dann früher bei Ihnen oft auf dem Speiseplan? Oder/ (...)

B3: Bisher bei uns noch gar nicht.

B2: Die sind ja wieder zurückgebracht durch die Tante. Und das Wissen dazu auch von Roman und durch die Exkursion zur Steiermark.

I: Und haben Sie ein Bild von den Bohnen? Oder können Sie mir dann ein Bild zukommen lassen?

00:03:15 --> 00:03:29

B3: Ja, hab ich.



00:05:30 --> 00:05:39

B3: Bestimmt von Hand. Aber wir könnten die Tante [REDACTED] mal noch Frage. (...) Was sie noch weiß.

00:05:39 --> 00:05:49

B2: Aber Hausgarten war immer Handarbeit, oder?

B3: Ja.

00:05:49 --> 00:05:56

B3: Also wir wissen jetzt auch niemanden, der es im großen Stil auf dem Feld oder so angebaut hat.

00:05:56 --> 00:06:12

I: Ja. Und wie weit verbreitet diese Bohne war, wissen Sie wahrscheinlich auch nicht. Also ob das so in der Region dann mehrere Leute hatten oder ob das eher was Spezielleres war?

00:06:12 --> 00:06:24

B3: Ich habe es meiner Mutter noch erzählt und die hat gesagt, auf ihrem [REDACTED] das ist in [REDACTED] bei [REDACTED], haben wir das auch angebaut.

00:06:24 --> 00:06:28

B2: Aber auch nur im Hausgarten.

00:06:28 --> 00:06:47

I: Hm. Und auch nur an den Stangen, also nicht in der Mischkultur oder so?

B3: An den Stangen. Ja.

I: Okay. Und Rezepte mit den Bohnen, kennen Sie da welche? Aber wahrscheinlich dann auch eher nicht.

00:06:47 --> 00:06:52

B3: Nur das, was wir aus der Steiermark mitgebracht haben. Rezepte aus Baden sind mir keine bekannt.

00:06:52 --> 00:07:36

I: Okay. (...) Hm. (...) Ja. (...) Das war es dann eigentlich auch schon.

B3: Vielleicht kann ich noch was in Erfahrung bringen, bei meiner Mutter oder bei meinem Mann, seiner Tante.

I: Ja, das wäre natürlich toll. Da freue ich mich über alle möglichen Informationen. Auch manche haben die ja auch nicht Schwabenbohne genannt, sondern irgendwie anders. Oder es gab halt Bohnen im Garten, aber die hießen dann halt nicht Schwabenbohne.

B2: Schwabenbohne ist irgendwie so ein Sammelbegriff.

I: Das ist halt eine Population und dann sehen die halt immer anders aus.

00:07:36 --> 00:07:39

B2: Wir können ja dann noch die Bilder schicken!

00:07:39 --> 00:07:40

I: Ja, sehr gerne!

00:07:40 --> 00:07:43

B3: Gut, halt Bilder von den Körnern.

00:07:43 --> 00:07:53

I: Ja, das ist super. Das war es dann auch schon.

00:07:53 --> 00:07:54

B2: Gut.

00:07:54 --> 00:08:01

I: Vielen Dank. Ich schicke Ihnen dann die Sachen im Laufe der nächsten Wochen.

B2: Hm.

00:08:01 --> 00:08:07

B2: Gut. Ja. Dankeschön.

I: Ja, danke auch und schönen Tag noch.

00:08:07 --> 00:08:10

B2: Ja, bitte, ja. Tschüss.

B3: Tschüss.

I: Tschüss.

## **Anhang 2.3 Interview Rölle**

Interviewpartner: Uwe Rölle

Adresse: Burg 1, 88693 Deggenhausertal

Datum: 03.06.2024

**I** Interviewende und **B** Befragter

00:00:00 --> 00:00:46

B: Rölle?

I: Jenny Hammer, hallo. Ich rufe an vom Genbänkle. Wegen der Schwabenbohne und wollte Ihnen ganz kurz ein paar Fragen stellen, wenn das gerade passt?

B: Ja, jetzt geht das.

I: Okay, super. Also wir suchen ja die Schwabenbohne und ich schreibe eben meine Bachelorarbeit über die Schwabenbohne und Sie bauen die ja an.

00:00:46 --> 00:01:01

B: Also ich habe die Steirische Käferbohne als Saatgut.

I: Ah, okay, okay. Aber/

B: Also die Schwabenbohne sind ja eigentlich Stangebohne meines Wissens nach und da gibt es ja auch verschiedene Sorten.

I: Genau, das sind Feuerbohnen.

00:01:01 --> 00:01:09

B: Oder Feuerbohne, oder ja, da gibt es verschiedene Begrifflichkeiten dazu.

I: Und aber Sie kennen den Begriff Schwabenbohne ja dann auch. Woher kennen Sie den dann?

00:01:09 --> 00:01:42

B: Ja. (...) Gut, meine Mutter hat ja früher sowas auch schon im Garten angebaut selber oder macht sie ja heute auch immer wieder. ... Und ich bin ja hauptberuflich tätig im Außendienst für die Firma Syngenta. Da mache ich Pflanzenschutz und Pflanzenbauberatung und da taucht der Begriff auch immer wieder mal auf.

I: Ja? Okay, das ist ja spannend!

B: Ja beziehungsweise, wenn ich im Verkauf bin, ich vermarkte überwiegend über Hofläden, da kommt es dann auch immer wieder mal auf.

00:01:42 --> 00:01:49

I: Dass die Leute da nachfragen, ob sie die Schwabenbohne haben?

00:01:49 --> 00:02:09

B: Ja, das halt, wenn ich das erste Mal dort vorstellig werde, wenn ich an den Hofladen mal hinfahre und mal ein Muster zeige und erkläre, was wir da machen, dann kommt schon immer: „Ach, ja, das ist ja wie früher die Schwabenbohne.“

I: Das ist ja cool, okay.

B: Also so gerade, wenn da ältere Leute dabei sind, die kennen das immer wieder.

00:02:09 --> 00:02:20

I: Ja, spannend. Wissen Sie zufällig noch irgendwen, wo Sie mal waren, wo das erwähnt wurde von den Leuten?

00:02:20 --> 00:02:26

B: Das war, denke ich mal, bei der [REDACTED].

00:02:26 --> 00:02:34

I: (...) Meinen Sie, da finde ich irgendwo einen Kontakt zu ihr?

00:02:34 --> 00:02:59

B: Die haben auch eine Homepage, meine ich.

I: Rosi Klam.

B: [REDACTED]

I: Okay, cool, danke.

00:02:59 --> 00:03:09

I: Und Ihre Mutter, die hat aber dann, was sie jetzt im Garten anbaut, auch das Saatgut/

00:03:09 --> 00:03:11

B: Das ist für den eigenen Gebrauch.

00:03:11 --> 00:03:16

I: Ja, und das ist das Saatgut auch von Ihnen oder hat sie da noch von früher Saatgut?

00:03:16 --> 00:03:46

B: Nein, im Moment eigentlich nur von dem, was ich übrig habe. Nimmt sie da was weg. Da ist bei Reutlingen der Samen Fetzer, glaube ich, heißt der. Und wie heißt der andere nochmal? Da habe ich auch schon mal im Internet ein wenig recherchiert, weil die Steirische Käferbohne eigentlich vom Erntezeitpunkt für die Lage bei mir im Betrieb eher ein bisschen zu spät ist. Müsste ich mal irgendwo ein bisschen frühreifere Samen finden.

00:03:46 --> 00:03:53

I: Und haben Sie dann spezielle Maschinen dafür oder wie bauen Sie die an? Also in Mischkultur, oder? (...)

00:03:53 --> 00:04:03

B: Das ist Mischkultur mit Mais, beziehungsweise probiert haben wir es auch schon mit Sonnenblume. Und dann wird das mit dem Standard-Mähdrescher geerntet.

00:04:03 --> 00:04:05

I: Ah ja, und dann halt aussortiert.

00:04:05 --> 00:04:22

B: Also Getreidemähdrescher. Dann zweimal mechanisch sortiert, einmal noch von Hand. Dann schonendes Trocknen zwischendrin. Dann packen wir es typischerweise in 500 Gramm Tütchen ab und die verkaufen wir über verschiedene Hofläden.

00:04:22 --> 00:04:36

I: Ja, ich bin nämlich auch so auf Sie gekommen durch jemanden, der auf dem Markt ihre Bohnen verkauft.

00:04:36 --> 00:04:40

B: Ja, Markt ist hauptsächlich Schwäglers, die direkt auf den Markt gehen damit. (...)

00:04:40 --> 00:05:02

I: (...) Und Ihre/ Also nochmal zur Region, also Ihre Mutter kommt auch von da, wo Sie jetzt sind?

B: Ja.

I: Okay, also das ist die Region, wo dann auch die Schwabenbohne dann ursprünglich herkommt.

00:05:02 --> 00:05:26

B: Ja, gut, die Hofstelle, wo ich her bin oder wo meine Mutter geboren ist, das ist eigentlich Baden. Wir sind zwar nur einen Kilometer weg von der ehemaligen Württembergisch-Badischen Grenze, aber schlussendlich sind wir geografisch noch im Badischen. Aber diese Begrifflichkeit da unten in der Region, das verschwimmt sehr stark.

00:05:26 --> 00:05:36

I: Ja, klar. (...) Ja, das war's glaube ich auch eigentlich schon.

B: Okay.

00:05:36 --> 00:05:42

B: Dann geht's mehr um die Historie bei der Arbeit oder um den Anbau dann tatsächlich auch?

00:05:42 --> 00:06:19

I: Also wir versuchen halt, die Schwabenbohne dann auch/ also das langfristige Ziel ist, die Schwabenbohne auch wirklich mal so wie Sie dann, dass man die halt dann auch wirklich im Laden kaufen kann, also die dann zu produzieren irgendwann mit Netzwerkpartnern. Dass man da halt, so wie zum Beispiel bei der Alblinse, so was aufbaut. Ja. Aber gerade ist es einfach erst mal recherchieren, was man noch alles weiß zu der Bohne, weil man hat ja eigentlich kein Wissen mehr zu ihr. Also man weiß, es gab's oder es gibt sie.

00:06:19 --> 00:06:23

B: Ja, also es sind immer eher die älteren Leute, die den Begriff zumindest noch kennen.

00:06:23 --> 00:06:24

I: Genau!

00:06:24 --> 00:06:33

B: Oder eben die [REDACTED], die hat das auch selber im Garten gemacht und im Hofladen dann verkauft und mittlerweile kauft sie den größten Teil bei mir.

00:06:33--> 00:06:34

I: Ah, okay.

00:06:34 --> 00:06:39

B: Weil sie halt vom Anbau her, ja, nicht hinterherkommt nach dem Bedarf.

00:06:39 --> 00:06:51

I: Genau! Und das ist ja auch einfach die Zukunft, Bohnen, Eiweißlieferanten und so. Ja, so versucht man/

00:06:51 --> 00:07:27

B: Ja, wobei die Produktionskosten im Vergleich zur Kidney-Bohne oder sowas, das denke ich schon relativ hoch sind, zumindest wenn ich vergleiche, wie die Kidney-Bohne im Supermarkt verkauft wird und da verdienen ja mehrere zwischendrin. Ja, ich glaube für den großen Markt, die Kidney-Bohne zu verdrängen, so günstig können wir in Deutschland nicht produzieren. Da sind wir klimatisch und von den Arbeitskräftekosten weit weg von allem, was da international möglich ist. Wie bei vielen anderen Sachen auch.

00:07:27 --> 00:07:28

I: Ja, ja.

00:07:28 --> 00:07:50

B: Wenn wir es an der Stange anbauen, arbeitstechnisch fernab von allem und bei uns mit dem kombinierten Anbau eigentlich, wir können mechanisch ernten, wir können viel mechanisch reinigen, aber für verkaufsfähige Ware steckt auch noch so viel Handarbeit drin, das ist/, ja, die trockene Bohne unter 10 Euro das Kilo, da muss ich sagen, dann muss ich es auch bleiben lassen.

00:07:50 --> 00:08:01

I: Ja, wir wollen einfach schauen, was möglich ist und vor allem geht es uns ja einfach darum, diese Sorte zu retten.

00:08:01 --> 00:08:44

B: Ja, gut, wobei, wie gesagt, mein Kenntnisstand ist so, dass die Schwabenbohne an sich, das ist halt der Anbau der Bohne/ Es gibt ja den Begriff auch, die Stangenbohne oder Feuerbohne/ und mein Kenntnisstand ist, dass sich das aus verschiedenen Sorten zusammengesetzt hat. Die Familie (...) Teufel in Rottenburg, also Rottenburg bei Herrenberg, die machen da auch ein bisschen Anbau, aber die vermarkten das dann gemischt auch mit Buschbohne, meine ich. Aber die machen auch ein bisschen Stangenbohnenanbau. Die haben dann auch weiße und verschiedene andere mit dabei.

00:08:44 --> 00:08:56

I: Also Sie haben Ihre Bohnen, gut, das sind ja auch dann teilweise Käferbohnen, die sind aber alle eigentlich so rosa und schwarz gesprenkelt.

00:08:56 --> 00:09:48

B: Ja, genau, das ist die Sorte Bonela und ich beziehe da das Saatgut dann auch immer wieder aus der Steiermark, alle paar / und nehmen dann auch immer wieder Absaat bei mir und diese Jahr habe ich auch wieder die eigene Absaat ausgepflanzt. Das sind diese bräunlich-rötlich gesprenkelten, wo in der Steiermark gibt es einen Käfer, der ähnlich aussieht, da kommt ja der Name her und die Sortenbezeichnung ist, meine ich, eigentlich Brunella, aber wenn man da im Samenhandel da mal ein bisschen recherchiert, gibt es alle möglichen Verfärbungen, Größen und dann Reifezeitpunkte, vieles wird ja auch als grüne Bohnen

dann geerntet, bevor eigentlich die Bohnen ausreifen. Und auch bei uns ist es so, bei uns hängen einfach noch viele grüne Hülsen am Ende dran, Mitte November, wenn wir dann ernten.

00:09:48 --> 00:09:49

I: Ja.

00:09:49 --> 00:10:05

B: Aber wir dreschen es halt aus und versuchen dann halt die Bohnen als getrocknete Ware, wie die Linsen dann auch mit einweichen und abkochen. Und bei der Kundschaft versuchen wir halt die trockene Bohnen zu vermarkten, weil die halt relativ gut haltbar ist und im Hofladen unkompliziert funktioniert.

00:10:05--> 00:10:09

I: Ja. Ja und die Nachfrage ist ja sicher auch da.

00:10:09--> 00:10:17

B: Ja, wobei es ist schon immer erschreckend, wie viele Hofläden da eigentlich immer noch, ja, nicht in die Vermarktung mit einsteigen wollen.

00:10:17 --> 00:10:19

I: Okay.

00:10:19 --> 00:10:27

B: Und da bin ich um jeden, der da Interesse dran hat, eigentlich froh, da in die Vermarktung mit einzusteigen und das mit in das Sortiment aufzunehmen.

00:10:27 --> 00:10:58

I: Ja, also ich werde Ihren Namen auf jeden Fall im Hinterkopf behalten und dann schauen wir mal, was daraus wird aus unserem Projekt, über das Genbänkle, wenn, genau/ Also es gibt schon einen Verein, der heißt Schwabenbohnen e.V. und der ist noch gerade sehr, sehr, sehr klein, aber irgendwann soll der ja wachsen und dann sehen wir mal.

00:10:58 --> 00:11:03

I: Aber dann ganz kurz nochmal, also die Familie Teufel in Rottenburg, haben Sie gesagt.

00:11:03 --> 00:11:37

B: Ja, Teufel Jörg. Wie heißt denn die Frau? Die macht das halt auch. Die haben auch einen kleinen Hofladen und die machen eben auch mit den Bohnen. Das ist auch ein Saisongeschäft eigentlich, über den Winter hauptsächlich. Die haben da mal angefragt, ob sie Saatgut bzw. dann auch Ware von mir haben können. Aber bis jetzt ist auch noch keine definitive Bestellung eingegangen bei mir.

00:11:37 --> 00:11:41

I: Okay. Schauen wir mal.

00:11:41 --> 00:11:49

B: Aber die haben bisher selber ein bisschen so weiße und verschiedene andere farbige Bohnen und machen da eine Mischung daraus, die sie dann vermarkten.

00:11:49 --> 00:12:08

I: Ja, genau das wollte ich Ihnen noch sagen. Also wir haben jetzt auch schon rausgefunden, dass es halt auch mal nur schwarze oder nur weiße Bohnen sein können, weil es eben eine Population ist. Also das wird dann halt bestäubt und dann kann es halt auch mal eine schwarze oder eine weiße Bohne werden.

00:12:08 --> 00:12:19

B: Naja, das ist ja was der nah-wie-hieß-er, der Mönch bei sich in der Züchtung damals ja schon festgestellt hat, also wenn man was kreuzt, das dann nachher auch wieder aufspaltet.

00:12:19 --> 00:12:24

I: Daher kann es auch eine Mischung sein.

00:12:24 --> 00:13:09

B: Wobei bei uns, bei der Bonela hat es bisher relativ gut funktioniert, dass die eigentlich immer so geprenkelt ist. Aber ja, ich habe da letztes Jahr mal ein bisschen recherchiert. Ich wollte eigentlich einfach eine bisschen frühreifere Sorte auch, aber so richtig dahintergekommen eine, die bei mir im Anbau funktionieren könnte, bin ich da leider noch nicht. Wahrscheinlich muss ich dann auf nächstes Jahr für die Aussaat einfach mal verschiedene Sorten einkaufen und es einfach selber ausprobieren. Wir sind ja bei über 600 Meter Höhe im Anbau und da ist halt vieles ein bisschen anders, wie wenn man dann am Bodensee oder in klimatisch begünstigtere Lage kommt.

00:13:09 --> 00:13:14

B: Ja, aber ist es dann vor allem auch, weil es kühler ist, oder?

00:13:14--> 00:13:36

B: Ja, das auch, denke ich. Ich meine vielleicht auch die Böden. Aber das ist auch in der Steiermark, die machen das da, wo Körnermaise mit FAO 300 wachsen. Und das wächst noch nicht mal am Bodensee. Und ich bin auch ertraglich einfach nur etwa halb so hoch wie die in der Steiermark.

00:13:36 --> 00:13:55

I: Ah, okay. Aber eigentlich ist es ja eine Sorte, die/, oder Feuerbohnen an sich ja, eigentlich eher kühler auf jeden Fall mögen. Und gerade auch mit dem Klimawandel, wenn sie dann höher liegen, dann sollte das eigentlich ja ganz gut.

00:13:55 --> 00:15:06

B: Ja, wir experimentieren da auch schon immer ein bisschen mit Saatstärken. Und eben klassisch die Feuerbohne oder Stangenbohne, die wird eben an der Stange relativ einzeln gezogen. Und dann funktioniert das in der Höhenlage eigentlich auch relativ gut. Und dadurch, dass wir das im Gemenge mit dem Mais

machen, wir haben dann das Thema, dass wir halt Beschattung haben durch die Nachbarpflanze. Und das wird das Thema sein, dass es halt dann in diesem Gemengeanbau eher halt in Lagen funktioniert, wo die Vegetation ein bisschen länger funktioniert. Die Bohne braucht auch mit dem Mais nachher den relativ warmen Boden, dass sie überhaupt wachsen. Und wenn ich die Aussaat halt erst im Mai mache, dann wird die Vegetation übers Jahr halt doch etwas kürzer. Aber ja, wie gesagt, da experimentieren wir im Moment halt einfach mit Saatstärke, wie das funktionieren könnte. Und in dem frühen Bereich haben wir ein bisschen das Thema, dass die Standfestigkeit der Sorte ein bisschen schlechter ist, wie im späten Sortenmaterial, wenn das Zeug am Boden unten liegt, lässt sich es halt wieder sehr schwer mechanisch ernten.

00:15:06 --> 00:15:26

I: Ja, das stimmt. Ja, okay. Also in Tettngang am Bodensee gab es jetzt so einen Versuch, da hat man es an den Hopfengerüsten ranken lassen. Das ging eigentlich auch sehr gut dann. Aber klar, das ist dann halt die Stütze und dann braucht man keine Stützfrucht.

00:15:26 --> 00:15:45

B: Ja, klar. Aber das ist, wenn man es klassisch mit der Stange macht, ja genauso. Ja. Aber man muss es ja dann wieder irgendwie zur Ernte bringen. Da wäre dann die spannende Frage, ob ich es im Hopfengarten wie die Hopfenernte auch mit der Technik zumindest mal aus dem Gerüst rauskriege. Dass ich es dann in irgendeine mechanische Duschmaschine dann da reinkriege.

00:15:45 --> 00:16:02

I: Ja, das ist auch noch ein bisschen die Frage, wie das dann funktioniert. Aber spannend, was Sie da erzählen.

00:16:02--> 00:16:05

B: (lacht) So versucht man halt immer wieder die Nischen zu besetzen.

00:16:05 --> 00:16:11

I: Ja genau! Dann vielen Dank.

00:16:11 --> 00:16:13

B: Wenn weitere Fragen auftauchen, immer wieder gerne.

00:16:13 --> 00:16:41

I: Ja, danke schön. Ich werde mich auf jeden Fall bestimmt nochmal melden, wenn irgendwas aufkommt. Und ich würde Ihnen noch eine Einverständniserklärung schicken. Ich weiß gar nicht, ob ich das am Anfang gesagt habe. Ich glaube nicht. Weil ich werde ja dann was über Sie schreiben oder was ich Sie gefragt habe in meiner Bachelorarbeit, dass ich das halt veröffentliche.

B: Zum Zitieren. Ja, ja, klar. Kein Problem!

I: An welche Adresse darf ich das schicken?

00:16:41 --> 00:16:53

B: Am besten an Uwe. At Ferienhof. Minus Rölle, R-O-E-L-L-E. Punkt.de

00:16:53 --> 00:17:12

I: Okay, super. Gut. Dann vielen Dank.

B: Ja, gerne.

I: Und noch einen schönen Tag.

B: Ja, ebenso. Bis dann. Tschüss.

I: Tschüss.

## Anhang 2.4 Interview [REDACTED]

Interviewpartnerin: [REDACTED]

Adresse: [REDACTED]

Datum: 05.06.2024

**I** Interviewende und **B** Befragte

00:00:00--> 00:00:11

B: [REDACTED]

I: Jenny Hammer, Hallo.

B: Hallo.

00:00:11 --> 00:00:57

I: Ich rufe an vom Genbänkle, ein Verein, der alte Gemüsesorten erhält. Ich habe schon mit dem Herrn Rölle gesprochen, der erhält ja die Schwabenbohne oder pflanzt die an. Und ich schreibe gerade meine Bachelorarbeit über die Schwabenbohne und er meinte, sie haben die Schwabenbohne früher auch angebaut. Ist das richtig?

B: Ja.

I: Und ich versuche so viele Informationen über die Schwabenbohne herauszufinden wie möglich und mache da so Interviews mit den Leuten, die die früher angebaut haben.

B: Okay.

I: Und wollte fragen, ob ich Ihnen ein paar Fragen stellen darf?

B: Dürfen Sie gerne! Ist die Frage, ich versuche sie so gut wie möglich zu beantworten, weil das hauptsächlich meine Eltern noch gemacht haben.

00:00:57 --> 00:01:07

I: Ja. Ja, genau. Alles was Sie wissen einfach sagen dann gerne. Passt das Ihnen gerade oder ist das eher schlecht?

00:01:07 --> 00:01:08

B: Ne, passt gerade.

00:01:08 --> 00:01:29

I: Okay. Also, ich würde das Aufnehmen, ist das okay? damit ich dann halt das nachher (...)

B: Das ist okay, ja.

I: Und ich würde Ihnen dann per E-Mail oder wenn Sie mir da irgendwie was geben könnten, würde ich einfach noch eine Einverständniserklärung schicken, damit ich das veröffentlichen darf, was ich Sie gefragt habe.

00:01:29 --> 00:01:33

B: Ja, klar.

I: Ist die E-Mail (...)

B: Kann ich sie Ihnen nicht gleich geben?

00:01:33 --> 00:01:36

I: Ja, wenn Sie die direkt haben, dann wäre das super.

00:01:36 --> 00:01:46

B: Ja, das ist [REDACTED] also geschrieben mit [REDACTED]

00:01:47--> 00:01:50

I: Okay, super. Dankeschön.

00:01:50 --> 00:01:51

B: Sehr gern.

00:01:51 --> 00:02:01

I: Dann wäre die Frage, woher Sie den Begriff Schwabenbohne kennen? Da meinten Sie ja von Ihren Eltern.

00:02:01 --> 00:02:04

B: Ja, so heißen die bei uns schon immer. (lacht)

00:02:04--> 00:02:22

B: Okay, ja. Das heißt, in Ihrer Familie wurde die Schwabenbohne schon immer ang/ oder schon sehr lange angebaut?

B: Ja.

I: Und wissen Sie, wie lange, also die Vorgeschichte davon, bis Sie dann zu Ihnen kamen, die Schwabenbohne?

00:02:22 --> 00:02:42

B: So wirklich gibt es die nicht. Also meine Eltern haben/ also 2003 haben die unseren jetzigen Betrieb gegründet und da kam eben die Idee auf, dass man Schwabenbohne anbaut. Ich weiß nicht sicher, ob meine Oma das jetzt schon im Hausgarten angebaut hat, aber das kann gut sein.

00:02:42--> 00:02:43

I: Ja, okay.

00:02:44--> 00:02:52

I: Okay, und dann haben Sie da noch Saatgut von der Oma vielleicht? Oder woher haben Sie dann das Saatgut?

00:02:53--> 00:02:57

B: Also wir haben es selber immer vermehrt, ja.

00:02:57--> 00:02:58

I: Ah ja, hm.

00:02:58 --> 00:03:25

B: Und ich bin mir nicht ganz sicher, wo es mein Vater damals hergehabt hat, weil wir haben nicht nur die Schwabenbohne angebaut, sondern auch die Monstranzbohne und so. Aber ich weiß nicht, ob der es von unserem Samenhändler hat. Der hat auch ziemlich viele alte, also ziemlich viel altes Saatgut. Oder woher die kamen, weiß ich nicht. Leider

00:03:25 --> 00:03:32

I: Okay. Und Ihr Samenhändler, wer ist das? Wissen Sie das? Das sollten Sie wissen. (leise gesprochen)

00:03:32 --> 00:03:39

B: Ja das weiß ich. Das ist Samen Fetzer aus Gönningen.

I: Ah ja, okay. Ja gut, den kennen wir. Okay. (lacht)

B: (lacht) Ja, das vermute ich.

00:03:40 --> 00:03:55

I: Okay, dann was verbinden Sie mit der Schwabenbohne? Also Ihre Eltern haben die dann wahrscheinlich früher auch schon immer auf dem Speiseplan gehabt? Oder wissen Sie da irgendwas?

00:03:55 --> 00:04:02

B: Bei uns selber war die tatsächlich relativ selten auf dem Speiseplan, muss ich ehrlich gestehen.

I: Ja.

00:04:03 --> 00:04:31

B: Ich verbinde nicht sehr viel Gutes mit ihr. (lacht) Weil wir als Kinder immer helfen mussten, die zu ernten. Und das war immer eine blöde Zeit, weil da bei uns, wir sind ja, wir haben viele Seen Und da waren immer sehr viele Ungeziefer, also Schnaken und Bremsen. Und wir haben das überhaupt nicht gerne gemacht. (lacht)

I: Okay, das heißt, Sie mussten auch Pulen helfen und so.

B: Ne, Pulen, das haben wir gerne gemacht, aber das Ernten direkt auf dem Feld draußen.

00:04:31--> 00:04:32

B: Ach so, okay.

00:04:33 --> 00:04:38

B: Ja, das war immer, ja, nicht so unsere Lieblingsbeschäftigung. (lacht)

00:04:39 --> 00:04:45

I: Und die wurde dann auch an Stangen angebaut, die Bohne?

B: Ja.

I: Ja, okay. Und haben Sie/

00:04:45--> 00:04:56

B: Also an Stangen, beziehungsweise später haben wir nur noch ein paar Stangen gestellt als Gerüst und haben dann ein Drahtseil drüber gespannt. Wo wir eine Schnur dran gemacht haben, quasi.

00:04:56 --> 00:04:57

I: Ah ja.

00:04:57 --> 00:05:04

B: Genau.

I: Okay. Und natürlich dann eh alles von Hand geerntet und getrocknet und so.

00:05:04 --> 00:05:15

B: Genau, die lagen bei uns dann immer im Hof, vor dem Wohnzimmerfenster, auf den Plastersteinen, weil es da schön die Sonne hingeschienen hat. Und da hat man die dann immer getrocknet.

00:05:15 --> 00:05:23

I: Und Sie haben das aber nie irgendwie auch eingefroren oder so, wegen dem Bohnenkäfer zum Beispiel? War das da schon/

B: Doch. Also das Saatgut wurde immer eingefroren.

00:05:23 --> 00:05:34

I: Okay. Und haben Sie noch Saatgut? Also Sie haben ja noch Saatgut. Oder haben Sie da ein Foto von, von dem Saatgut?

B: Nein.

00:05:34 --> 00:05:45

B: [REDACTED]. Wo ich jetzt als Saatgut nehmen würde. Okay. Aber da ist bei uns im Bestand nichts mehr.

00:05:45--> 00:05:57

I: Okay. Aber können Sie das noch beschreiben, wie die aussah, die Bohne?

B: Ja, lila mit schwarzen Punkten. Würde ich mal sagen. (lacht)

I: Okay. Nur/ Ja, weil es gibt halt eben/

00:05:57 --> 00:06:11

B: Also, beziehungsweise wir haben früher, [REDACTED], wo wir sie angedeutet haben, da haben wir verschiedene gehabt. Da waren auch dunkelbraune dabei und weiße und so cremefarbene und ganz lilane.

00:06:11 --> 00:06:27

I: Ja, okay. Das ist sehr wertvoll, dass Sie das gesagt haben. Sehr gut. Okay, danke. Ja, weil es ist eben eine Population und dann weiß man ja nie so genau, was da rauskommt am Ende.

B: Genau, das war bei uns immer eine Überraschung noch das stimmt!

00:06:27 --> 00:06:29

I: Ja (...)

00:06:29 --> 00:06:38

I: Und wissen Sie dann, ob um Sie rum die Leute dann auch die Schwabenbohne angebaut haben oder war das eher selten?

00:06:38 --> 00:06:49

B: Also, ich weiß niemanden, der das sonst schon angebaut hat. Wir haben da auch viele Kunden, die seit Jahren schon zu uns kommen, weil sie es sonst nirgends bekommen. Ja.

I: Ja, okay.

B: Also (...)

00:06:49 --> 00:07:09

I: Und die die Bohne aber eben auch kennen von früher?

B: Ja, genau.

I: Wenn ich noch Leute suche, wo ich vielleicht noch befragen könnte, könnte ich mich dann noch mal bei Ihnen einfach melden? Und wissen Sie dann jemanden vielleicht, den ich noch fragen könnte?

00:07:11--> 00:07:14

B: Boah.

I: Eher schwierig?

00:07:13 --> 00:07:17

B: [REDACTED].

I: Okay, ja, gut. (grinst)

00:07:17 --> 00:07:18

I: Mit dem habe ich ja/

00:07:18 --> 00:07:22

B: Also, mein Vater wüsste vielleicht mehr, aber die sind gerade im Urlaub im Ausland.

00:07:23 --> 00:07:24

I: Ja, okay.

00:07:25 --> 00:07:29

B: Den eventuell.

00:07:29 --> 00:07:40

I: Aber das ist ja jetzt auch schon spannend, auf jeden Fall. Und gab es bei Ihnen dann noch andere Hülsenfrüchte oder waren es vor allem Bohnen, die Sie dann angebaut haben?

00:07:41 --> 00:08:07

B: Ja, wir haben normale Stangenbohnen, als die Feuerbohne noch angebaut und Buschbohne, Soja bauen wir nach wie vor an, aber in großem Stil.

I: Okay (...)

B: Genau (...) Zuckerschoten (...) Was kommt noch alles dazu? (...) Das ist, glaube ich, so das Grobe.

00:08:07 --> 00:08:17

I: Ja, okay. Und haben Sie dann ein spezielles Gericht gehabt, was Sie dann gegessen haben? Also, oder immer Bohnen mit Spätzle im Winter oder (...)

00:08:17 --> 00:08:19

B: Genau, also saure Bohnen mit Spätzle und Saiten wie man es kennt. (lacht)

00:08:22 --> 00:08:25

I: Ja, okay. (grinst)

00:08:27 --> 00:08:45

I: Ja, das war es dann erstmal schon (...)

B: Wunderbar.

I: Dann vielen Dank und ich melde mich dann einfach nochmal wegen dem, also was ich Ihnen dann schicke und so.

B: Ja, gerne. Wunderbar. Dann wünsche ich Ihnen noch viel Erfolg und dass Sie noch interessante Geschichten hören. Kontakte zur Bohne.

00:08:53 --> 00:09:04

I: Ja, dankeschön.

B: Sehr gerne.

I: Schönen Tag noch.

B: Ihnen auch. Danke. Tschüss.

I: Danke. Tschüss.

## Anhang 2.5 Interview Sigg

Interviewpartnerin: Marianne Sigg

Adresse: Hauptstraße 55, 88454 Hochdorf

Datum: 05.06.2024

**I** Interviewende und **B** Befragte

00:00:00 --> 00:00:15

B: Sigg?

I: Jenny Hammer, Hallo.

B: Bitte?

I: Jenny Hammer, Hallo. Ich rufe an vom Genbänkle. Sagt Ihnen das noch was?

00:00:15 --> 00:00:24

B: (...) Vom Gen (...) ? Was für ein Bänkle?

I: Genbänkle. Das ist ein Verein, der alte Gemüsesorten erhält.

00:00:24 --> 00:00:31

B: (...) Äh, nein?

I: Wir haben Ihren Kontakt auf einem Markt wahrscheinlich mal bekommen.

00:00:31 --> 00:00:40

B: (...) Achso, Gen/ Genbänkle, ja?

I: Ja, genau.

B: In Schüssenried wahrscheinlich.

00:00:40 --> 00:00:50

I: Das kann gut sein, ja. Ähm und es geht jetzt um die Schwabenbohne.

B: Aha.

I: Und Sie bauen die an, die Schwabenbohne?

00:00:50 --> 00:01:05

B: Äh, jetzt nicht mehr.

I: Jetzt nicht mehr, okay.

B: Aber ich habe noch, (...), halt, wo ich zum Kochen weg, (...), ich habe noch welche zum Kochen.

00:01:05 --> 00:01:28

I: Okay, weil ich, also ich schreibe meine Arbeit, meine Bachelorarbeit, über die Schwabenbohne.

B: Aha.

I: Und, ich versuche so viele Informationen rauszufinden wie möglich noch über die Bohne. Und interviewe da jetzt Leute dazu. Kann ich Ihnen dann ein paar Fragen dazustellen?

00:01:28 --> 00:01:38

B: Ja. Weil mein Mann, mein Mann hätte mehr gewusst wie ich, aber der ist inzwischen verstorben.

00:01:38--> 00:01:40

I: Oh je, das tut mir leid.

00:01:40 --> 00:01:48

B: Ja, da können Sie nichts (...) Danke. (...) Nix dafür.

00:01:48--> 00:02:05

I: Ja. Haben Sie eine E-Mail-Adresse, wo ich Ihnen dann noch zuschicken kann, dass Sie damit einverstanden sind, also, dass Sie was unterschreiben müssen, dass ich die Sachen, die ich Sie gefragt habe, veröffentlichen darf?

00:02:05--> 00:02:21

B: Ach so. Ja, die können Sie schon veröffentlichen. Warum auch nicht? (...) Aber ich habe, ich habe nur von meinem Mann/ ich kenn mich mit dem Dings nicht so aus.

00:02:21--> 00:02:25

I: Okay. Ich kann Ihnen auch einen Brief schicken.

00:02:25 --> 00:02:26

B: Ja.

00:02:26 --> 00:02:32

I: Wenn Sie mir das dann zurückschicken können?

B: Ja.

I: Dann können Sie mir Ihre Adresse geben?

00:02:32 --> 00:02:47

B: Ja, das ist die Haftstraße.

I: Haft?

B: Haupt.

I: Haupt.

B: Hauptstraße. 55.

00:02:48 --> 00:02:55

B: Und die 88454 Hochdorf.

00:02:58 --> 00:03:09

I: Hochdorf, okay. Und Ihr Vorname?

B: Marianne.

I: Marianne Sigg.

B: Ja.

I: Okay. Dankeschön.

00:03:07 --> 00:03:18

I: Dann mach ich das. Und, also, Sie kennen den Begriff Schwabenbohne also demnach?

B: Ja.

I: Woher kennen Sie den?

00:03:18--> 00:03:30

B: Eigentlich eher durch meinen Mann.

I: Okay.

B: Also ich, ähm , wusste von zu Hause, ähm da nix (...) von der Schwabenbohne.

00:03:30 --> 00:03:35

I: Und woher kennt Ihr, woher kannte Ihr Mann dann die Schwabenbohne?

00:03:35--> 00:03:40

B: Von, die haben sie als Kinder schon gehabt.

00:03:40--> 00:03:49

I: Okay. Und kommt Ihr Mann auch aus Hochdorf?

B: Ja.

I: Ja, okay. Als Kinder, können Sie mir dann ungefähr eine Jahreszahl sagen?

00:03:49 --> 00:03:54

B: Ja, der ist, 82 geworden.

I: 82, okay. (...)

00:03:54--> 00:04:06

I: Das heißt, dann hat wahrscheinlich die Mutter und die Großmutter das auch schon angebaut?

B: Ja, ja, ja.

00:04:06--> 00:04:19

B: Also ich könnte, äh, schicken Sie mir den Bogen, dann kann ich meine Schwägerin noch vielleicht fragen. Vielleicht weiß die noch was. Also die Schwester von meinem Mann.

00:04:19--> 00:04:39

I: Ja, das mach ich gerne. Da freue ich mich, ja. Ähm, gut, dann ist es schwierig, was Sie damit verbinden. Also, wie die genau aussieht zum Beispiel, die Schwabenbohne.

00:04:39 --> 00:05:04

B: Ja, das ist so, wie sagt man so?

I: Gesprenkelt?

B: Gesprenkelt, ja. Mit so schwarzen Tupfen und die Farbe ist, (...) hm (...), es ist nicht, nicht (...) rot, so rostbraun, würde ich sagen.

00:05:04 --> 00:05:24

I: Ja. Und das ist, ähm/ also, die Bohnen sind alle so gesprenkelt oder gibt's auch Bohnen, die mal nur weiß sind oder nur schwarz?

B: Nein. Das nicht. Es gibt halt dunklere und hellere.

I: Okay.

00:05:24 --> 00:05:29

B: Also, ne, ich weiß gar nicht, was das für eine Farbe ist. Hm.

00:05:29 --> 00:05:33

I: Ja, so rosabraun wahrscheinlich, irgendwie sowas?

00:05:33--> 00:05:56

B: So, so ins Lila? Und dann sind welche, die sind mehr Lila, also, oder, ähm, mit wenig schwarz und dann welche, die sind ziemlich schwarz und nur, ähm, hell, nur so ein paar helle Flecken.

I: Okay!

00:05:56 --> 00:06:06

I: Und die Bohnen wurden oder werden auch immer noch an Stangen angebaut, oder?

B: Ja, ja, ja. (...) Stangenbohnen.

00:06:08 --> 00:06:16

I: Und, ähm, dann wissen Sie wahrscheinlich auch eher schwierig, wie weit verbreitet die Bohne war? Also, ob viele Leute die vorher dann angebaut haben?

00:06:16 --> 00:06:19

B: Das kann ich jetzt auch nicht sagen.

00:06:19 --> 00:06:27

I: Ja. Ja, schwierig. Und, ähm, essen Sie dann immer die Bohnen mit/ also Bohnen mit Spätzle, oder?

00:06:27 --> 00:06:39

B: Ja, hauptsächlich. Also, so sauer. Oder, und wenn ich/ äh, ich koche dann meistens ein bisschen mehr und dann tue ich aber auch in Salat rein.

00:06:39 --> 00:06:48

I: Ah ja, okay. Und haben Sie da noch alte Rezepte? Oder haben Sie die auch einfach, also, halt weitergeliefert bekommen?

00:06:48 --> 00:06:55

B: Ja. Nur, was mein Mann so gesagt hat. Halt eine saure Soße.

00:06:55 --> 00:07:02

I: Ja. So wie bei den Linsen, so in der Art.

B: Ja, ja. Genau wie bei den Linsen

00:07:03--> 00:07:09

I: Okay. Und auch zur Aufreinigung und Lagerung, also/ (...)

00:07:09 --> 00:07:36

B: Halt trocken. Also einmal, äh (...), ein Jahr, da hab ich nicht immer geschaut, oder haben wir wenig gebraucht. Und wir haben fast zwei so Liter Gläser gehabt. Und dann, äh (...), sind da Tiere,/ also, sind die lebendig geworden (lacht). Wahrscheinlich waren sie nicht ganz trocken, oder ich weiß es nicht?

00:07:36 --> 00:07:49

I: Ähm, ja, das kann der Bohnenkäfer gewesen sein. Der frisst sich da gern rein. Aber wenn man die nach der Ernte in die Tiefkühltruhe legt, dann sollte der nicht kommen.

00:07:49--> 00:07:52

N: Aha. Ah, in die Gefriertruhe?

00:07:52 --> 00:07:53

I: Ja, genau.

00:07:55 --> 00:08:06

B: Äh, und, äh, ich weiß nicht, das kann auch sein, ich glaub, ich hatte eine Deckel drauf gehabt, dass das was ausgemacht hat. Kann das auch sein?

00:08:06--> 00:08:10

I: Aber wenn sie gut trocken waren, dann nicht.

00:08:11 --> 00:08:43

B: Normalerweise, ja.

I: Also das war sicher der Bohnenkäfer, der hat sich gefreut.

B: Ja. So ist das! (lacht)

I: Okay. Das war es eigentlich auch schon. Dann schicke ich Ihnen auch noch den Bogen da zu, und dann finden Sie vielleicht noch ein bisschen mehr raus, das wäre schön.

B: Ja.

I: Das wäre toll. Und, ähm, wenn Sie noch viel Saatgut haben, ähm, könnten Sie, oder würden Sie dann ein bisschen Saatgut noch abgeben?

00:08:43 --> 00:08:49

B: Ja, bisschen würde ich, kann ich schon hergeben.

00:08:49--> 00:08:57

B: Also nur so viel Sie möchten, und wenn Sie möchten! Das würde uns auch freuen.

00:08:57 --> 00:08:58

B: Ja, gut.

00:08:58 --> 00:09:01

I: Okay. Dann vielen Dank.

B: Alles klar.

00:09:01 --> 00:09:06

B: Bitteschön.

I: Tschüss, Frau Sigg.

B: Tschüss.

## **Anhang 2.6 Interview Hoffmann**

Interviewpartnerin: Brigitte Hoffmann

Adresse: Sedelitz Nr. 6, 88213 Ravensburg

Datum: 05.06.2024

**I** Interviewende und **B** Befragte

00:00:00 --> 00:00:09

B: Brigitte Grüß Gott.

I: Hallo. (grinst)

B: Sie hatten ja angerufen wegen der Schwabenbohnen.

I: Ja, genau. Danke für den Rückruf.

B: Ja, was möchten Sie wissen?

I: Wie bitte?

00:00:09 --> 00:00:39

B: Was Sie wissen, was ich Ihnen erzählen soll oder was Sie wissen möchten.

I: Also ich schreibe meine Bachelorarbeit über die Schwabenbohne und versuche alles Mögliche herauszufinden, was man noch zur Schwabenbohne weiß. Und ich wollte,/ also ich mache halt da Interviews mit den Leuten, die die Schwabenbohne noch kennen oder anbauen. Und ich wollte halt wissen, also woher Sie den Begriff Schwabenbohne kennen?

00:00:39 --> 00:01:26

B: Von meiner Mutter. Von meiner Mutter, da habe ich auch das Saatgut herbekommen. Und zwar, ich bin von Beruf Köchin gewesen, also im Ruhestand und dann habe ich in Ravensburg zehn Jahre ein Restaurant gehabt und das war Ende der 1970er Jahre. Und da war das vollkommen Neuland, dass man in einem Restaurant schwäbische Spezialitäten gekriegt. Also wie selber gemachte Maultaschen, Schwabenbohne, saure Bohnen. Also saure Bohnen (räuspert sich) , was man da so halt alles draus machen kann. Die kann man ja machen, indem sie im unreifen grünen Zustand gemacht werden, oder als Körnerbohnen.

I: Ja, okay.

00:01:26 --> 00:02:34

B: Und dann ... (räuspert sich) gab es die ja nirgends zum Kaufen. Das war also, wenn ich dann mal irgendwo auf dem Markt welche gekriegt habe, haben die damals, haben die da schon das Kilo zwölf D-Mark gekostet. Das war ja wirklich mehr wie Fleisch. (lacht, räuspert sich) Und dann habe ich zu meinen Eltern gesagt, ob sie mir die, weil die gab es bei uns immer schon daheim, also ich weiß, ich kenne das gar nicht anders. Als Kind gab es die schon als saure Bohnen oder grüne saure Bohnen, oder als Salat hat man sie dann immer gleichzeitig noch gemacht. Und dann habe ich zu meinen Eltern/ hab ich sie halt gefragt, ob sie mir die anbauen könnten. Wir haben daheim eine Landwirtschaft gehabt. Ja, und dann haben die mir halt auf dem Acker draußen eine Reihe Stangenbohnen gemacht. Da habe ich halt das ganze Jahr meine sauren Bohnen gehabt. Und dann ist das einmal in der Zeitung gekommen, in der schwäbischen Zeitung, wenn es wieder saure Schwabenbohnen im Bräustüble gibt und dann war halt immer von vorne bis hinten alles voll. Da sind eine ganze Menge Leute gekommen, weil das hat damals zu der Zeit kaum mehr jemand gemacht, weil es die auch nirgends zum Kaufen gegeben hat oder fast nirgends.

00:02:34 --> 00:02:35

I: Ja.

00:02:35 --> 00:03:08

B: So bin ich eigentlich da dazugekommen. Und dann irgendwann 1988 habe ich hier das Haus gekauft und habe dann natürlich einen Garten gehabt. Und dann wollte ich meine eigenen Schwabenbohne für mich anbauen. So. Und dann habe ich das Saatgut von meiner Mutter gekriegt. Und das tue ich jetzt jedes Jahr. Ich habe zwar keine Bohnenstangen im Garten, weil ich die hässlich finde. Und ich habe da so Rosenbögen so hintereinandergestellt. Und in der Mitte geht ein Weg durch und dann habe ich immer meinen blühenden Laubengang. (lacht)

00:03:08 --> 00:03:10

I: Schön, oha.

00:03:10 --> 00:03:22

B: Die sehen auch noch richtig schön aus. Und da baue ich die jetzt seither jedes Jahr an. Nehme auch immer Saatgut weg. Die schönsten Bohnen nehme ich immer als Saatgut und der Rest wird gegessen.

00:03:22 --> 00:03:32

I: Schön. Das heißt wahrscheinlich Ihre Oma hat dann die Schwabenbohne wahrscheinlich auch schon angebaut, oder?

00:03:32 --> 00:03:37

B: Mit Sicherheit, weil zu dem Bauernhof hat immer ein großer Gemüsegarten dazugehörte.

00:03:37 --> 00:03:46

I: Und das war ja dann wahrscheinlich ... 1900, also Anfang 1900? (...)

00:03:47 --> 00:03:55

B: Die Oma, die haben den Hof gekauft, Opa und Oma, 19 (...) 12.

00:03:55 --> 00:03:57

I: Ja, okay.

00:03:57 --> 00:04:17

B: Da musste der Opa in den Ersten Weltkrieg. Und Oma, die war noch ganz jung, die haben mit 18 geheiratet. (lacht)

I: Ui, ja.

B: Und dann hat Oma den Hof geführt. Und ich denke, die Schwabenbohne, also ich weiß es nicht, ich kann es nicht irgendwie belegen. Aber ich denke, das hat damals zum Schwäbischen Garten dazugehört.

00:04:20 --> 00:04:45

B: Und ich habe jetzt auch noch ganz viele Kochbücher durchgewälzt. Ich habe auch noch ein paar ganz alte. Und die findet man da drinnen, die Rezepte findet man da nicht. Man findet nur eine saure Soße, also die braune Brenne, saure Brenne, so wie man sie auch für Linsen macht. Und da steht dann bloß dabei, das könnte man mit Bohnen und mit Linsen machen. Aber so richtig, Schwabenbohne, der Name, der taucht nirgends auf.

00:04:45 --> 00:04:50

I: Ja, das Problem habe ich auch. Genau.

00:04:50 --> 00:04:57

B: Ja heißt halt im Volksmund so. Wenn ich irgendwie sage, das sind Schwabenbohnen, die wo hier im Umkreis wohnen, die wissen schon alle, was das ist.

00:04:57 --> 00:04:59

I: Ja, okay.

00:04:59 --> 00:05:03

B: Aber wenn man weiter weg geht, dann weiß das halt keiner mehr.

00:05:03 --> 00:05:12

I: Ja, das heißt wahrscheinlich wurde auch um sie rum oder um ihren Hof rum das auch angebaut, also von anderen Leuten.

00:05:12 --> 00:05:32

B: Ja halt, weil die haben ja damals zu der Zeit auch schon, da war ja Saatgut noch was Rares. Und da hat man das halt auch weitergegeben, so wie das heute manchmal auch der Fall ist. „Ach du könntest ich von dir mal ein paar Samen kriegen von der oder der Pflanze oder so?“ Das ist ja immer irgendein Tauschgeschäft.

I: Ja.

00:05:32 --> 00:05:36

B: Aber es ist schon schwierig da irgendwas zu finden.

00:05:36 --> 00:05:42

I: Ja, das auf jeden Fall.

B: Und das Rezept ist eigentlich kein großes /

00:05:42 --> 00:06:27

B: Was ich auch schon da mitgemacht habe, und das schmeckt auch ganz gut, da kann man auch mit den gekochten Bohnenkernen, kann man auch so eine Art Hummus machen, das schmeckt richtig gut. Das kann man da machen, also es gibt da schon Möglichkeiten. Ich habe schon Cassoulet da mitgemacht, das ist auch so ein französischer Eintopf. Das kann man mit allen Arten von Bohnen machen, aber Schwabenbohnen haben halt schon einen speziellen Geschmack und grüne Schwabenbohnen, also als Grüne, die sind einfach am allerbesten. Die sind einfach vom Geschmack her/ haben die ein unvergleichliches Aroma im Gegensatz zu so irgendwelchen Buschbohnen oder Neckargold oder was es da so sonst für Stangenbohnenarten gibt. Da kommt keine ran. Die sind einfach nur gut.

00:06:27 --> 00:06:33

I: Ja. Ja, auch dieser Maronengeschmack dann halt von den Bohnen selber dann.

00:06:33 --> 00:06:42

B: Genau, das ist ein ganz spezieller, ich glaube das ist so der Maronengeschmack, so ein bisschen so speziell. Und, ja.

00:06:42 --> 00:06:52

I: Das heißt, die haben die früher, also verbinden sie auch mit früher auf jeden Fall, und haben die früher dann auch mit sauren Bohnen mit Spätzle oder so gegessen?

00:06:53 --> 00:07:46

B: Meistens gab es halt,/ hat man bloß ein Stückchen Speck noch irgendwo gehabt und das hat man dann noch anbraten und extra dann noch dazugegeben. Und wenn es dann luxuriös geworden ist, dann gab es noch Saitenwürstchen dazu. So war es früher. Aber Schwabenbohnen, das haben wir alle geliebt als Kinder. Weil Linsen waren jetzt bei uns nicht so bekannt, weil die konnten wir ja nicht im eigenen Garten anbauen. Aber Bohnen, das ist ja problemlos, kann man anbauen und dann schmeckt das halt auch gut. Und vor allen Dingen, man konnte sie den ganzen Winter aufheben und man hat immer dann irgendein Essen gehabt, ein nahrhaftes, gesundes Essen. Weil die Kohlehydrate von Spätzle und das Eiweiß von den Bohnen, das verträgt sich ja, ist sehr gut verwertbar für den Körper.

00:07:46--> 00:07:49

I: Ja, sehr gesund.

00:07:49 --> 00:07:54

B: Doch, also, weiß nicht, was anderes, kann ich Ihnen jetzt auch nicht erzählen.

00:07:54 --> 00:08:09

I: Sie haben mir dann wahrscheinlich auch bei der Aufreinigung früher geholfen und machen das ja jetzt auch. Früher hat man das ja wahrscheinlich alles von Hand geerntet und dann getrocknet (...)

00:08:09 --> 00:09:22

B: Kann man nur von Hand ernten. Ich lasse sie immer draußen hängen, bis sie wirklich bald Frost bringen und dann ernte ich sie an einem trockenen Tag, wenn sie trocken sind. Und dann nehme ich sie in so große, flache Kisten und dann stelle ich sie bei mir ins Wohnzimmer, auf die Fußbodenheizung, wo es moderat warm ist und ich schüttele sie jeden Tag so ein bisschen durch, dass sie halt schön trocken werden. Weil die schimmeln schon gern, da muss man aufpassen! Und dann habe ich ja oft, das ist ja dann so Ende Oktober, dann habe ich noch ganz viele Grüne dran. Und die haben da schon Körner drin und man kann die als Grüne Bohnen nicht mehr essen. Und dann tue ich die immer gleich extra und mache die gleich auf und tue sie einfrieren. Und dann habe ich immer noch so die ganze, die sind dann noch ganz zart und die brauche ich auch nicht einweichen, sondern die kann ich sofort und gleich kochen. Die sind relativ schnell fertig. Also ich kann sie ja nicht kaputt gehen lassen. Ich bin ja so erzogen worden, dass mit Lebensmitteln/ Lebensmittel was Kostbares sind und man das einfach ernten muss und verwerten vor allen Dingen.

00:09:22--> 00:09:25

I: Ja toll, dass man die dann auch so essen kann.

00:09:25 --> 00:09:55

B: Ja, weil die sind ja noch ganz zart und jung und aber zum Trocknen oder Aufbewahren eignen sie sich nicht. Nur zum Einfrieren oder man könnte sie zum Beispiel auch in Gläser/ nee da habe ich schon schlechte Erfahrungen gemacht. Bohnen sind ein bisschen schwierig zum Einkochen. A: Die grünen Bohnen sind meistens, dann werden sie dann matschig, weil die dann doch irgendwo zu lange kochen. Und mit Körnerbohnen, das ist so ähnlich wie mit Champignons oder so. Das ist auch ganz, ganz diffizil das einzukochen, weil da sind Eiweißstoffe drin und das ist fast so wie Fleisch.

00:09:55 --> 00:10:36

B: Ja, weil ich mache das dann meistens immer auf die schnelle Version und ich tue das einfach heiß einfüllen. Also aufkochen lassen, fast weichkochen und dann kochend heiß in sterilisierte Gläser und Deckel drauf und fertig. Also so Apfelmus oder sonst ein Obst, das hält da problemlos zwei Jahre. Aber mit Bohnen oder Pilze funktioniert das überhaupt nicht. Da müssten man sie richtig wahrscheinlich noch eine Stunde einkochen, dass sie richtige Vollkonserven sind. Dann würde es wahrscheinlich schon funktionieren.

00:10:36--> 00:12:05

I: Ja ok. Und wenn Sie die Kerne lagern, tun Sie die davor auch in die Gefriere, dass/ wegen dem Bohnenkäfer? Oder haben Sie da keine Probleme mit?

B: Probleme noch nie gehabt und zwar, ich lagere die ganz normal bei meinen Vorräten in Gläsern, die man gut verschließen kann. Ich habe es gar nie gehabt mit dem Bohnenkäfer. Ich habe da auch keine Läuse an der Bohne, das ist bei mir, ich weiß nicht wieso. Ich mache auch nichts Besonderes mit dem Boden. Alle paar Jahre kommt mal im Herbst eine Hand voll Hornspäne in den Boden und das war's dann. Und ansonsten die kriegen halten Wasser, wenn es wirklich trocken ist und sonst mache ich gar nichts damit. Aber was ich festgestellt habe in den letzten Jahren ist, wenn es so ganz heiß ist, dann rieseln die Blüten oft weg und die sind auch nicht richtig bestäubt. Die sind dann manchmal so schrumpelig, die Bohnen. Man kann die deswegen trotzdem essen, das ist kein Problem. Aber ich denke, das hängt mit den ganz ganz heißen Sommern zusammen. Könnte ich mir vorstellen. Ich bin keine Biologin, aber das ist so mein Gedanke, dass das dann der Fall ist. Dann sind die Bohnen nicht richtig bestäubt. Bestäuber habe ich seit neuestem, habe ich letztes Jahr das erste Mal gesehen, schwarzblaue Holzbienen bestäuben mir die Bohnen mit. Also mit Hummeln und was da sonst noch so alles dran ist.

00:12:05 --> 00:12:30

I: Ja, die profitieren sehr von den warmen Temperaturen, diese Holzbienen. Und das mit den Blüten, dass die abfallen und so, das ist auf jeden Fall die Hitze. Das habe ich jetzt auch bei meiner Recherche rausgefunden. Auch im Vergleich zur Käferbohne, da machen die ja viele Zukunftsforschungen und so weiter und die meinen auch die Hitze ist das größte Problem eigentlich.

00:12:31 --> 00:13:06

B: Ja, genau, ich habe dann festgestellt, letztes Jahr war es mal so heiß, ein paar Wochen lang hintereinander, und dann haben die ganz wenig grüne Bohnen angesetzt, ganz ganz extrem wenig. Und erst dann im Herbst, wo es angefangen hat zu regnen und kühler geworden ist, haben die noch einen richtigen Wachstumsschub bekommen und haben dann noch richtig mit Fruchtansatz gegläntzt. Und im Sommer, wenn es so richtig heiß ist, da gibt es wenig. Also letztes Jahr hat es sehr wenig Bohnen gegeben.

00:13:06 --> 00:13:09

I: Wann stecken Sie denn immer Ihre Bohnen?

00:13:09 --> 00:16:00

B: Oh, das ist unterschiedlich. Ich habe dieses Jahr Pech gehabt. Ich habe an Ostern meine Hand gebrochen und dann ist natürlich alles liegen geblieben. Aber ich habe sie erst vor drei Wochen in den Garten. Also ich habe eigentlich wenig Schnecken im Garten, weil ich habe indische Laufenten, aber die fressen die Bohnen auch ab. Also die muss ich jedes Mal einen speziellen Zaun ringsherum bauen, damit die, die Chance haben hochzukommen. Und jetzt mache ich das immer so: Ich sammle immer das ganze Jahr Klorollen, also das Innere, die Pappe und stelle die einfach in so ein Pflanztablett rein und fülle es mit Boden. Und dann kommen die Bohnenkörner, die weiche ich zwei Tage in kaltem Wasser ein. Und dann kommen die eingeweichten Bohnenkörner immer zwei Stück in so eine Pappröhre. Da kommt noch ein bisschen Boden drauf und im Gewächshaus kommen die in einer Woche raus. Und jetzt habe ich gerade die Woche, Anfang der Woche, habe ich sie alle gesetzt. Also ich habe einfach eine Rille in den Boden gemacht und habe die Pappröhren, eine neben die andere reingestellt. Das geht immer ganz problemlos. Und seit ich das mache, habe ich keinen Schneckenfraß mehr oder so. Die sind dann schon so 20, 30 Zentimeter hoch, bis sie dann in den Boden kommen. Das funktioniert ganz gut, weil die haben dann schon kräftige Wurzeln und die können dann gleich weiter wachsen. Früher habe ich sie auch bloß Bohnen, also die eingeweichte Bohnen in den Boden getan. Aber wie schon gesagt, der Rosenbogen, wo die Bohnen drauf wachsen, der ist relativ nah am Gartenzaun und da drunter ist eine große Wiese und da kommen halt nachts immer schon Schnecken hoch. Die Enten räumen dann meistens morgens schon damit auf, aber was die halt schon nachts anrichten. (lacht) Seit sie jetzt schon größer sind, habe ich keine Ausfälle mehr. Also das ist schon ein ganz guter Tipp, dass man die schon vorzieht, die Bohnen. Das ist eigentlich alles. Und dann lasse ich halt immer, / das bleibt immer dann alles hängen. Irgendwann fallen die Blätter weg, wenn ich keine Bohnen mehr dran habe. Und dann im Frühjahr darf ich bloß noch die trockenen Ranken vom Gestell runterstreifen und gut ist. Und die Wurzeln bleiben ja eh im Boden drin, wegen dem Stickstoff. Und die sind da dran, / sind die jetzt an den Bohnenbogen, sind die mit Sicherheit schon 30 Jahre. Ich habe da noch nie was gemacht mit dem Boden. Man sagt ja immer, man muss Fruchtwechsel machen und so, aber bei den Bohnen und komischerweise bei den Tomaten, funktioniert es immer, wo sie sind.

00:16:01 --> 00:16:08

I: Und hatten Sie das auch schon mal, dass eine Bohne nochmal gekommen ist? Weil ich habe auch gelesen, dass die auch zweijährig sind manchmal.

00:16:08 --> 00:16:54

B: Also bei mir sind die immer abgefroren. Also das habe ich noch nie gesehen. Was dieses Jahr gut funktioniert hat, ich habe Palmkohl draußen gelassen, um Saatgut zu machen. Und der hat Ende Februar schon das Blühen angefangen. Die Büsche stehen auf dem Hochbeet und versperren den Platz und jetzt muss ich warten, bis das Saatgut reif ist. Ich habe noch mehrere große oder Palmkohl im Topf kultiviert, in einem großen Topf. In der Hoffnung, ich stelle die im Winter ins Gewächshaus, damit ich von denen Saatgut machen kann. Und das wäre gar notwendig gewesen, da hat jede Pflanze auf dem Hochbeet überlebt.

00:16:54--> 00:16:59

I: Es war ein milder Winter.

00:16:59--> 00:17:07

B: Ja, genau. Und ja, das ist/ Ich weiß nicht, was noch interessant ist für Sie?

00:17:07 --> 00:17:13

I: Noch allgemein, wie die Bohnen aussehen bei Ihnen? Also gibt es da auch/

00:17:13 --> 00:17:31

B: Da sind vier verschiedene drin. Ich habe ganz schwarze, ich habe die violett gesprenkelte, ich habe ganz weiße und ich habe so beige, dunkelbraun gesprenkelte. So habe ich sie von meiner Mutter gekriegt und so sind sie. Manche sagen, das wäre nur violette, aber bei mir waren das immer schon die vier Sorten.

00:17:31 --> 00:17:39

I: Ja, also wir haben auch so die Entdeckung gemacht eigentlich, dass es eher verschiedenfarbige sind. Eine Population halt.

00:17:39--> 00:17:55

I: Ja, also die Farben habe ich eigentlich schon immer. Ganz schwarz, ganz weiße und dann die braun gesprenkelte und die violett gesprenkelte. Also so sehen meine aus.

00:17:55--> 00:17:59

I: Haben Sie da irgendwie ein Foto, das Sie mir zukommen lassen könnten?

00:17:59 --> 00:18:02

B: Wann brauchen Sie das?

00:18:02 --> 00:18:05

I: Das eilt jetzt nicht?

00:18:05--> 00:18:15

I: Sonst, Sie dürfen da aber auch gerne im Sommer mal kommen, wenn sie oben sind und schön blühen und sich selber ein Bild davon machen. Lade ich Sie herzlich ein. Ich weiß nicht, wo wohnen Sie? Sind Sie weiter weg?

00:18:15--> 00:18:19

I: In Nürtingen wohne ich. Das ist ein Stückle.

00:18:19 --> 00:18:31

B: Ja ist schon ein Stück. Ich muss mal schauen. Ich durchforste mal meinen Computer und ich meine, ich habe ein Foto von denen Bohnen im Glas, wie sie aussehen.

00:18:31 --> 00:18:34

I: Ja, das wäre super zum Beispiel.

00:18:34 --> 00:18:38

B: Das hätte ich noch. Wenn Sie mir Ihre E-Mail-Adresse geben, könnte ich sie Ihnen schicken.

00:18:38 --> 00:18:58

I: Ja, das können Sie einfach an [kontakt@genbaenkle.de](mailto:kontakt@genbaenkle.de) schicken.

B: [kontakt@genbaenkle.de](mailto:kontakt@genbaenkle.de) (...), und Kontakt mit C

I: Nee mit K

00:18:58 --> 00:19:18

B: Okay, das mache ich. Und dann schaue ich mal. Nur diese Woche habe ich keine Zeit mehr. Wir haben Hochzeit am Samstag, mein Neffe und da muss ich die Hochzeitstorte backen.

I: Ja, kein Stress.

00:19:18 --> 00:19:20

B: Ich vergesse es auf jeden Fall nicht.

00:19:20--> 00:19:22

I: Ja, super.

00:19:22--> 00:19:28

B: Ich kann Ihnen/ Ich glaube ich habe sogar noch ein Foto, es ist zwar nicht besonders gut, von meinem Bohnenbogen, wie der aussieht.

00:19:28 --> 00:19:30

I Ja, das können Sie auch gerne schicken.

00:19:30--> 00:19:52

B: Der sieht immer schön aus. Ich tu immer/ Klar, die blühen rot und die blühen weiß. Und wenn ich noch Lust und Laune habe, so eine violette Trichterwinde, tu ich noch dazwischen säen. Und dann haben wir da so ein richtig buntes Bohntunnel zum Durchlaufen. (Lacht)

I: Schön.

00:19:52 --> 00:20:12

I: Okay, aber sie blühen weiß und rot. Und früher wurden da auch noch andere Sachen außer Bohnen angebaut? Also bei Ihren Eltern auch auf dem Hof, als Sie kleiner waren?

00:20:12 --> 00:20:40

B: Im Gemüsegarten auf jeden Fall. Karotte gab es. Kartoffeln sowieso auf dem Feld, weil wir haben ja auch immer noch Schweine gehabt, die haben ja Kartoffeln gebraucht. Und auch für uns. Und was haben wir denn noch? Halt alles Rosenkohl. Blumenkohl kann ich mir jetzt nicht erinnern. Aber sonst Zwiebeln, halt so Sachen, die man auch im Winter einlagern kann.

I: Aber auch so Erbsen oder noch andere Bohnensorten? Oder eher Feuerbohnen dann?

00:20:40 --> 00:21:04

B: Buschbohnen haben wir noch gehabt. Buschbohnen und Erbsen hat man immer angepflanzt. Und natürlich Karotten, rote Beete, Weißkraut, Rotkraut. Was halt so im Bauerngarten so drin ist. Verschiedene Salate, im Winter Endiviensalat, Ackersalat. Gab es immer.

00:21:04 --> 00:21:24

I: Okay. Was ich Ihnen noch sagen kann, ich habe jetzt doch gerade noch ein Buch gefunden, wo ich nochmal schon reingeguckt habe. Das heißt „Essen und Trinken im Barock. Oberschwäbische Leibspeisen“. Und da wird zum Beispiel die Schwabenbohne auch ganz kurz erwähnt.

00:21:24 --> 00:22:28

B: Jaja, und ich habe auch so ein ähnliches und da steht halt nur drin: Die saure Soße, braune saure Soße und das Buch heißt, oh wie heißt das denn? Und dann habe ich noch eins von meiner Oma ... und das heißt „Anweisung in der feineren Kochkunst. Johann Rottenhöfer.“ Das ist ein Nachdruck, aber das Original ist eigentlich denke ich schon 100 Jahre alt. Und dann habe ich noch eins von meiner Oma. Aber das Problem ist, da ist der Einband irgendwann mal kaputt gegangen. Und die Seiten fehlen aber. Und dann habe ich hier noch ein, ja, das ist eigentlich das, was ich,/ Das heißt „Haarer - Kochen und Backen nach Grundrezepten“. Und dann gibt es noch, ich finde es im Moment nur nicht, oder warten Sie mal hier, ich glaube vielleicht doch, hier könnte es vielleicht noch drin sein. Und zwar „Das Kochbuch aus Schwaben“ - das ist auch schon, ich denke auch schon aus den 70er Jahren. Jetzt muss ich gerade kurz mal schauen.

00:22:28 --> 00:23:12

B: Mit Fleisch, (...) Ich denke da müsste auch Gemüse/ (...) 80, 90... Jetzt, wo ist es? Da könnte es eventuell auch drin sein (...) Da drinnen (...) Eintöpfe, Rahmlinsen, Schwäbische Linse, Gaisburger Marsch ist drinnen. Gelbe Erbsensuppe. Und das war es, oder? Nee. Sauerkraut, Krautwickel, Saure Kartoffelrädle,

Kopfsalat, Soße, Spargelsud, Spargel, schwäbischer Kartoffelsalat. Was ist das? Nee, ich finde keine Bohnen drin. Das ist unglaublich. Das ist unglaublich. Bloß Linse sind drin.

00:23:12, --> 00:23:18

I: Ja, das ist irgendwie, seit die Kartoffel dann hierherkam, dann ist die Bohne plötzlich verschwunden.

00:23:18 --> 00:23:20

B: Ja, irgendwie.

00:23:20 --> 00:23:22

I: Ja, so ist es auf jeden Fall.

00:23:22--> 00:23:24

B: Ja, leider.

00:23:24--> 00:23:30

I: Ja, leider. Ich habe auch gelesen, es gab riesige Bohnenmärkte in Bad Saulgau und sowas.

00:23:30--> 00:23:32

B: Aha, aha, aha.

00:23:32--> 00:23:36

I: Alles nicht mehr da.

00:23:36 --> 00:23:54

B: Ja, irgendwie ist es schon schade, finde ich. Und das muss man schon, solche Sachen muss man wirklich erhalten. Aber ich habe mittlerweile eine Nichte, die hat Interesse am Garten, aber leider nicht so am Gemüsegarten und mit Bohnen, da winken immer alle ab.

00:23:54 --> 00:24:14

I: Okay, ja. Also wir versuchen halt jetzt auch mit dem Verein Schwabenbohne, den wir gegründet haben vom Genbänkle aus, die Bohne zu erhalten und dann auch, wenn irgendwann das vielleicht klappt, die auch wieder so richtig in Verkauf zu bringen. Erstmal muss man sie halt hoch vermehren und dann schauen.

00:24:14 --> 00:24:20

B: Ja, und dann muss man halt gucken, dass gleich auch die passenden Rezepte da sind, möglichst idiotensicher. (lacht)

00:24:20 --> 00:24:24

I: Ja, das stimmt.

00:24:24 --> 00:25:23

B: Und das muss man halt irgendwie dann,/ dass man da auch modernere Gerichte daraus machen kann und nicht bloß,/ Also ich mache zum Beispiel, wenn ich mal saure Brenne mache, das schon lange nicht mehr so, wie man das ganz früh gemacht hat, dass man das Mehl so lange röstet, bis es ganz dunkelbraun ist und so, und dann erst ablöscht. Das mache ich nicht, weil das ist ja ungesund, da sind ja Acrylamid und alles mögliche drin, und das isst man heute nicht mehr, sondern ich mache das dann/ Die wird bloß ganz, ganz, ganz, ganz moderat und eher bloß so hellblond angeschwitzt. Und dann kommt dann bei mir auch kein Essig rein, da kommt nur Rotwein rein. Und dann nehme ich lieber noch von meiner Tomatensauce, die ich selber gemacht habe, da kommt noch ein Glas dazu. Da kommt dann am Schluss genauso eine braune Farbe raus und ist sehr viel bekömmlicher. Ja, weil ich bin da vorsichtig im Kochen. Also man muss nicht alles so machen, wie man das früher gemacht hat. Da hat man auch nicht Bescheid gewusst, dass das vollkommen ungesund ist.

00:25:23--> 00:25:25

I: Ja, richtig.

00:25:25 --> 00:26:14

B: So dunkle Brennen zu machen, das geht auch/ Das Ganze funktioniert wirklich, wenn das auch bloß ganz leicht hellbraun ist. Und vom Geschmack her sind die, ich finde, viel besser. Ich weiß das als Kind noch, wenn ich mit der Mama in der Küche geholfen habe und so, das waren dann immer so ganz dunkle Brennen, die hat man ewig rühren müssen und rösten müssen. Da habe ich mir keine Gedanken gemacht, es hat gut geschmeckt, meine Mutter konnte gut kochen, aber selber mache ich das schon lange nicht mehr so. Auch mal dazuschreiben oder dazusagen, dass das ja nicht so gesund ist, so eine ganz dunkle Brennen.

00:26:14 --> 00:26:17

I: Ja, da muss man auch mit der Zeit gehen, ja.

00:26:17 --> 00:26:27

B: Weil das sind einfach Sachen, die hat man früher nicht gewusst, dass das so ist. Heute sind wir Gott sei Dank so weit, dass man das vermeiden kann.

00:26:27 --> 00:26:52

I: Ja, genau. (lacht)

B: Ist so.

I: Ja, ist ja wichtig. Das war es eigentlich auch schon mit den Fragen. Kann ich Ihnen irgendwie per Mail oder so noch eine Einverständniserklärung zukommen lassen, dass ich halt das, was ich Sie gefragt habe, veröffentlichen darf in meiner Bachelorarbeit?

00:26:52 --> 00:26:53

B: Ja, klar.

00:26:53 --> 00:26:56

I: Haben Sie mir da irgendeine?

00:26:56 --> 00:27:13

B: Ja, Brigit, also mit, wie Brigitte, bloß mit einem T, Brigit Hoff, H-O-F-F, also alles zusammengeschrieben, brigithoff@gmx.de

00:27:13 --> 00:27:20

I: Ja, genau. Achso, aber wenn Sie eh auch die Mail schicken, dann habe ich ja auch Ihre Adresse.

00:27:20 --> 00:27:23

B: Ah ja, ich hab die E-Mailadresse auf jeden Fall auch.

00:27:23 --> 00:27:39

I: Okay, super. Vielen Dank für die ganzen Informationen.

B: Gerne.

I: (...) Dann melde ich mich auf jeden Fall nochmal wegen der Einverständniserklärung und so und dann/ (...)

00:27:39 --> 00:27:40

B: Ja.

00:27:40--> 00:27:42

I: Genau, super.

00:27:42 --> 00:27:43

B: Gerne.

00:27:43--> 00:27:46

I: Okay, dann vielen Dank und einen schönen Tag noch.

00:27:46 --> 00:27:48

B: Danke, das wünsche ich Ihnen auch.

00:27:48 --> 00:27:51

I: Danke schön. Tschüss.

00:27:51 --> 00:27:52

B: Tschüss.

## Anhang 2.7 Interview Scheurle

Interviewpartnerin: Silvia Scheurle

Adresse: Oberndorfer Straße 2, 72108 Rottenburg Hailfingen

Datum: 25.05.2024

**I** Interviewende und **B** Befragte

00:00:00 --> 00:00:24

I: Hallo Frau Scheurle, schön dass Sie mich zurückrufen. Sie haben die Schwabenbohne also angebaut. Sie kennen sie?

B: Ja. Genau.

I: Ist es okay, wenn ich das aufnehme?

B: Ja, klar.

I: Und dann bräuchte ich auch/ Haben Sie irgendwie eine E-Mail-Adresse oder so, damit ich dann/ Ich brauche dann so eine Unterschrift von Ihnen zur Einverständniserklärung, dass ich das halt veröffentlichen darf, was ich Sie gefragt habe.

00:00:24--> 00:00:27

B: Ja. Also Sie studieren, sie studieren oder was machen Sie?

00:00:27 --> 00:00:55

I: Genau, ich studiere Landschaftsplanung und Naturschutz in Nürtingen und tue jetzt mit dem Genbänkle Recherchieren zur Schwabenbohne, weil wir die Schwabenbohne wieder (...) Also das langfristige Ziel ist, die Schwabenbohne wieder ein bisschen großflächiger anzubauen, damit man die auch, so wie die Albinse zum Beispiel, im Laden kaufen kann.

00:00:55 --> 00:01:40

B: Ja, ich werde ständig danach gefragt, ob ich Kapuziner habe. Da sag ich dann immer ihr müsst noch ein bisschen warten bis zu Ernte.

I: Ah ja, okay.

B: Ich habe ja einen/ Oder mein Sohn hat einen Marktstand. Oder wir gehen halt auf den Markt und ich hab bis dahin meine Körnerbohnen, weil ich es einfach von der Menge her nicht hingebraucht habe, zugekauft. Aber es sind einfach halt keine Körnerbohnen, es sind einfach halt keine Kapuziner, wo man von Rottenburg kennt. Also es sind nicht einfach keine Schwabenbohnen. Es sind die Kleinen, die Kleinen da, aber die wollen die Leute nicht. Die wollen Kapuziner.

00:01:40 --> 00:01:48

I: Die wollen die. Also Sie nennen sie Kapuziner, haben aber schon, oder nennen sie aber auch Schwabenbohne?

00:01:48 --> 00:01:57

B: Ne, also Schwabenbohne, den Begriff habe ich erst übers Genbänkle rausgefunden. Bei uns in Rottenburg heißen sie Kapuziner.

00:01:57 --> 00:02:08

I: Kapuziner, okay. Und was verbinden Sie mit der Bohne? Also wie sieht die genau aus? Woher haben Sie zum Beispiel das Saatgut?

00:02:08 --> 00:02:52

B: Also das Saatgut ist von meiner Schwiegermutter, da habe ich noch ein paar gehabt. Die haben wir/ Also ich bin jetzt seit 50 Jahren in Hailfingen, gebürtig bin ich von Rottenburg, und wir haben es in Rottenburg im Garten auch schon gehabt. Mein Vater hat sie schon gehabt, meine Oma hat sie schon gehabt. Und jetzt im letzten Herbst habe ich von einer Rottenburgerin, von einer alten Frau, noch eine Handvoll Samen gekriegt. Die habe ich jetzt angebaut, ich hoffe es wird was, und die Schnecken fressen mir nicht alles weg. Ja.

00:02:52 --> 00:02:56

I: Also auch Schwabenbohne? Ja.

00:02:56--> 00:03:45

B: Kapuziner, also der Oberbegriff ist Schwabenbohne. Deshalb bin ich eigentlich auch zum Genbänkle gekommen, wo die jetzt dort Anfang März im Botanischen Garten in Tübingen die Samenbörse gehabt haben. Und wollte sie eigentlich genau definiert haben, dass es meine Rottenburger Kapuzinerbohne ist. Dann hat die Frau aber gesagt, man kann das nicht ganz genau unterscheiden. Die eine hat einen schwarzen Punkt mehr, die andere einen schwarzen Punkt weniger, die einen sind mehr lila gefärbt. Das läuft alles im Oberbegriff Schwabenbohne.

00:03:45 --> 00:04:00

I: Das ist eine Population. Ja. Also das heißt, die haben auch Bohnen, die so lila sind und schwarze Punkte haben, oder auch nur schwarze oder nur weiße? Und blühen Ihre Bohnen nur rot oder auch weiß?

00:04:00 --> 00:04:19

B: Ne, also angebaut habe ich die jetzt, ja, was man so handelsüblich für Samen kriegt, die Stangenbohnen. Aber ich habe als Stangenbohne nur die Kapuziner angebaut. Also die Schwabenbohne.

00:04:19 --> 00:04:28

I: Ja, weil manchmal hat die Schwabenbohne auch so Ausprägung, dass sie mal nur ganz schwarz ist oder nur weiß.

00:04:28 --> 00:04:37

B: Also was schlussendlich rauskommt, kann ich Ihnen nicht sagen. Aber bis dahin habe ich immer das, was ich rein getan habe, auch wieder geerntet. Die Blüten sind rot meine ich.

00:04:37 --> 00:04:51

I: Ja, okay. Ja, das passt, ja. Und haben Sie da schon mal ein Foto gemacht? Oder könnten Sie uns da ein Foto von dem Saatgut dann vielleicht auch im Herbst später dann zukommen lassen?

00:04:51 --> 00:05:11

B: Ah ja, natürlich, sicherlich. Sie dürfen auch gerne auf den Acker kommen und uns begleiten. Oder so, da habe ich nichts dagegen. Zur Not werden sie zum Haken eingesetzt. (lachen) Nee, das war jetzt Spaß.

00:05:11 --> 00:05:45

I: Da habe ich auch kein Problem mit. (lachen) Okay, also. Die Bohne/ Es war eigentlich noch eine Frage, ob die Schwabenbohne in Ihrer Familie angebaut worden ist, aber das haben Sie ja schon erzählt von Ihrer Mutter. Das Saatgut/ Die Bohnen, die wurden auch immer an Stangen angebaut wahrscheinlich. Oder wissen Sie das noch?

B: Ja, das sind Stangenbohnen.

I: Also nicht, zum Beispiel, manchmal macht man das ja auch in Mischkultur mit irgendwie Kürbis oder Mais. Und immer im Hausgarten?

00:05:45 --> 00:06:10

B: Da sind ganz traditionelle Holzstangen drin.

I: Und früher wurde ja dann auch schon davon Saatgut genommen. Wissen Sie dass, wie Ihre Mutter das noch gemacht hat? Oder, also hat sie auch die Hülsen/

00:06:10 --> 00:06:42

B: Auf der Bühne getrocknet, Ja klar natürlich. Die Hülsen getrocknet und dann/ Wir haben sie als Kinder auspulen müssen, wie bei den Erbsen auch. Und dann ist es auf Zeitungspapier auf den Dachboden gelegt worden, auf den Boden. Und wir haben es hier in Hailfingen/ Wir haben eine Hopfendarre gehabt. Und wir haben es dann unten, auf der Hopfendarre getrocknet.

00:06:42 --> 00:06:59

I: Und waren die Bohnenkäfer da auch schon ein Problem? Wissen Sie das? Also hat man da irgendwas gemacht? Also zum Beispiel eingefroren oder so?

B: Nee, haben wir früher nicht gemacht. Wir haben es dann ganz normal in einem Glas aufgehoben im Vorratsraum.

00:06:59 --> 00:07:20

I: Ja, okay. Und an sich, also wie wichtig war die Bohne? Bei Ihnen zum Beispiel gab es die regelmäßig, also wöchentlich? Hat man die Bohnen gegessen oder allgemein Hülsenfrüchte, standen die wöchentlich auf dem Speiseplan?

00:07:20 --> 00:08:50

I: Also wöchentlich nicht. Aber mindestens/ Also Bohnen ist ja quasi ein Wintergericht, Körnerbohnen, wie Linsen auch. Das machen sie nicht im Sommer. Und wir hatten früher (...) keine Rezepte, dass man

Bohnensalat, also als Körnerbohnen Bohnensalat gemacht hat, wie man es heute macht. Heute macht man das ja. Oder man macht aus Linsen einen Salat. Heutzutage sind ja die Rezepte vielfältiger. Wir haben es früher wirklich nur gemacht als Eintopfgericht, so wie die Linsen auch. Linsen und Spätzle, Saitenwürstchen. Bohnen haben wir auch über die Nacht eingeweicht. Dann am anderen Tag frisches Wasser dazu, Speck dazu, gekocht, Lorbeerblatt, eine Mehle dazu gemacht, ganz normal, wie man es früher gemacht hat. Und dann hat es auch Spätzle dazu gegeben. Also meine Mutter hat, kurz bevor sie gestorben ist, also vielleicht ein halbes Jahr vorher, hat sie gesagt, sie würde so gerne noch mal Kapuziner essen. Ich habe Gott und die Welt in Bewegung gesetzt. Ich habe keine Kapuziner-Bohnen mehr gefunden! Den Wunsch konnte ich meiner Mama nicht mehr erfüllen.

00:08:50 --> 00:09:04

I: Oh, schade. Aber dafür haben Sie sie jetzt.

B: Ja. (lachen) Die hüte ich! Ich habe schon meinen Kindern gesagt: „Wehe ihr lasst die auslaufen. Ich komme vom Himmel runter und helfe euch.“ (lachen)

00:09:04 --> 00:09:23

I: Sehr gut. Die bleibt erhalten. Und können Sie mir noch mal sagen, ungefähr so eine Jahreszahl, wann die dann das erste Mal in Ihrer Familie so aufgetaucht ist, die Bohne? Also die Kapuziner? Wissen Sie das?

00:09:23 --> 00:09:56

B: Oh Gottes Willen. Also bei meinen Schwiegereltern, da gab es die schon immer. Wir haben da seit 1776 Landwirtschaft. Also ich kenne sie bei uns auf dem Hof, hier in Hailfingen, seit 50 Jahren. Und in Rottenburg, in meiner Kindheit, also jetzt bin ich 67, da hat meine Oma die schon gepflanzt. Meine Mutter und mein Vater haben sie angepflanzt.

00:09:56 --> 00:09:59

I: Okay, ja. Spannend.

00:09:59 --> 00:10:28

B: Und die, die Frau König von Rottenburg, von der hatte ich ja auch ein bisschen Saatgut, oder habe es noch, das hüte ich natürlich auch. Die hat mal zu mir gesagt, weil ich mal zu ihr gesagt habe, ich finde das einfach nicht mehr, ich finde keine Körnerbohne mehr. Dann sagt sie: „Sie geht kurz heim und holt.“ (lachen) So war das. Also bei ihr gibt es das auch schon immer.

00:10:28--> 00:10:36

I: Okay. Und kennen Sie noch irgendjemand, der die anbaut? Oder jetzt nur die Frau König?

00:10:36 --> 00:11:02

B: Also speziell Kapuzinerbohnen weiß ich niemand. Sie werden im ländlichen Raum bestimmt noch einige finden, die die Kapuziner anbauen. In und um Rottenburg war sie früher sehr verbreitet. Wobei ich zurzeit immer denke, das sind Feuerbohnen. Also das Saatgut, was man jetzt im Baumarkt und überall kaufen kann.

00:11:02 --> 00:11:21

I: Ja, das kann natürlich auch sein, ja. Da müsste man eben dann die Geschichte dahinter kennen. Und haben Sie mir den Kontakt noch zu der Frau König, dass ich mit der auch sprechen könnte? Oder könnten Sie meine Nummer ihr weiterleiten, je nachdem?

00:11:21 --> 00:11:31

B: Das kann ich machen. Ich sehe sie hin und wieder in Rottenburg samstags auf dem Markt. Aber auch nicht regelmäßig, weil die Frau ist auch schon über achtzig.

00:11:31--> 00:11:33

I: Ah ja, okay.

00:11:33 --> 00:11:54

B: Sie wird auch noch begleitet von ihren Töchtern. Also ich gebe Ihre Nummer weiter. Ich speichere/ Darf ich sie einspeichern bei mir auf dem Handy.

I: Ja, klar.

Wenn ich das nächste Mal wieder auf dem Markt bin und ich sie sehe, dann schreie ich ihr hinterher. (lachen)

00:11:54 --> 00:11:58

I: Das wäre super, ja. (lächelt)

00:11:58 --> 00:12:03

B: Mehr kann ich Ihnen, glaube ich, gar nicht erzählen. Sie hatten noch die Frage nach dem Bohnenkäfer.

00:12:03 --> 00:12:08

I: Ja, genau.

00:12:08 --> 00:12:40

B: Ja, mit dem hat man immer ein Problem gehabt. Da hat man halt verlesen müssen. Und wenn man sie eingeweicht hat, die, die vom Bohnenkäfer befallen waren, die schwimmen ja oben. Die sind ausgehöhlt, die sind trocken, die sind leicht, die gehen nicht runter auf den Topfboden, sondern die bleiben oben, die tut man dann weg.

00:12:40 --> 00:13:10

I: Hm. Okay, dann auf jeden Fall vielen Dank, dass Sie mich zurückgerufen haben oder angerufen haben. Das freut mich sehr.

B: Ja, ist ja verständlich. Ich habe gestern bloß keine Zeit gehabt.

I: Nee, alles gut. Gar kein Stress. Aber man weiß ja trotzdem nicht, ich habe schon viele Leute angeschrieben und ja, man weiß nie, ob was zurückkommt oder nicht.

00:13:10--> 00:13:25

B: Das finde ich aber schade. Ich finde das sind so Sachen, wie alte Rezepte. Die muss man sich einfach irgendwann mal aufschreiben, dass es einfach nicht verloren geht.

00:13:25--> 00:13:27

I: Ja, genau.

00:13:27 --> 00:13:41

B: Und wenn es/ wenn die mit ihren Alblinsen nicht so schlau gewesen wären und wären nicht nach Russland gegangen und hätten die fünf Körner Linsen geholt, dann würde es keine Alblinsen gegeben.

00:13:41--> 00:13:43

I: Ja, richtig.

00:13:43 --> 00:14:09

B: Ja. Also, Sie dürfen gerne kommen, wenn Sie mal wieder in der Nähe sind. Und dann gehen wir mal zusammen raus auf den Acker, dann können Sie es selber vielleicht auch irgendwie begleiten oder so, wenn es Ihre Zeit zulässt. Und ansonsten schicke ich Ihnen halt immer mal wieder Fotos.

00:14:09 --> 00:14:29

I: Ja, gerne. Achso, dann haben Sie auch irgendwie WhatsApp oder so?

B: Ja, ja, klar.

I: Ach so, ja, perfekt. Dann kann ich Ihnen auch zum Beispiel diese Einverständniserklärung, dass ich halt da Informationen über Sie in meiner Arbeit schreibe, dann einfach per WhatsApp zukommen lassen.

00:14:29 --> 00:14:31

B: Ja, natürlich.

00:14:31--> 00:14:33

I: Super.

00:14:33 --> 00:14:44

B: Okay. Ja, es interessiert mich schon, was es da drüber zum Schreiben gibt. Und wirklich! Es ist wirklich wichtig, dass die alten Sorten erhalten bleiben!

I: Ja.

00:14:44 --> 00:14:53

B: Sie können es mit den Tomaten genauso weitermachen. Sie finden keine Tomate mehr, die schmeckt wie früher. Das ist zum Verzweifeln

00:14:53 --> 00:15:08

I: Aber kennen Sie das Genbänkle an sich? Also wissen Sie, was wir machen? Oder (...) Ja. Sie waren ja dann auf dem Markt. (...) Weil wir haben auch/

B: Ich bin da/ (gleichzeitig)

00:15:08--> 00:15:12

B: Bitte?

I: Nein, sagen Sie ruhig.

00:15:12 --> 00:16:00

B: Ich bin auf das Genbänkle gekommen, weil ich ja auch immer auf der Suche nach den alten/ der Urform unserer Karotte zum Beispiel. Oder nach dem Geschmack von, nennen Sie es Kindheit. Es schmeckt einfach nicht mehr wie früher. Sie können machen, was Sie wollen. Und die Samen, die es früher gegeben hat. Ich habe von meinem Papa auch noch Paprikasamen und Pfefferonisamen, die er schon immer angebaut hat. Okay. Aber ich weiß weder, wie er heißt, ich mag kein Pfefferoni. Das ist mir alles zu scharf. Ich hebe ihn halt einfach in einer Schachtel auf.

00:16:00 --> 00:16:27

I: Aber (...) Ja. Das ist auch spannend. Das Genbänkle sucht ja nicht nur nach der Schwabenbohne, sondern nach allen möglichen Sorten. Und wenn Sie sagen, bevor die Sorte dann bei Ihnen da in der Schachtel bleibt, könnten Sie die auch einschicken. Und dann bauen die bei uns unsere Netzwerkpartner an. Und tun die dann auch hochvermehren und wieder weiterverbreiten.

00:16:27 --> 00:16:29

B: Ach, das wäre ja toll.

00:16:29 --> 00:16:54

I: Also ich kann Ihnen da auch einen Link schicken. Weil da gibt es zum Beispiel auch einen Steckbrief noch, den man ausfüllen kann, einfach um zu erzählen, was man über die Sorte weiß, wenn Sie das jetzt wüssten. Ich weiß es nicht. Wie sie aussieht oder wie sie schmeckt oder wie sie bei Ihnen genannt wurde. Und dann versucht man auch, so viel wie möglich über die Sorte rauszufinden.

00:16:54 --> 00:17:04

B: Okay. Ja. (...) Wobei ich von dem Samen von Paprika weiß nichts. Ich weiß halt glaub ich das er rot ist.

00:17:04 --> 00:17:22

I: Ja. Ja, dann ist es so. Aber bevor die dann bei Ihnen, da verloren/ Also verloren sind sie ja nicht. Aber wenn Sie sie gar nicht anbauen und sagen, aber die sollten erhalten werden und sind alte Sorten, dann wäre das ja spannend.

00:17:22 --> 00:17:45

B: Ja. Also das weiß ich halt nicht. Also mein Vater ist jetzt auch schon seit 5 Jahren gestorben. Und wo wir die Wohnung ausgeräumt haben, oder das Häuschen ausgeräumt, dann sagt meine Schwester: „Nimm du das mit, du hast Acker.“ Und seither ist er bei mir im Plastikbeutel und in der Schachtel im Abstellraum.

00:17:45 --> 00:17:55

B: Und Sie arbeiten mit dem Genbänkle zusammen? Oder sind Sie Teil vom Genbänkle?

00:17:55--> 00:18:15

I: Ja, ich arbeite selber da beim Genbänkle und bin auch zum Beispiel/ jetzt war ich nicht in Tübingen, aber ich bin da auch immer auf den Märkten unterwegs und versuche auch immer Sorten zu finden.

00:18:15 --> 00:18:17

B: Das ist ganz arg spannend, gell?

00:18:17--> 00:18:26

I: Ja, auf jeden Fall. Jetzt gerade auch die Recherche ist jetzt auch sehr spannend, was man da so findet oder was halt auch nicht. Genau.

00:18:26--> 00:18:45

B: Ja. Ja, also wo ich von der Frau König die paar Körner bekommen habe, da war ich, ich hatte Luftsprünge machen können - wirklich! Karpuziner!!! (lacht) Und sie sagt halt: „Ich geh kurz heim und hol welche“.

00:18:45 --> 00:18:49

I: Was Selbstverständliches für sie, ja.

B: Ja, wirklich.

00:18:49 --> 00:19:24

I: Ja, schön. Okay, dann vielen herzlichen Dank.

B: Wolltet Sie jetzt noch meine E-Mail-Adresse haben, die kann ich Ihnen auch per WhatsApp schicken, oder?

I: Ja, genau. Aber wenn ich sie auch so per WhatsApp habe, dann geht das ja auch sonst alles so.

B: Aha, okay. Genau. Sonst kann ich es Ihnen auch kurz sagen.

I: Ja, können Sie auch machen.

B: Also Silvia Scheurle. Scheurle mit E-U-R-L-E. At gmail.com.

00:19:24 --> 00:19:32

I: Ja, okay. Super. Gut. Dankeschön, Frau Scheurle.

00:19:32 --> 00:19:39

B: Ja, sehr gerne, Frau Hammer.

I: Und dann hören wir uns bestimmt nochmal. Auf jeden Fall.

00:19:39--> 00:19:48

B: Also wie gesagt, Sie dürfen gerne vorbeikommen. (...) wobei Nürtingen bis hier her ist ja nicht gerade/

00:19:48 --> 00:19:57

I: Ja, ist nicht der nächste Weg, aber/ Nein. Mal schauen. Vielleicht, wenn es dann so Richtung August oder so geht, dann/

00:19:57 --> 00:20:06

B: Ja, ja. Dann wird geerntet. Ja, ich tue immer, die erste tue ich so weg. Die kann man so kochen. Die lasse ich gar nicht reif werden. Ich lasse nur die oberen reif werden. Wobei dieses Jahr habe ich, weil die Nachfrage auf dem Markt einfach so groß ist, und was tatsächlich/ Ich habe wirklich hier im Umkreis überall nach den Kapuzinerbohnen gesucht. Und was mir dann per E-Mail oder Internet immer aufgepoppt ist, das sind die Käferbohnen. In Kärnten. Aber die Käferbohnen, das sind/ Die laufen, so hat mir die Frau von dem Genbänke mir erklärt, das läuft auch unter dem Oberbegriff Körnerbohnen, Stangenbohnen. Aber es ist eben nicht die Schwabenbohne. Das muss irgendwie so eine Nebenkreuzung von der Schwabenbohne sein. Die sehen ähnlich aus, aber ist sie nicht.

00:21:06 --> 00:21:12

B: Ja (...) ja, genau. Ja, die sind halt auch/

B: Und die sind ja teuer.

00:21:12--> 00:21:21

I: Ja, das ist halt auch eine geschützte Ursprungsmarke. Die können da dann auch was verlangen, ja.

B: Ja.

00:21:21 --> 00:21:42

B: So, mehr weiß ich nicht.

I: Ja, danke.

B: Das war der Weisheit letzter Schluss, Frau Hammer.

I: Ja, das hilft mir ja schon sehr viel. (lacht) Danke schön.

B: Na prima. Okay. Dann wünsche ich Ihnen ein gutes Wochenende. Auf Wiedersehen.

I: Danke, gleichfalls. Tschüss, Tschüss.

## Anhang 2.8 Interview [REDACTED]

Interviewpartnerin: [REDACTED]

Adresse: [REDACTED]

Datum: 13.06.2024

**I** Interviewende und **B** Befragte

00:00:00--> 00:00:24

B: ■■■■

I: Jenny Hammer, Hallo.

B: Hallo?

I: Ich rufe an vom Genbänkle, der Herr ■■■■ hat uns mal ein paar Schwabenbohnen eingeschickt.

00:00:24--> 00:00:36

B: Ja, der Herr ■■■■ ist inzwischen verstorben.

I: Oh je das tut mit leid.

B: Und haben sie die eingepflanzt, die Schwabenbohnen?

I: Wir sind gerade auf der Recherche noch, also teilweise werden die angepflanzt, ja, und (...) ich schreibe meine Bachelorarbeit über die Schwabenbohne und wollte jetzt eigentlich ein paar Fragen stellen.

00:00:53--> 00:01:15

B: Ja, können Sie auch an mich.

I: Ja?!

I: Ähm, weil, also, woher kennen sie denn den/ Also sagen sie auch Schwabenbohne zu ihrer Bohne, zu ihrer Bohne, ihrer Feuerbohne?

B: Wir sagen Feuerbohnen.

I: Sie sagen Feuerbohnen. Aber haben Sie den Begriff Schwabenbohne davor schon mal gehört gehabt?

00:01:15--> 00:01:19

B: Nein, nein, aber ich weiß was sie meinen.

00:01:19--> 00:01:25

I: Ja, ok. Und die Bohne wurde dann in ihrer Familie früher auch schon angebaut?

00:01:25--> 00:01:32

B: Ja, ja, also ich denke, dass sie schon seit über 100 Jahren bei uns angebaut wird.

00:01:32--> 00:01:55

I: Ok, toll. Und, ok, der Herr ■■■■ hatte geschrieben, seit ca. irgendwie 1850 auf jeden Fall in der Familie.

B: Ja, ja ja!

I: Und dann stammt das Saatgut ja/ Dann wurde das dann auch über Generationen weitergegeben, bis sie das jetzt noch haben.

00:01:55--> 00:02:05

B: Ja, ja, also ich nehme immer die schönsten Kerne aus der Hülse und stecke die dann im nächsten Jahr wieder.

00:02:06--> 00:02:10

I: Und stecken sie die auch dann einfach an Holzstangen hoch?

00:02:10--> 00:02:18

B: Ja, also man sagt so zwischen 9 und 12 im Kreis und dann mitten die Stange rein.

00:02:18--> 00:02:19

I: Ja, ok.

00:02:19 --> 00:02:21

B: Und die blühen ja so wunderschön.

00:02:21--> 00:02:25

I: Ja, und blühen die nur rot bei Ihnen? oder auch/

00:02:25--> 00:02:29

B: Wenn sie weiße Kerne haben, die blühen weiß.

00:02:29--> 00:02:30

I: Ja, ja, ok.

00:02:30--> 00:02:36

B: Und die anderen blühen rot und haben also, eine Blüte/ Kennen Sie Wicken?

00:02:36--> 00:02:37

I: Ja.

00:02:37--> 00:02:41

B: Und so ähnlich ist die Blüte nur ein bisschen kleiner.

00:02:41--> 00:02:49

I: Ja, ja, ok. Und dann haben sie also auch eine Mischung von den Bohnen, also die sind/

00:02:49--> 00:03:06

B: Ja, haben wir ihnen auch geschickt. Also das sind zum Teil ganz schwarze, zum Teil ganz weiße. Und dann welche, die sind so, violett und schwarz marmoriert. Und, es ist interessant der Samen.

00:03:06--> 00:03:30

I: Ja, total, sieht sehr schön aus. Ich selber habe die Bohne noch gar nicht gesehen, aber wir haben die auf jeden Fall noch. Nur, dass sie das nochmal wissen. Und, die Aufreinigung von dem Saatgut und so, das haben sie wahrscheinlich auch alles selber, auch früher, ja, gepult und dann/

00:03:30 --> 00:04:11

B: Ja, die lasse ich dann an der Stange hochwachsen und wenn die Schote dann trocken ist, dann kann man die leicht auspulen. Und wenn das Wetter natürlich so ist wie zur Zeit, dann, wenn das im Herbst dann so

nass ist, dann werden die manchmal nicht richtig trocken. Dann lege ich die halt auf ein Gitter, dass/ die müssen richtig trocken sein, so dass sie krachen. Und, dann pule ich die aus und tue die in einen Karton und dann koche ich die.

00:04:12--> 00:04:16

I: Okay, Sie lagern die also auch im Karton?

00:04:16--> 00:04:17

B: Ja.

00:04:17 --> 00:04:24

I: Okay, und hatten Sie schon Probleme mit dem Bohnenkäfer oder frieren Sie das dann davor nochmal ein, oder?

00:04:24--> 00:04:25

B: Nein, habe ich nicht.

00:04:25--> 00:04:26

I: Nein, okay.

00:04:26--> 00:04:49

B: Nein. Also ich, ich habe die im Karton, jetzt habe ich noch seit zwei Jahren welche drin und dann, wenn ich die kochen will, dann weiche ich die am Abend vorher ein. Und, schütten dann, das Einweichwasser weg und koche die dann. Also so zwei, drei Stunden brauchen die schon bis sie weich sind.

00:04:49 --> 00:05:06

I: Hm. (...) Und, Sie kommen direkt aus [REDACTED] oder woher kommen Sie? Also, oder wo/

B: Ja, aus [REDACTED]

I: Ja, und Ihre/ die Vorfahren, die waren dann auch in [REDACTED] oder?

B: Ja, ja.

I: Ja, okay. Alle in [REDACTED]

00:05:07 --> 00:05:28

B: Also es wird hier nur noch ganz vereinzelt angepflanzt, weil viele sagen auch Saubohnen. Und es ist so ein bisschen abwertend. Und, aber ich mag die auch, ich habe manchmal eine Stange im Blumenbeet, weil die so wunderschön prächtig blüht. Ja.

00:05:28--> 00:05:43

I: (...) Ja, sie wird auch Prunkbohne genannt, weil früher hat man, in Paris haben die da Sträuße mitgebunden und/

B: Ah ja kann ich mir vorstellen.

I: Und Hütten einranken lassen und so.

00:05:44--> 00:06:10

I: Und das heißt, dann wurde die früher wahrscheinlich auch in Ihrer Region sehr viel angebaut, also auch drumherum?!

B: Ja, ja. Also ich kenn das, ich bin jetzt auch [REDACTED] alt, aber ich kenn das noch aus meiner Kinderzeit, war das ein Bestandteil von der Ernährung. (...) Und, aber heute kann man ja die Bohnen in der Dose kaufen, oder? Ja, also es wird wenig angebaut noch.

00:06:10 --> 00:06:15

I: Ja. Und kennen Sie noch andere Leute, die die Bohnen auch noch anbauen?

00:06:15 --> 00:06:18

B: Also hier in [REDACTED] nicht.

00:06:18 --> 00:06:30

I: Okay. Und wenn Sie sagen, das war Bestandteil der Ernährung, war das dann eher ein Wintergericht?

B: Ja. Ja.

00:06:30--> 00:06:52

I: Und auch/

B: Man erntet die ja im Herbst, und früher hatte man ja keine Möglichkeit irgendwas einzufrieren und so. Und im Herbst gab es halt Kohl, oder es gab Bohnen. Natürlich hat man auch eingeweckt, aber die Bohnen kommen nicht. Also da hat man dann die grünen Bohnen eingeweckt.

00:06:52 --> 00:06:54

I: Ja.

00:06:54 --> 00:07:27

I: Und Bohnen waren ja wahrscheinlich so der Hauptbestandteil. Also hat man noch viel Linsen zum Beispiel gegessen, oder auch (...)

B: Ja, es gibt ja die Alblinsen. Und ja, Linsen hat man auch gegessen, also. Aber Linsen und Bohnen und Kohl und was es halt gab im Herbst, das hat man im Winter gegessen. Haben wir ja noch selber Sauerkraut eingeschnitten. Und ja (...)

00:07:27 --> 00:07:40

I: Ja. Und Sie hatten auch, oder Ihr Mann hatte dann auch Rezepte eingeschickt.

B: Ja, die habe ich geschrieben. Die haben Sie geschrieben, und die sind auch von Generationen weitergegeben?

00:07:40 --> 00:07:43

B: Nein, das ist eigentlich so meine Erfindung.

00:07:43--> 00:07:44

I: Okay.

00:07:44 --> 00:07:48

B: Ja, also meine Varianten, die ich mache mit den Bohnen.

00:07:48--> 00:08:20

I: Ja, okay. Gut. (...) Ja, das war's eigentlich schon erstmal. In meiner Arbeit, da transkribiere ich jetzt halt Ihre/ was Sie mir gesagt haben, dass ich das dann halt erwähnen darf, bräuchte ich eine Unterschrift von Ihnen.

B: Ja.

I: Kann ich Ihnen da irgendwie einen Zettel zuschicken? Oder (...)

B: Ja, können Sie.

I: Okay.

00:08:20--> 00:08:22

B: Ja, die Adresse haben Sie?

00:08:22 --> 00:08:38

I: Ähm, ich denke ... Also auf dem Brief von Ihrem Mann steht hier drauf (...) Moment (...) Die [REDACTED] [REDACTED]?

B: Genau.

I: Ja. Okay. Und wie war Ihr Vorname?

00:08:38 --> 00:08:40

B: Ich heiße [REDACTED]

00:08:40 --> 00:08:43

I: [REDACTED] Okay.

00:08:45 --> 00:08:47

B: Und die Bachelorarbeit machen Sie dann?

00:08:47 --> 00:08:58

I: Genau. Die Bachelorarbeit, mache ich zusammen mit dem Genbänkle eben. Ich versuche ganz viel rauszufinden über die Schwabenbohne, auch wenn es sich sehr schwierig gestaltet, aber (...)

00:08:59 --> 00:09:02

B: Und was haben Sie dann studiert?

00:09:02 --> 00:09:06

I: Ich studiere Landschaftsplanung und Naturschutz.

00:09:06 --> 00:09:07

B: Aha. Interessant.

00:09:07--> 00:09:15

I: Und (...) Ja. Ich bin auch schon drei Jahre beim Genbänkle und finde das sehr, sehr wichtig und ein sehr spannendes Thema einfach.

00:09:15 --> 00:09:16

B: Ja, ja.

00:09:16 --> 00:09:18

I: Und man merkt ja/

00:09:18 --> 00:09:24

B: Man besinnt sich ja mal wieder auf die alten Dinge und dass sie auch erhalten bleiben.

00:09:24 --> 00:09:39

I: Ja. Ja, und man merkt leider immer wieder, dass wir doch auch oft zu spät kommen.

B: Ja, leider.

I: Das ist sehr schade, ja. Ja. Deswegen (...) Na ja. Auf jeden Fall vielen herzlichen Dank, Frau [REDACTED]

00:09:39 --> 00:09:45

B: Ich danke Ihnen für Ihren Anruf und wünsche Ihnen für Ihre Arbeit alles Gute.

I: Vielen Dank!

00:09:45 --> 00:09:46

B: Ja, gerne. Wiederhören.

00:09:46 --> 00:09:47

I: Schönen Tag noch. Tschüss.

## Anhang 2.9 Interview [REDACTED]

Interviewpartner: [REDACTED]

Adresse: [REDACTED]

Datum: 19.06.2024

I Interviewende und B Befragter

00:00:00 --> 00:00:37

B: [REDACTED]

I: Jenny Hammer, Hallo. Ich rufe an vom Genbänkle und wollte Sie fragen, ob ich Ihnen ein paar Fragen zur Schwabenbohne stellen kann, da ich meine Bachelorarbeit über die Bohne schreibe.

B: Ja klar.

I: Können Sie mir sagen, woher Sie den Begriff Schwabenbohne kennen?

B: Es war schon früher so, Schwabenbohnen waren früher ein arme Leute Essen. Es hat geheißen, dass haben Bauern früher ihren Knechten gegeben, um länger, sag ich jetzt mal, auf dem Feld zu arbeiten, weil die Bohnen sehr eiweißhaltig sind. Und die sind früher einfach Schwabenbohnen/ man sagt ja auch Feuerbohnen dazu, und in Österreich heißen sie z.B. Käferbohnen. Und bei uns heißen sie halt Schwabenbohnen. Das ist halt für uns die Bezeichnung, gell.

00:00:37 --> 00:00:49

I: Ja, und das heißt, das Saatgut wurde in Ihrer Familie dann schon immer weitergegeben? Und/

B: Nein, nein, also ich muss sagen, wir selber, wir handeln ja nur. Also wir haben nichts mit selber anbauen zu tun.

00:00:49 --> 00:01:11

I: Ah, ok. Und woher/

B: Also wir selbst beziehen das in letzter Zeit aus Österreich, weil einfach auf dem deutschen Markt nichts mehr produziert wird. Weil der Aufwand der Bohnen ist zu teuer. Und da kommen sie überwiegend aus der Steiermark. Also Innsbruck, da unten, in der Ecke herum.

00:01:11 --> 00:01:16

B: Nicht Innsbruck, Entschuldigung, Graz, also Steiermark.

00:01:17--> 00:01:40

B: Genau, das ist halt die Region, wo die Bohnen angeboten werden. Da wird auch, Ding gemacht, z.B. Bohnensalat oder Bohnenkuchen, Bohnensuppe. Also da können Sie sonst auch im Internet gucken unter Käferbohnen eingeben. Und da finden Sie auch Rezepte oder Geschichte, wie es Österreicher haben. Aber bei uns war es früher das arme Leute essen.

00:01:40 --> 00:01:41

I: Ja, ok.

00:01:41 --> 00:01:58

B: Ja, weil man einfach gesagt hat, wenn man die Bohnen einweicht, dann hast du im Winter, wenn es nichts Frisches gibt, dann machst du Bohnen. Dann kriegst du aus einem Pfund ein Kilo zurück. Dann kannst du deine Knechte zur damaligen Zeit länger satt halten.

00:01:58--> 00:01:59

I: Ja, ok.

00:01:59 --> 00:02:04

B: Gell. Ja, also das ist die Möglichkeit. Aber war es halt so.

00:02:04 --> 00:02:17

I: Aber Sie haben selber die Schwabenbohne nie angebaut?

B: Nein, nein, nein. Haben wir nie.

I: Aber man hat es halt einfach so gesagt früher?

B: Ja, genau. Das ist halt einfach so die Sage von früher aus.

00:02:17 --> 00:02:39

B: Und ich selbst/ wir vertreiben es halt noch, weil wir selbst früher auch auf dem Wochenmarkt mit Obst und Gemüse waren. Und da haben wir es halt im Programm dabeigehabt. Und jetzt habe ich es halt noch, weil es ein Teil meiner Geschichte noch ist, meiner Vergangenheit. Darum vertreiben wir es noch auf dem Markt.

00:02:39--> 00:02:48

I: Und haben Sie, oder kennen Sie noch andere Leute, die die Schwabenbohne vertreiben? Oder dann auch die Käferbohne? Oder ist ja auch egal?

00:02:48 --> 00:02:53

B: (...) Gute Frage, nächste Frage. Gut, die ganzen Hofläden, die beziehen es überwiegend eigentlich auch, sage ich jetzt mal, über mich.

00:02:53 --> 00:02:54

I: Ja, ok.

00:02:54--> 00:02:59

B: Aber jetzt, wo einer direkt anbaut vor Ort, da muss ich gerade passen. Da weiß ich keinen.

00:02:59 --> 00:03:00

I: Ok.

00:03:00 --> 00:03:08

B: Aber ich sage da jetzt echt, am besten sonst echt mal/ Geben Sie es im Internet ein, Steiermark?

I: Ja! Hab ich auf jeden Fall schon gemacht.

00:03:08 --> 00:03:18

B: Steiergold z.B. ist ein Vertreter von den Käferbohnen. Käferbohnen sagt man halt, weil sie so gesprengt sind.

00:03:18 --> 00:03:24

I: Ja, ok. Und Sie verkaufen ja dann auch auf dem XXXXXXXXXX

00:03:24--> 00:03:49

B: Genau. Da machen wir halt/ Also ich sage mal so, wir machen halt auf dem [REDACTED] saure Bohne mit Spätzle, Saitenwurst und Debreziner. Das ist also die schwäbische (...) Ein Schwäbische Essen, sage ich jetzt mal. Und ich sage ja, da gibt es verschiedenste Arten, gell. Oder einen Bohnensalat, das kannst du natürlich auch machen. Aber wir selber machen nur saure Bohne mit Spätzle und Saitenwurst

00:03:49 --> 00:03:55

I: Ja. Und haben Sie da auch ein spezielles Rezept oder haben Sie das auch einfach so wie man halt Linsen macht?

00:03:55--> 00:04:10

B: Das wird eigentlich gemacht wie Linsen. Eine saure Brenne. Eine saure Brenne machen und dann einfach ganz normal kochen, fertig. Da wird nicht viel herumexperimentiert.

00:04:10 --> 00:04:13

I: Ja, ok.

00:04:13 --> 00:04:33

B: Gell.

I: Ja, gut. Das war es dann eigentlich auch schon.

B: Ja, kein Problem. Gell, ok.

I: Kann ich dich noch kurz was fragen?

B: Ja, klar.

I: Ich habe Sie ja jetzt Sachen gefragt und ich muss das in meiner Bachelorarbeit/ würde ich das dann halt auch mit aufnehmen.

B: Ja, können Sie schon.

I: Ich bräuchte da was unterschrieben von Ihnen. Kann ich Ihnen da einfach eine E-Mail schicken?

00:04:33 --> 00:04:40

B: Ja, das schicken Sie mir, gell. Das machen Sie fertig und dann schicken Sie das zu und dann unterschreiben wir das.

00:04:40 --> 00:04:43

I: Also, an [REDACTED]

B: [REDACTED] genau.

00:04:43 --> 00:04:53

I: Ja ok, super danke Herr [REDACTED]

B: Ja bitte gell. Passt schon. Ja bitte. Danke. Kein Problem, gerne. Tschüss.

I: Tschüss.

B: Danke.

I: Danke.

## Anhang 2.10 Interview Lang

Interviewpartner: Klaus Lang

Adresse: Mesnergässle 22, 88364 Wolfegg

Datum: 25.06.2024

I Interviewende und B Befragter

00:00:00 --> 00:00:19

B: Lang, Hallo. Sie hatten mir eine E-Mail geschrieben und wollten etwas über die Schwabenbohne wissen.

I: Ah hallo Herr Lang. Danke für den Anruf. Darauf freue ich mich. (...) Also, beim VEN ist ja die Schwabenbohne eingepflegt.

B: Ja.

I: Und woher kennen Sie denn den Begriff Schwabenbohne?

00:00:21 --> 00:00:58

B: (...) Naja, im Schwäbischen/ Also ich komme eigentlich aus der Gegend von Stuttgart. Und dort ist eigentlich der Begriff Schwabenbohne die Feuerbohne. Ich habe aber eigentlich die Schwabenbohne von meinen Großeltern. Das sind Banaterschwaben, also aus Rumänien. Die haben das mitgebracht. (...) Also, ja, direkt nach dem Krieg quasi haben die das mitgebracht. Und das sind die, die ich vermehrt habe.

00:00:58--> 00:01:01

I: Okay, also direkt nach dem ähm (...)

00:01:03--> 00:01:05

B: Nach dem Zweiten Weltkrieg.

00:01:05 --> 00:01:12

B: Zweiten Weltkrieg, ja.

I: Okay. Und dann in Wolfegg?

00:01:12--> 00:01:24

B: In Wolfegg, ja. Ja gut. Dann in Hildrizhausen, das ist zwischen Tübingen und Stuttgart. Und dann bin ich runtergezogen nach Wolfegg, ja.

00:01:24--> 00:01:42

I: Okay, das heißt schon/ (...) Ja, also es kann ja sein, die kam ja aus dem Osten und aus dem Westen eingeführt sozusagen. Und ja, dann kann das natürlich gut sein, dass die/ (...) Okay, interessant. Und dann wurde sie eben Schwabenbohne genannt?

00:01:42 --> 00:01:59

B: Ja, also dort wo ich herkomme, da nennt man alle Feuerbohne eigentlich Schwabenbohne. Da ist es also eigentlich, nach meinem Wissen, nach meinem Verständnis, ist Schwabenbohne eigentlich keine Sorte.

00:01:59 --> 00:02:25

I: Es ist halt eine Population, es ist halt schwierig zu sagen, was jetzt genau die Schwabenbohne ist.

B: Ja.

I: Und ein gutes Bild, wie die genau aussieht, habe ich ja dann auch bei Ihnen auf der Homepage auf jeden Fall. Haben Sie da auch weiße mit dabei oder sind die auch alle so lila und schwarz gesprenkelt?

00:02:25 --> 00:03:01

B: Also was ich damals bekommen habe, da war alles erstmal dabei. Von weiß bis quasi schwarz und auch diese typischen lila gesprenkelten. Aber auch so hellbraun gesprenkelte, also fast beige mit dunklen Punkten und ganz, ganz verschiedene Farben waren das eigentlich die meisten. Und wir haben/ als Kinder mussten wir die trockenen Bohnen popeln und haben uns da ein Spiel draus gemacht, dass man erraten musste, was für eine Farbe denn jetzt rauskommt.

00:03:01 --> 00:03:03

I: Ah, okay. (lacht)

00:03:04--> 00:03:08

B: Für uns Kinder war das damals nett, muss man sagen.

00:03:08--> 00:03:13

I: Ja. Und dann wurden die Bohnen halt getrocknet und dann im Glas irgendwie gelagert, oder?

00:03:15--> 00:03:28

B: Damals weiß ich gar nicht, ja, wie meine Eltern oder Großeltern das gemacht haben, weiß ich gar nicht mehr. Ich mache es halt so, ich tue sie nach dem Trocknen erst eingefrieren. Wegen dem Bohnenkäfer.

00:03:28 --> 00:03:45

I: Wegen dem Bohnenkäfer, okay. Dann haben sie die einzelnen Bohnen dann selektiert, weil jetzt sind das jetzt auch noch Mischungen, weil sie gerade meinten, früher war das so eine Mischung und jetzt nicht mehr.

00:03:45--> 00:04:08

B: Ich habe das mal versucht, oder ich habe das mal selektiert. Ich komme aber eigentlich davon wieder ab. Zum einen ist es ein Riesenaufwand, dass das dann Sorten rein bleibt, weil die sich doch sehr stark kreuzen. Obwohl ich drei/ ich habe also drei getrennte Gärten.

00:04:08 --> 00:04:19

B: Und trotzdem ist es ein Riesenaufwand, das sortenrein dann zu erhalten. Außerdem habe ich schon den Eindruck, dass der Ertrag höher ist, wenn man es wirklich gemischt hat.

00:04:19 --> 00:04:29

I: Okay. Und wenn die Bohnen blühen, blühen die alle nur rot, oder blühen die dann auch weiß, oder wissen Sie das?

00:04:29 --> 00:04:37

B: Die weißen Körner blühen weiß. (...) Alle anderen blühen, glaube ich, rot.

00:04:37 --> 00:04:47

I: Sie bauen das dann auch am Stangengerüst wahrscheinlich auf?

B: Jaja, jaja.

I: Und früher wurde das wahrscheinlich auch an Stangen/

00:04:47 --> 00:04:52

B: Früher auch! Immer an so Fichtenstangen wurde das immer hochgezogen.

00:04:52--> 00:04:55

I: Ja, auch am Hausgarten halt so für den Eigengebrauch.

00:04:55 --> 00:04:56

B: Ja, ja, ja.

00:04:57 --> 00:05:05

I: Und wie weit verbreitet war denn die Bohne früher dann? Also hat das so jeder angebaut so im Umkreis bei Ihnen, oder?

00:05:08 --> 00:05:31

B: Das ist eine gute Frage. (...) Also jeder? Also da wo ich aufgewachsen bin, da hat nicht jeder einen Gemüsegarten gehabt. Insofern haben das nicht so viele angebaut. Aber jetzt wie viele genau, kann ich schwer sagen. Also man hat es gekannt, aber das hat bestimmt nicht jeder angebaut.

00:05:31 --> 00:05:49

I: Ja, okay. Aber es war halt schon verbreiteter auf jeden Fall.

B: Ja.

I: Und das wurde dann wöchentlich gegessen, oder war eher Wintergericht?

B: Nee, wöchentlich nicht. Es war eher ein Winteressen.

00:05:51 --> 00:05:55

I: Und gab es dann noch andere Hülsenfrüchte, oder waren es hauptsächlich eigentlich Bohnen?

00:05:55 --> 00:06:00

B: Nee, es gibt auch andere, ne? Auch Buschbohnen und Stangenbohnen, das gab es schon auch.

00:06:02--> 00:06:20

I: Ja, okay. Und gab es da spezielle Gerichte, die dann mit der Schwaben- oder mit den Feuerbohnen gemacht worden sind, oder?

B: Nicht, dass ich wüsste, nee. Es waren dann immer so Suppen. Ja, Suppen. Aber ich kann jetzt nicht sagen, dass das irgendwas Spezielles ist.

00:06:21 --> 00:06:32

B: Ich meine es ist immer irgendwie speziell, wenn die Oma was kocht, ne? (lacht)

I: Ja, das stimmt.

B: Aber dass das jetzt so irgendeinen speziellen Namen hätte, oder so, dass das irgendwas Besonderes wäre, ich wüsste nicht.

00:06:32--> 00:06:38

I: Okay. Ja, weil oft gibt es ja halt diese sauren Bohnen mit Spätzle, und das sind oft eben Schwabenbohnen.

00:06:38 --> 00:06:41

B: Nee, nee, nee, das gab es bei uns so nicht.

00:06:41 --> 00:06:54

I: Kennen Sie dann noch irgendjemand bei Ihnen jetzt, der die Schwabenbohne anbaut? Oder sind Sie da eigentlich so der Einzige? Oder kommt das öfter mal wieder, der Begriff?

00:06:54 --> 00:06:57

B: Also, in Wolfegg kenne ich niemanden, der da noch irgendwelche/ nee.

00:06:57--> 00:07:15

I: Hm. (...) Ja, ich glaube, das war es eigentlich auch schon. Genau, aber das ist ja spannend, dass das aus Rumänien dann da rübergekommen ist

00:07:15 --> 00:07:21

I: Ja, es kann ja gut sein, dass das dann von da angeführt wurde.

00:07:22--> 00:07:34

B: Ja, was ich weiß, also mein Opa, der hatte einen Bruder, und der ist nach Kanada ausgewandert. Und der hat die Bohnen auch mitgenommen. Der hat sie mitgenommen nach Kanada.

00:07:34--> 00:07:41

I: Okay. (...)

B: Der hat sie nach Kanada, von Rumänien nach Kanada mitgenommen.

00:07:41 --> 00:07:50

I: Ja. Spannend. Okay. Ja, weil ursprünglich kommen ja die Feuerbohnen so aus Mexiko, Guatemala und so wahrscheinlich.

00:07:50 --> 00:07:52

B: Ja, aber meine nicht.

00:07:52 --> 00:08:14

I: Ich wollte noch fragen, ich habe ja jetzt Sie ein paar Fragen gestellt und ich würde Ihnen noch eine Einverständniserklärung schicken, dass ich halt die Sachen, die ich Sie gefragt habe, auch veröffentlichen darf.

B: Ja, ja, kein Problem.

00:08:14--> 00:08:26

I: Genau, perfekt. Dann schicke ich Ihnen das nachher mal. Super, dankeschön.

B: Gerne.

I: Und ja, das war es erstmal. Vielleicht kommt noch eine Frage auf, weiß ich noch nicht. (lacht)

00:08:27 --> 00:08:33

B: Ja, einfach per E-Mail, das ist das Einfachste. Telefon bin ich selten zu erreichen.

00:08:33 --> 00:08:42

I: Hm, aber so hat es ja jetzt super geklappt. Nochmal vielen Dank, dass Sie mich angerufen haben und dann noch einen schönen Tag.

B: Ja, wünsche ich auch.

00:08:42 --> 00:08:45

I: Dankeschön.

B: Tschüss.

I: Tschüss.

## Anhang 2.11 Interview [REDACTED]

Interviewpartnerin: [REDACTED]

Adresse: [REDACTED]

Datum: 25.06.2024

**I** Interviewende und **B** Befragte

00:00:00 --> 00:00:42

B: [REDACTED] hallo?

I: Jenny Hammer, hallo.

B: Wie bitte? (...)

I: Jenny Hammer, hallo.

B: Ah, ja.

I: Ich rufe an vom Genbänkle.

B: Ah, Entschuldigung, ja, ja, ja, ja. Richtig, da war was auf dem AB vor kurzem.

00:00:48 --> 00:01:11

B: Ja, genau. Ja, bei was war da noch mal?

I: Also, ich suche mit dem Genbänkle zusammen nach der Schwabenbohne und schreibe gerade auch meine Bachelorarbeit über die Schwabenbohne und versuche so viele Informationen rauszufinden über die Bohne wie möglich. Und führe da halt so Interviews. Und ich habe gesehen, dass bei Ihnen auf der Liste die Schwabenbohne ähm/

00:01:12 --> 00:01:16

B: Genau, die haben Sie nämlich von uns unter anderem. (lacht)

00:01:16 --> 00:01:24

B: Also, alles was wir sonst so haben an Infos, steht bei uns auf der [REDACTED]

00:01:25 --> 00:01:26

I: Okay.

00:01:27--> 00:01:28

B: Ach so, ähm, das ist ja gar nicht mehr/

00:01:29 --> 00:01:33

B: Nee, stimmt, die [REDACTED] ist, glaube ich, nicht mehr [REDACTED] oder?

00:01:33 --> 00:01:44

I: Also, ich habe eine [REDACTED] von [REDACTED] da habe ich das gefunden.

B: Da hat sich nichts verändert.

I: Okay.

B: Von der Beschreibung her, also da haben wir jetzt nicht noch mehr rausgefunden oder so.

00:01:45 --> 00:01:49

I: Und, ähm, also, woher haben Sie die Schwabenbohne? Also/

00:01:50--> 00:01:54

B: Ah, wir hatten da mehrere Stellen bekommen. Hier von, also hier von Landwirten aus der Region.

00:01:55--> 00:01:58

I: Okay, und haben Sie da noch Kontakt zu denen?

00:01:59--> 00:02:20

B: Hm, von denen, ich weiß, wer die noch anbaut. Das sind Landwirte hier gleich um die Ecke. Aber da habe ich/ da müsste ich fragen, das ist der Vater von einem, mit dem ich Kontakt habe, der die immer anbaut. Der/ das sind eben alte Bauern (...) hier.

00:02:22--> 00:02:25

B: Interessant ist, dass die die eigentlich immer an die gleiche Stelle pflanzen. Fällt mir auf. (lacht)

00:02:26 --> 00:02:27

I: Ja.

00:02:28--> 00:02:48

B: Und, äh, dass sie die sehr, sehr zeitig in die Erde machen, wo ich mich das noch nicht traue. Aber es klappt. Die wachsen immer sehr schön.

I: Ja, ja, spannend. Meinen Sie, Sie können da auch entweder meinen Kontakt da weiterleiten oder mir denn Ihren Kontakt geben?

00:02:49 --> 00:02:54

B: Ich habe von denen direkt gar keinen Kontakt. Ich halte da immer nur an der Straße an, wenn ich mit denen was besprechen muss.

00:02:55 --> 00:03:02

I: Ah ja, okay.

B: Ähm, da müsste ich (...), oh, ich hoffe, ich komme dazu! Da müsste ich mal versuchen, die abzufangen.

00:03:03--> 00:03:10

I: Weil es geht halt so drum, wie die Bohne halt in die Familie zum Beispiel gekommen ist oder woher/

00:03:11--> 00:03:12

B: Okay.

00:03:13 --> 00:03:14

I: Also so geschichtlich.

00:03:15--> 00:03:27

B: Also ich weiß, dass die das schon immer irgendwie hatten. Halt als Tradition bei denen. Und den Hof, den gibt es auch schon, ich weiß nicht wie viele Generationen, in einer Hand.

00:03:27 --> 00:03:48

B: Und das ist noch das Einzige, was sie eigentlich so erhalten haben an eigenen Sortensachen. Also ansonsten war immer/ äh, ansonsten/ ich hatte auch mal gefragt, wegen Tomaten oder so, und dann haben die

gesagt: „ Ach, die holen wir einfach vom ZG oder was auch immer. Aber die Bohne, da hängen sie irgendwie dran.

00:03:49 --> 00:03:56

I: Okay. (...) Ja, das wäre irgendwie spannend. Und die sind dann alle in [REDACTED] da rum, oder?

00:03:57--> 00:04:00

B: Der ist, genau, der ist mehr in [REDACTED] halt eins drunter.

00:04:01 --> 00:04:03

I: Okay. Aber so die Region.

00:04:04--> 00:04:05

B: Ja, ja, ja.

00:04:06 --> 00:04:12

I: Und wissen Sie noch, wie viele das dann ungefähr waren, wie viele Bauern, die die Schwabenbohne anbauen?

00:04:13--> 00:04:26

B: Oh, das kann ich jetzt hier gar nicht/ Ich weiß jetzt, von Bauern weiß ich nur, die jetzt, ich bin gerade mal am überlegen, wo wir unsere sonst noch herhatten. Wir hatten nämlich auf der Saatgutbörse immer wieder mal von welchen welche bekommen.

00:04:27 --> 00:04:31

I: Ah, okay. Saatgutbörse wo dann? Auch in [REDACTED] oder?

00:04:32 --> 00:04:39

B: Nee, das ist immer in [REDACTED]

I: Neufrach.

B: Da haben wir aber/ da kenne ich die Leute gar nicht. Da haben wir bis zu 1500 Besucher an einem Tag.

00:04:40--> 00:04:41

I: Wow.

00:04:42 --> 00:04:51

B: Also da weiß ich gar nicht. (...) Es sind keine bekannten Leute oder so von mir dann. Schon irgendwer.

00:04:51 --> 00:05:02

I: Aber die Daten, also die wir bisher nur erheben konnten, sind halt nur die, die jetzt da drinstehen, auch bei dieser [REDACTED]

B: Okay.

00:05:02 --> 00:05:04

I: Ja, gut. Also, ja, dann ist es wahrscheinlich/

00:05:05--> 00:05:14

B: Sollte ich mehr darüber rausfinden können, sollte ich da irgendwie dazu kommen, die abzufangen? Dann kann ich ja gerne, kann ich auch, ja, über die, eine E-Mail hast du mir noch nicht geschickt, gell?

00:05:15 --> 00:05:16

I: Eine E-Mail nicht.

00:05:17 --> 00:05:22

B: Am besten mir einmal eine E-Mail kurz schicken. Das ist immer sicherer bei mir. (lacht)

00:05:23 --> 00:05:24

I: Okay.

00:05:25 --> 00:05:27

B: Und dann kann ich das zu welcher Zeit auch immer dann irgendwann beantworten.

00:05:28 --> 00:05:29

I: Ja, okay.

00:05:30 --> 00:05:34

B: Und ich glaube ja, das wird am besten sein.

00:05:35 --> 00:05:36

I: Super dann, vielen Dank.

00:05:37 --> 00:06:40

B: Ja, nichts zu danken. Also ich hoffe, ich konnte ein ganz kleines Bisschen weiterhelfen.

I: Ja, ist ja cool, wenn Sie so viele Leute haben, weil also meine Recherche, das ist immer mal wieder, ploppt irgendwo jemand auf, aber so, dass dann so viele Leute, die da noch sind, das ist ja schön.

B: Ja, das gibt es also immer wieder und dann, was auch ganz, also für uns vom Wuchs her und von allem her eigentlich genauso ist, die Mahlspürer Bohne, die nennen die halt nur so, weil es halt von denen da ist, aber es ist ja auch hier gleich um die Ecke. Und die sieht für uns identisch aus. (...) Trotzdem tun wir sie unterschiedlich vermehren, weil sie verschiedene Herkünfte hat, aber so mehr oder weniger die Region ist es schon. Und ich meine, die klassische, die war ja immer so gepunktet, ne, dieses pink gepunktete, schwarz gepunktete. Aber was mir aufgefallen ist, dass bei denen, die man so jetzt aus der Region kriegt, da haben sich dann andere Sachen eingekreuzt, also da sind dann weiße und schwarze auch dabei.

00:06:41 --> 00:06:42

I: Ja.

00:06:43 --> 00:06:50

B: Genau, also ganz rein, nur Schwabenbohnen habe ich jetzt selten noch, von jemandem bekommen können.

00:06:51--> 00:07:07

I: Ja, sind halt Populationen und dann ist es schwierig zu sagen.

B: Genau.

I: (...) Ja, spannend.

B: Ja?

I: Okay, dann schreibe ich Ihnen eine E-Mail und dann/

B: Genau, einfach [REDACTED]

00:07:08 --> 00:07:09

I: Okay.

00:07:10--> 00:07:11

B: Genau, super!

00:07:12 --> 00:07:25

I: Dankeschön.

B: Machen wir so. (lacht)

I: Dann liebe Grüße an Patrick, falls ihr euch seht.

B: Ja, sage ich. (lacht) Nächste Woche.

I: Gut. (lacht)

B: Danke, tschüss.

I: Danke, tschüss.

## Anhang 2.12 Interview Sulz

Interviewpartner: Manfred Sulz

Adresse: Pfrondorf

Datum: 16.07.2024

**I** Interviewende und **B** Befragter

00:00:00 --> 00:00:05

I: Hallo Herr Sulz, hier ist die Jenny Hammer vom Genbänkle.

00:00:05 --> 00:00:07

B: Ach grüß Sie, hallo, Tag.

I: Hallo.

00:00:07 --> 00:00:13

B: Haben Sie es schon versucht? Wir sind gestern aus dem Urlaub zurückgekommen.

00:00:13--> 00:00:18

I: Ja, gestern habe ich es mal versucht, aber das hat ja jetzt gepasst dann.

00:00:18--> 00:00:39

I: Genau, haben Sie gerade Zeit oder ist es eher schlecht?

B: Ja, ja, ich hab es ja versprochen. (...) Können wir kurz machen.

00:00:39 --> 00:00:42

I: Okay, ja gut. Ich würde einfach gerne wissen, woher Sie den Begriff Schwabenbohne kennen?

00:00:42 --> 00:01:01

B: (...) Ähm, in einem Gespräch mit dem, (...) Professor von Nürtingen.

00:01:01 --> 00:01:11

I: Ach so, mit dem Herrn Lenz.

B: Ja, genau.

I: Ah ja, okay. Und wie wurden dann Ihre Feuerbohnen genannt? Wurden die nur Feuerbohnen genannt, oder?

00:01:11 --> 00:01:48

B: Ähm, ich habe eine Population praktisch, die übernommen ist in der Familie von meiner Mutter und deren Mutter immer weiter und da waren immer Feuerbohnen drin. Und das habe ich halt so weiter betrieben und da wurden nicht die einzelnen Bohnen explizit benannt, sondern das war halt unsere Mischung, die wir immer jedes Jahr wieder angepflanzt haben.

00:01:48 --> 00:01:52

I: Aber das waren nur Feuerbohnen oder weil auf dem Bild sind ja auch noch/

00:01:52 --> 00:01:54

B: Das war immer die Mischung.

00:01:54 --> 00:01:59

I: Ja, okay. Da sind ja auch noch andere so Gartenbohnen mit drin.

B: Ja, ja.

00:01:59 --> 00:02:09

B: Wir haben das immer als Geheimtipp gesehen, genau diese MISCHUNG auszusähen. So zu stecken und zu setzen.

00:02:10 --> 00:02:16

I: Und wo kommen sie denn her oder wo kam die Mutter oder Oma dann her?

00:02:16 --> 00:02:18

B: Das ist ein Teilort von Tübingen.

00:02:18 --> 00:02:32

I: Ah, okay. Und wie lang ist die dann schon in ihrer Familie? Also können sie da irgendwie eine Jahreszahl sagen oder so?

00:02:34 --> 00:02:50

B: Also ganz sicher seit den 50er Jahren. (...). Und wahrscheinlich schon älter ca. 100 Jahre, aber ganz sicher seit 1950er Jahren, ja.

00:02:50 --> 00:03:47

I: Und haben sie da irgendwie spezielle Sachen, was sie dann damit verbinden? Also irgendwelche Geschichten? Oder die musste man dann als Kind immer auspulen oder sowas?

B: Nein. Also was wir halt festgestellt haben, dass sie wohl sehr gut, also genau diese Mischung, sehr gut angepasst ist auf den Ort, wo wir die aussähen. Weil, also ich habe nie, praktisch nie eine Missernte. Also natürlich gibt es mal weniger und mal mehr, aber es gibt zuverlässig immer Bohnen. Und die sind dermaßen wuchsfreudig, also das sieht man richtig, die werden immer schneller, größer als in den Nachbargärten.

00:03:47 --> 00:03:57

I: Okay. Und Sie bauen die wahrscheinlich auch an Stangen dann an, oder?

B: Hm?

I: An Stangen bauen sie die wahrscheinlich auch an, oder?

00:03:57--> 00:04:14

B: Ja, die wurden früher an Stangen angebaut und ich habe das vor 20 Jahren oder so geändert. Ich habe so Weinbaupfähle, die ich in den Boden ramme und da mache ich oben ein Draht durch und mache die an Schnüren.

00:04:14 --> 00:04:15

I: Ah ja, okay.

00:04:15 --> 00:04:18

B: Seit 20 Jahren mache ich die an Schnüren.

00:04:19 --> 00:04:27

I: Und wissen Sie das, blühen die weiß und rot oder blühen die nur rot?

00:04:27--> 00:04:32

B: Diese spezielle Bohne, die Feuerbohne für sich oder die Mischung?

00:04:32--> 00:04:34

I: Auch die Mischung.

00:04:34--> 00:04:36

B: Ja, die blühen in allen Farben, ja.

00:04:36 --> 00:04:55

I: (...) Und dann sind da ja, da sind auf jeden Fall so schwarze/ Moment, ich weiß jetzt gerade nicht mehr das Bild. Es sind ja auf jeden Fall so lilane mit schwarzen Punkten drinnen und auch ganz schwarze, glaube ich?

00:04:55 --> 00:05:05

B: Richtig, ganz schwarze und ganz braune und die, also zum Beispiel die braunen, das weiß ich definitiv, die waren früher nicht drin, die haben sich entwickelt mit der Zeit.

00:05:06 --> 00:05:09

I: Aber weiße hatten sie nie drin?

00:05:09 --> 00:05:10

B: Ganz weiße?

00:05:10 --> 00:05:11

I: Ja.

00:05:11 --> 00:05:12

B: Hat es auch ein paar drin, doch.

00:05:12 --> 00:05:27

I: Hat es auch, okay! Und dann, ja, eigentlich wäre es noch ein bisschen spannend, wie die es früher aufgereinigt haben und so und ob es Probleme mit dem Bohnenkäfer gibt.

00:05:27 --> 00:05:33

B: Naja, klar, immer wieder, unterschiedlich stark, aber na klar.

00:05:33 --> 00:05:38

I: Dann frieren sie es halt auch ein und dann, oder nicht?

00:05:38 --> 00:06:00

B: Ach ja, doch, ich friere auch ein, aber manchmal mache ich es auch in ein, praktisch in ein dichtes Gefäß rein, dass nichts rein und raus kann und sortiere sie dann aus. Ja, das ist ein leidiges Problem, ja.

00:06:03 --> 00:06:12

I: Und wissen Sie/ oder baut noch irgendjemand anderes diese Population an, bei Ihnen jetzt im Umkreis?

00:06:12--> 00:06:23

B: Nein, weiß ich nicht. Wir haben einzelnen Leuten mal was abgegeben von, aber nein, weiß ich jetzt nicht.

00:06:23--> 00:06:33

I: Wissen Sie, wie verbreitet diese Mischung früher war, oder die Population? Also wurde das da rund um Tübingen angebaut, oder?

00:06:33--> 00:06:38

B: Nein, ich glaube, das wurde nur in der größeren Familie angebaut.

00:06:38 --> 00:06:39

I: Okay.

00:06:39 --> 00:06:40

B: Genau diese Mischung.

00:06:40--> 00:06:54

I: Und haben Sie da spezielle Gerichte, dass Sie zum Beispiel Bohnen mit Spätzle essen oder so?

B: Ja, selbstverständlich. (lacht) Das ist ein Highlight, ja.

I: Und kennen Sie das auch noch aus Ihrer Kindheit dann?

00:06:54 --> 00:07:00

B: Ja, ich denke, ich koche die heute noch genauso, wie sie in meiner Kindheit gekocht wurden.

00:07:00 --> 00:07:05

I: Okay. Also auch mit der sauren Brenne dann?

00:07:05 --> 00:07:25

B: Genau, mit Essig drin. Nein, das ist der Unterschied! Ich mache es nicht mit Brenne. Meine Mutter hat das mit Einbrenne gemacht, aber das mache ich nicht. Ich mache es einfach so, ohne die Einbrenne. Mit Essig und, na gut, heute ein bisschen Olivenöl dazu.

00:07:25 --> 00:07:47

I: Ja. Und dann war das wahrscheinlich mit ein Grundnahrungsmittel im Winter dann eher, oder?

B: Ja, das gab es öfter mal, das ist richtig.

I: Und wurden da sonst noch irgendwelche Hülsenfrüchte angebaut? Neben den Bohnen, also neben dieser Population?

00:07:47 --> 00:08:03

B: Ja, so ein bisschen Erbsen. Markerbsen und Zuckererbsen haben wir auch, aber wenig, ja! Und Buschbohnen. Also wir haben das eigentlich immer in Kombination mit Buschbohnen gemacht.

00:08:04 --> 00:08:34

I: Okay. Und Sie haben gesagt, in einem Ort in Tübingen, und da war auch schon die Oma dann auch schon in Tübingen da?

B: Richtig, in Pfrondorf konkret. Das ist ein Teilort von Tübingen.

I: Ja, okay. Ja, ich glaube, das war es auch schon.

B: Ja, schön. Dann wünsche ich Ihnen viel Erfolg.

00:08:34 --> 00:08:52

I: Dankeschön. Ich habe noch eine Frage. Ich habe Sie ja jetzt was gefragt und dass ich das in meiner Bachelorarbeit erwähnen darf, muss ich so eine Einverständniserklärung von Ihnen/ bräuchte ich da von Ihnen unterschrieben. Haben Sie mir da irgendeine E-Mail-Adresse oder WhatsApp, wie auch immer?

00:08:52--> 00:09:01

B: Ja. msulz, m-s-u-l-z, @ gmx.net

00:09:02 --> 00:09:14

I: Okay, super. Dann schicke ich Ihnen das.

B: Danke, ich schicke es zurück dann.

I: Dankeschön. Dann noch einen schönen Tag.

B: Ja, Ihnen auch. Tschüss.

I: Dankeschön. Tschüss.

## Anhang 3 Fotovergleich

### Anhang 3.1 Fotos der Schwabenbohnenvarianten



Abb. 23 Feuerbohnen von unbekannt (Roman Lenz, 2022)



Abb. 25 Schwabenbohne eulenspiegel\_a (Anthon Fath, 2021)



Abb. 24 Schwabenbohnen vorsicht\_freilaufendes\_gemüse (Jennifer Dunkel, 2019)



Abb. 26 Schwabenbohnen Familie [redacted] links unten Käferbohne, vier Körner rechts unten unreif geerntet [redacted])



Abb. 27 Schwabenbohnen [redacted] (Patrick Kaiser, 2022)



Abb. 28 Schwabenbohnen Silvia Scheurle (Patrick Kaiser, 2024)



Abb. 29 Schwalbenbohnen [REDACTED] (Patrick Kaiser, 2020)



Abb. 30 Museum der Gartenkultur Illertissen Nachlass Eckehard Schauz (Jenny Hammer, 2024)



Abb. 31 Schwalbenbohnen Brigitte Hoffmann (Brigitte Hoffmann, 2023)



Abb. 32 Schwabenbohnen Klaus Lang (Klaus Lang, o.J.)



Abb. 33 Schwabenbohne & Mahlspürer Bohne ( [REDACTED] 2020)



Abb. 34 Schwabenbohnen Marianne Sigg (Jenny Hammer, 2024)

### Anhang 3.2 Tabellarischer Vergleich der Phänotypen der Schwabenbohnenvarianten

Aussehen Erhalter	violett mit viel schwarz	violett mit wenig schwarz	weiß	schwarz	braun	Beige mit wenig braun	Beige mit viel braun
Unbekannt	x	x					
Fath	x						
Dunkel	x	x	x			x	
██████	x	x					
██████	x	x	x	x		x	
Scheurle	x	x	x	x		x	
████		x	x	x			
Museum	x						
Hoffmann	x	x	x	x		x	
Sulz	x	x	x	x	x		x
K. Lang		x	x	x		x	
██████	x	x	x	x			
██████ ██████████	x	x	x	x			
Sigg	x	x					
████		x		x	x	x	