

## SORTENFUND HAGNAUER ROTE BOHNE



Bild: Patrick Kaiser



Bild: Hubert Ehrlinspiel

### Verwendung

Proteinreich und gesund: Die Kerne der Hagnauer Roten Bohne werden getrocknet; die Trockenbohnen können einfach und lange gelagert und bei Bedarf in der Küche verarbeitet werden.

#### ART

*Phaseolus vulgaris* L. var. *nanus*

#### FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

#### ANBAU

Die Bohnenkerne werden im Frühjahr nach dem letzten Frost – nicht zu tief – in die Erde gesteckt. Wenn die Pflanzen etwa 20 Zentimeter hoch sind, wird angehäufelt, damit die Bohnen nicht auf der Erde liegen und schimmeln. Ab September können die trockenen Hülsen geerntet werden. Sie werden ausgelegt, um vollends zu trocknen, danach werden die roten Kerne ausgelöst. Für die Saatgutgewinnung wichtig: Um das Verkreuzen mit anderen Bohnensorten zu vermeiden, sollte ein Mindestabstand von zehn Metern zu anderen Sorten eingehalten werden.

#### WUCHS & ERNTE

Die Hagnauer Rote Bohne ist eine typische Buschbohne; sie wächst 40 bis 50 Zentimeter hoch und blüht weiß. Die grünen Hülsen werden zehn bis zwölf Zentimeter lang, darin wachsen rot gemusterte Bohnenkerne.

Hagnauer Rote Bohne

## Geschichte(n)

Hagnau liegt direkt am Bodensee. Hier wurde die Buschbohne früher zwischen den Weinreben kultiviert. Zubereitet wurde die Hagnauer Rote Bohne traditionell mit Knöpfle oder Spätzle und zuweilen auch mit Speck. In lokalen schriftlichen Quellen aus dem gesamten 19. Jahrhundert werden die Bohnen und das Traditionsgericht „Bohnen und Knöpfle“ bzw. „Speck, Bohnen und Spätzle“ erwähnt.

„Was früher als Arme-Leute-Essen galt, erfreut sich derzeit wachsender Beliebtheit“, das schreibt der Hagnauer Heimat- und Geschichtsverein heute. Denn der Verein erhält die Hagnauer Rote Bohne. Jedes Jahr wird sie im Ort sorgsam kultiviert: „gestupft, gebrockt und gebrätscht“, wie das in Hagnau heißt, also gesteckt, gepflückt und ausgekernt. Nur einmal im Jahr werden die Hagnauer Roten Bohnen dann angeboten: beim „Museumsfeschtle“ des Heimat- und Geschichtsvereins im Herbst. Hubert Ehrlinspiel vom Hagnauer Heimat- und Geschichtsverein hat die Buschbohne dem Genbänkle zur Erhaltung übergeben.

Mehr Informationen gibt es im Internetauftritt des Heimat- und Geschichtsvereins Hagnau.



Bild: Claudio Brauchle , tatgut.de



Bild: Hubert Ehrlinspiel

### Das traditionelle Hagnauer „Freitagsessen“ Bohnen und Spätzle

„Pia Dimmellers Rezept (...)  
300 g Bohnen, Lorbeer, Wacholder, Nelken, kleine Zwiebel, 30 g Schweinefett, etwa 80 g Mehl, etwas Zucker, ein Schuss Essig, Wein nach Geschmack (2 Portionen)

Am Vortag 300 g Bohnen über Nacht im Wasser einweichen. Bohnen im Einweichwasser mit Lorbeer, Wacholder, Nelken und kleiner Zwiebel kochen. Einbrand: 30 g Schweinefett heiß machen, etwa 80 g Mehl mit etwas Zucker dunkel rösten. Mit dem Bohnenwasser unter stetem Rühren ablöschen. Bohnen zugeben, salzen und einen Schuss Essig hineingeben. Zum Schluss Wein nach Geschmack zugeben.“

Aus: „Rezepte Hagnauer Freitagsessen: Rote Bohnen (mit Spätzle)“, Manuskript des Heimat- und Geschichtsvereins Hagnau, 2008.