Hagnauer rote Bohne

-„gestupft, gebrockt und gebrätscht“

Obwohl Bohnen vielfältige und traditionelle Hülsenfrüchte sind, ist die Auswahl im Handel und der Anbau in Deutschland heutzutage sehr gering. Was früher als Arme-Leute-Essen galt, erfreut sich derzeit wachsender Beliebtheit, da Bohnen nicht nur hervorragende Eiweißlieferanten sind, sondern auch den Boden mit Stickstoff anreichern können. Die Wurzeln gehen dabei mit bodenbürtigen Bakterien eine Symbiose ein. Die Bakterien sind in der Lage Luftstickstoff zu binden und der Pflanze zuzuführen und erhalten im Gegenzug Nährstoffe.

Ein Beispiel für die regionale Bohnenvielfalt ist die „Hagnauer rote Bohne“. Diese Bohnenkerne gibt es nur beim „Museumsfeschtle“, dem Saisonabschluß des Heimat- und Geschichtsvereins im Museum in Hagnau am Bodensee, zu kaufen. Die Bohnen bilden die Grundlage für das traditionelle Gericht „Bohnen und Spätzle“, und hierzu bietet der Heimat- und Geschichtsverein auch einige Rezepte für das überlieferte "Freitagsessen" an.

Früher wurden die Bohnen auf den Feldern z. B. zwischen den Weinreben kultiviert. Heute sind "Hagnauer rote Bohnen" eher eine Seltenheit, da sie kaum noch angebaut werden und sich beim Anbau in den Hausgärten auch mit anderen Sorten verkreuzen. Den Anbau für den Heimat- und Geschichtsverein übernimmt Hubert Ehrlinspiel. Etwa im April werden von ihm ca. 2 kg Bohnenkerne in einer geraden 200 m langen Reihe in den Boden „gestupft“. Während des Wachstums benötigen die Bohnen bis auf das Entfernen von Unkraut wenig Pflege. Im Herbst werden die trockenen Bohnen zur Ernte dann „gebrockt“ und auf Tüchern zum Trocknen ausgelegt. Im Winter steht die Aufgabe des "Bohnenbrätschens" an, bei dem die Mitglieder des Heimat- und Geschichtsverein in geselliger Runde die ca. 50 kg geernteten Bohnen aus den Hülsen lösen und so an die Tradition der sogenannten “Hostuben“ (Hochstuben) anknüpfen. Für den vereinsinternen Austausch und Zusammenhalt sind die Bohnen nicht unwichtig.

Die Vorstandsmitglieder des Genbänkle e. V. freuten sich sehr über die Möglichkeit, Herrn Ehrlinspiel und weitere Mitglieder des Hagnauer Heimats- und Geschichtsverein am 12.08.2019 treffen und den Anbau der Bohnen besichtigen zu können. Beim Treffen wurden Ideen zur weiteren Verbreitung der Bohnen gesammelt. Außerdem wurde besprochen, die Bohne zur Absicherung und Erhaltung auch in der Genbank in Gatersleben einzureichen. Wir sind gespannt, wie es mit dem "Hagnauer Freitagsessen" weiter geht und hoffen, dass dieser regionale Gartenschatz auch in Zukunft gepflegt und erhalten wird.

Quellen:

https://www.gemeinde-hagnau.de/de/Entdecken/Hagnauer-Geschichten/Rudolf-Dimmeler

Schwäbische Zeitung, 24. Oktober 2007, „Hagnau kultiviert Arme-Leute-Essen“

Drei traditionelle Hagnauer Rezepte für Rote Bohnen (mit Spätzle)

(A) Pia Dimmelers Rezept für Rote Bohnen

300 g Bohnen, Lorbeer, Wacholder, Nelken, kleine Zwiebel, 30 g Schweinefett, etwa 80 g Mehl, etwas Zucker, einen 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.

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

(B) Erna Hunds Rezept für Rote Bohnen

Kernbohnen, Schweinefett, Mehl, Salz, Lorbeerblätter und ganze Nelken. Nach Belieben: ein Schuss Essig oder Rotwein, eine Speckschwarte

Die Kernbohnen über Nacht einweichen lassen. Daraufhin werden die Bohnen gekocht, bis sie weich sind. Die Brühe vom Kochen verwendet man für die Einbrenne.

Einbrenne: Zunächst Schweinefett erhitzen und dann Mehl einbrennen, bis die Einbrenne schön braun ist, Währenddessen muss man ständig rühren, damit nichts anbrennen kann. Daraufhin wird die Einbrenne mit kaltem Wasser abgelöscht und glatt gerührt. Nun kann man die Kochbrühe hinzufügen. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Würzen: Gewürzt mit Salz, Lorbeerblättern und ganzen Nelken. Nach Belieben kann man einen Schuss Essig oder Rotwein hinzugeben. Wer möchte, kann eine Speckschwarte hinzufügen.

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

(C) Roswitha Dimmelers Rezept für Rote Bohnen – nach Line Dimmeler

Ca. 300–400 g Bohnen, Lorbeerblätter, Nelken, Zitronenschale, ca. 50 g Butterschmalz oder Schweineschmalz, Mehl, Salz, Pfeffer, Paprika, Essig, etwa 200–300 g Speck, 1–2 Zehen Knoblauch, Most (4 Portionen)

Ca. 300–400 g Bohnen über Nacht einweichen mit Lorbeerblättern, Nelken und Zitronenschale. Bohnen kochen, bis sie weich sind.

Zum Einbrand: ca. 50 g Butterschmalz oder Schweineschmalz, soviel Mehl, wie das Fett aufnimmt. Kochbrühe hinzugeben.
Einbrand zu den gekochten Bohnen geben, mit Salz, Pfeffer Paprika und Essig kräftig würzen. Etwa 200–300 g Speck mitkochen. Vor dem Herrichten den Speck würfeln, wieder zu den Bohnen geben, 1–2 Zehen Knoblauch dazu pressen und mit Most abschmecken.

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