



Bild: Patrick Kaiser

Verwendung

Beim Schäfermädle werden sowohl die grünen Hülsen als auch die getrockneten Kerne in der Küche genutzt. Gekocht schmecken die grünen, fadenlosen Bohnenhülsen zart und buttrig.

ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Das Schäfermädle ist eine starkwüchsige Stangenbohne; die Kerne werden im Mai und Juni gesteckt.

WUCHS & ERNTE

Das Schäfermädle rankt zwei bis drei Meter hoch. Die Pflanze hat hellgrünes Laub und blüht weiß. Erntezeit ist August bis Oktober. Da das Schäfermädle eher spät reift, können noch grüne Hülsen geerntet werden, wenn andere Bohnensorten schon abgeerntet sind. Die Hülsen sind breit, flach-oval, mit etwa zehn bis zwölf Zentimetern eher kurz und fadenlos. Sie enthalten acht bis zehn große, ovale, dekorativ weinrot-weiß gefärbte Kerne.

Geschichte(n)

Diese historische Regionalsorte ist am Fuße der Schwäbischen Alb in Neidlingen erhalten geblieben. Die Familie Kammerlander kultiviert das Schäfermädle hier in vierter Generation seit circa 100 Jahren – nach eigenen Angaben aufgrund des „guten, angenehmen“ Geschmacks.

Das Schäfermädle wurde im Rahmen der Sortendetektiv-Kampagne entdeckt. Der SWR-Film „Das Geschäft hinter unseren Lebensmittel“ von 2020 dokumentiert diesen Fund des Genbänkles.

Für die Abstammung der Stangenbohne Schäfermädle kommen mehrere Sorten in Frage: Einerseits ist das die Sorte Klosterfrauen, die zwischen 1912 und 1957 in der Schweiz gehandelt und erstmals 1898 von Gustave Heuzé beschrieben wurde. Andererseits ähnelt das Schäfermädle der englischen Sorte „Pea Bean“.



Projektassistentin

Thema:	AZ:	Datum:
„Schäfermädle“ Saatgut		16.04.21

Hallo Herr Kaiser,

wie besprochen Saatgut für „Schäfermädle“

In jeder Tüte sind mindestens 400 Bohnenkerne abgefüllt.

Wir freuen uns, daß das „Schäfermädle“ erhalten bleibt.

Viel Freude und Erfolg bei all ihren Aktivitäten.

Herliche Grüße

Anneliese Kammerlander
mit Familie

Bilder: Patrick Kaiser