

SORTENFUND DUSSLINGER BÄCKERSCHÜRZLE



Bild: Claudio Brauchle, tatgut.de



Bild: Sabine Frank

Verwendung

Die grünen Hülsen des Dußlinger Bäckerschürzles werden nicht gegessen; sie sind eher hart und zäh, lassen sich jedoch sehr gut öffnen. Die Kerne haben einen angenehmen Bohnengeschmack. Sie sind etwas mehlig, können aber bissfest gekocht werden.

ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Die Kerne der Stangenbohne werden um den 5. Mai gesteckt. Die Pflanzen benötigen zum Ranken zwei bis drei Meter hohe Stangen. An jeder Stange können bis zu acht Pflanzen wachsen. Die Bohne ist pflegeleicht; die Erde sollte ab und an etwas aufgehackt und von Beikräutern befreit werden.

WUCHS & ERNTE

Spätestens Ende Mai kommen die Jungpflanzen aus der Erde. Die Pflanze wird bis zu drei Meter hoch. Normalerweise muss das Dußlinger Bäckerschürzle auf dem Acker nicht gegossen werden, bei großer Trockenheit bleiben die Kerne aber kleiner. Die Hülsen werden mittelgroß. Ab Ende August werden die trockenen, hellgelben Hülsen nach und nach geerntet. Die hübschen Kerne sind groß, rundlich-oval und zweifarbig beige, rot-braun gesprenkelt.

Dußlinger Bäckerschürzle



Bilder: Sabine Frank

Geschichte(n)

Das Genbänkle hat das Dußlinger Bäckerschürzle von Hilde Vollmer erhalten. Die Stangenbohne wird mindestens seit den 1950er Jahren in der Gegend um Tübingen kultiviert. Hilde Vollmers Eltern hatten einen kleinen Bauernhof auf den Härten, sie lebt seit vielen Jahren in Dußlingen. Nicht nur sie und ihre Eltern haben das Bäckerschürzle all diese Jahre angebaut: „Auch in der Nachbarschaft war sie verbreitet“, erinnert sich Hilde Vollmer. Als Kind musste sie helfen, Bohnenkerne „auszuleifern“: „Das Bäckerschürzle hat mir vom Aussehen her am besten gefallen“, erzählt sie, „da war mir später wichtig, dass auch ich sie hatte.“

Hilde Vollmer friert die Kerne ein und bereitet daraus mit bis zu sechs anderen Bohnensorten ein in ihrer Familie traditionelles Essen zu, das „Bohnenkerne“ heißt. Die über Nacht in reichlich Wasser eingeweichten Kerne werden mit frischem Wasser, eingemachten oder frischen Tomaten und Kümmel aufgekocht, ein paar Stunden stengelassen und nochmals aufgekocht – bis die Kerne noch etwas bissfest sind. Dabei achtet sie auf genügend Flüssigkeit im Topf. Mit Salz und Pfeffer gewürzt, werden die „Bohnenkerne“ vegetarisch zubereitet, mit Speckwürfel oder Hackfleisch gekocht oder mit angerösteten Zwiebeln oder Würstchen gegessen. Dazu gibt's Spätzle.