

SORTENFUND ROTE KUGELBOHNE „CARDINALSBOHNE“



Bilder: Patrick Kaiser

ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Ausgesät wird die Stangenbohne von Mai bis Juni; pro Stange können sechs bis zehn Bohnen gesetzt werden. Die Cardinalsbohne ist robust und hat einen reichen Ertrag. Die Haupternte sitzt weit oben; für eine leichtere Ernte kann man den oberen Teil der Pflanzen waagrecht leiten.

WUCHS & ERNTE

Bei guter Witterung wächst die Cardinalsbohne bis zu drei Meter hoch. Sie blüht leicht rosa. Die Hülsen werden mittellang, breit und außergewöhnlich knotig. Die Bohnenkerne sind kardinalsrot – schwarz- bis karminrot –, groß, kugelförmig und haben einen weißen Nabel. Die kugelförmigen Kerne bilden sich rasch in den Hülsen. Die Hülsen werden ab Juli, die Kerne im September und Oktober geerntet.

Rote Kugelbohne „Cardinalsbohne“

Geschichte(n)

Der Sortenfund stammt aus dem Badischen. Die Cardinalsbohne wurde dem Genbänkle im Rahmen eines Vortrags übergeben, mit der Information, dass sie in der Gegend wohl mal sehr verbreitet und nun nur noch vereinzelt angebaut wird. Wegen ihrer Form wird die Bohne hier auch „Rölllerla“ oder „Rugeler“ genannt.

Georg von Martens beschreibt die Cardinalsbohne in seinem 1869 im Eugen Ulmer Verlag in Ravensburg erschienenen Buch „Die Gartenbohnen. Ihre Verbreitung, Cultur und Benützung“ ausführlich:



Bild: Patrick Kaiser

„Die Cardinalsbohne ist von allen Kugelbohnen die älteste, bekannteste und verbreitetste, sie trägt nicht frühe, geht daher weniger weit nach Norden, als viele andere Sorten, ist aber sehr ergiebig. (...). In Stuttgart fand ich diese Bohne nicht nur bei allen Handelsgärtnern als hohe violette Cardinalsbohne, Cardinalsbohne ohne Fasern und mittelhohe Kaiser-Stangenbohne sehr zu empfehlen, sondern auch bei den Weingärtnern als faule Weiber-Bohnen, weil man nicht die Fäden von den Hülsen abzuziehen brauche. Dunkle und glänzende erhielt ich von Esslingen, Tübingen, von Bamberg als Gockesbohnen, von Gunzenhausen und als Ph. vulgaris var. cerina von Göttingen so wie von Dresden.“ Auch internationale Fundorte der Cardinalsbohne zählt Martens auf, unter anderem Cambridge in Massachusetts, Algier, Lissabon, Madrid, Verona und Venedig, Botzen und Paris.

Verwendung

Die Hülsen der Cardinalsbohne werden auch mit den schon ausgebildeten Kernen gekocht; dann bieten sie mit ihrem angenehmen, typischen Bohnengeschmack und dem Mehligem der Kerne eine tolle und besondere Geschmackskombination. Insgesamt haben die Hülsen ein sehr langes Erntefenster: Sie schmecken als junge, zarte, grüne Hülsen, mit ausgebildeten Kernen und auch noch, wenn sich die Hülse schon gelblich verfärbt. Die Cardinalsbohne ist fadenlos; die Kerne können milchreif oder reif als Trockenbohnen zubereitet werden.