



ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Gertraud Griepke steckt nach den Eisheiligen an jede Stange vier bis fünf Kerne. Die Stangen müssen gut verankert werden, um Wind standzuhalten, denn die wuchsfreudigen Pflanzen vernetzen sich zu einer Blätterwand. Die Bohne aus Kärnten steht gerne sonnig, verträgt aber auch etwas Halbschatten.

WUCHS & ERNTE

Die ertragreiche Stangenbohne rankt bis vier Meter hoch. Sie hat große, dreiteilige Blätter; die Blüte ist hellviolett. Die bis 20 Zentimeter langen, grünen und fadenlosen Hülsen sind nur leicht gebogen, die bis 1,9 x 0,5 Zentimeter großen Kerne sind hellbraun mit dunklen Streifen.

Die Bohne hat eine lange Erntezeit: Im milden Rheintal erntet Gertraud Griepke von Mitte, Ende Juli bis Ende Oktober Hülsen. Bei starker Hitze blüht die Pflanze, bildet aber weniger oder keine Früchte aus. Erst im September, Oktober wachsen dann wieder Hülsen. Das Saatgut ist ab Ende August erntereif.

Bohne aus Kärnten

Geschichte(n)

„Ich bin im Süden von Österreich aufgewachsen, im Grenzgebiet zu Italien, in der Gemeinde Nötsch, im Bezirk Villach in Kärnten“, erzählt Gertraud Griepke: „Damals war die Bohne in Nötsch weit verbreitet. Heute ist meine Nichte dort eine der Letzten, die sie anbauen.“ Gertraud Griepke lebt mittlerweile in Heidelberg und erhält die Bohne hier seit 20 Jahren im Schrebergarten. Das Saatgut hat sie von Großmutter und Patentante, beide aus Nötsch. Der Name „Bohne aus Kärnten“ stammt von Gertraud Griepke.

„Ich komme von einem Bauernhof. In der ganzen Gegend war viel Landwirtschaft“, erinnert sich die 1948 geborene Chemikerin an ihre Kindheit: „Jeder Bauer hatte einen Krautacker.“ Das war ein etwa 200 bis 300 Quadratmeter großes abgetrenntes Stück Acker, ein etwas weiter vom Haus entfernter Gemüsegarten für den Eigenbedarf. Während auf dem Acker Kartoffeln, Mais oder Getreide wuchsen, wurden auf dem Krautacker verschiedene Kohlsorten, Rote Beete, Rettiche, Sellerie, Lauch, Möhren und Zwiebeln angebaut. „Alles, was man in großen Mengen fürs Kochen gebraucht hat. Kraut war die Hauptsache“, sagt Gertraud Griepke: „Der Krautacker war nicht umzäunt und wildgefährdet. Deshalb hat man Stangenbohnen drumrum gesetzt. Das hat in Nötsch jeder gemacht.“ Die Stangenbohnen wuchsen an sehr hohen und rauen Fichtenstangen oder Dürrlingen von abgestorbenen Bäumen; der Krautacker war mit den Stangen so für mehrere Jahre umfriedet. Die Stangenbohnen wuchsen im Laufe des Sommers zu einem festen Zaun. Gertraud Griepke: „Da gab es ganze Waschkörbe voller Bohnen zu ernten. Im Zaun waren verschiedene Bohnen, auch Feuerbohnen, aber diese eine Bohne war die



Beste. Aus dieser Zeit stammt die Bohne aus Kärnten; ich habe sie abgeliefert, damit diese alte Sorte erhalten bleibt.“

Verwendung

Die grünen Hülsen sind fleischig, fadenlos und mit einem cremig-nussigen Geschmack wohlschmeckend. Weil sie fast ganz gerade sind, lassen sie sich gut in Gläsern einkochen. Auch die Kerne schmecken gut: Die frisch geernteten, halbreifen Kerne kocht Gertraud Griepke etwa 15 Minuten und isst sie in der Suppe oder mit anderem Gemüse.

Die Trockenbohnen werden in ihrer Familie im Winter in der Suppe oder als Bohnensalat zubereitet. Gertraud Griepke: „Der Salat ist eine Delikatesse.“