

SORTENFUND SPECKBOHNE JOGL



ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Mit der Speckbohne Jogl werden Trockenbohnen angebaut, die Hülsen werden nicht gegessen. Die Kerne sind oval, hellbraun mit etwas dunkelbrauneren Streifen und etwa 1 cm lang. Gesteckt wird die Stangenbohne im Mai.

WUCHS & ERNTE

Die Speckbohne Jogl ist eine kräftig wachsende Stangenbohne. Sie wird bis über 2,50 hoch und hat dichtes Laub. „Die Bohne ist sehr gesund und überhaupt nicht anfällig für Krankheiten“, betont Irmgard Scheidl: „außerdem ist sie sehr ertragreich.“ Die Hülsen werden zwischen 10 und 14 Zentimeter lang, darin wachsen 4 bis 6 Kerne. Die getrockneten Bohnenkerne sind spät reif, besonders bei Irmgard Scheidl vor Ort, wo es seit einigen Jahren im Sommer sehr heiß und trocken ist. Irmgard Scheidl erntet sie im September und Oktober.

Speckbohne Jogl

Geschichte(n)

Die Speckbohne Jogl wird seit mindestens vier Generationen in der Familie von Irmgard Scheidl angebaut. Sie erhält in Sankt Margarethen an der Raab in der österreichischen Oststeiermark seltene Kultur- und Nutzpflanzen in ihrem „Naturgarten Scheidl“. Die Speckbohne Jogl, benannt nach dem Mädchennamen ihrer Mutter, baut Irmgard Scheidl seit etwa 40 Jahren in Sankt Margarethen an. Ihre Urgroßmutter, Großmutter und Mutter lebten bzw. leben in der Nähe, erst in Pertlstein, dann in Gleisdorf, wo sie die Familiensorte kultivierten und von Generation zu Generation weitergaben.

Die Großeltern hatten in Gleisdorf eine kleine Landwirtschaft, die sie zu zweit bewirtschafteten, hauptberuflich und vor allem zur Selbstversorgung. Ihre Eltern haben den Selbstversorgerhof im Nebenerwerb bis in die 1980er Jahre weiterbetrieben. In der Familie hat die Bohne schon immer den Namen „Speckbohne“. „Besonders ist“, sagt Irmgard Scheidl, „dass die Bohne sehr robust und gesund ist und beim Einweichen und Kochen sehr groß wird und festbleibt. Sie zerfällt nicht.“

Verwendung

Die Trockenbohnen werden über Nacht eingeweicht und dann gekocht. Dabei werden sie etwa doppelt so groß, ungefähr zwei Zentimeter lang. Verwendet werden die Speckbohnen Jogl heute wie Käferbohnen: für Salate, im Eintopf oder Chili. Außerdem röstet Irmgard Scheidl Zwiebeln und Speck an und gibt die gekochten Bohnenkerne dazu.

