

SORTENFUND LILA DUSSLINGER STANGENBOHNE



ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Hilde Vollmer zieht im Mai auf dem Acker im Abstand von 70 Zentimetern zwei Reihen. In jeder Reihe gibt sie alle 40 Zentimeter 7 bis 8 Kerne in eine Kuhle. Wenn die Pflänzchen etwa 10 Zentimeter hoch sind, werden Bohnenstangen dazugestellt.

WUCHS & ERNTE

Die Lila Dußlinger Stangenbohne wächst 2,5 bis 3 Meter hoch. Die Blüten sind hell- und dunkelviolett. Die Pflanze ist locker belaubt, die meisten Blätter sind grün, manche mit lila Blattadern und -rändern. Dazwischen wachsen lila Blätter. Triebe und Hülsen sind dunkellila.

Geerntet werden die jungen Hülsen – ab Mitte, Ende Juli, etwa vier Wochen lang. Die flachrunden Hülsen werden bis 16 Zentimeter lang und 1 Zentimeter breit. Trockene Hülsen können ab Ende August und bis Anfang Oktober geerntet werden: Die hellbeigen Kerne sind mit 10 bis 17 Millimeter Länge und 6 bis 9 Millimeter Breite eher klein und flach.

Lila Dußlinger Stangenbohne

Geschichte(n)

„Die Bohne stammt von den Großeltern meines Mannes“, erzählt Hilde Vollmer. Sie wird mindestens seit den 1940er Jahren, vielleicht auch länger, von der Familie Vollmer in Dußlingen im Kreis Tübingen angebaut und von Generation zu Generation weitergegeben: „Meine Schwiegereltern hatten lange einen Acker nebenher für die Selbstversorgung, ihre Bohnen haben sie immer selbst angebaut.“

Hilde Vollmer hat die Bohne von ihrer Schwiegermutter bekommen, seit den 1980er Jahren baut Hilde Vollmer die Lila Stangenbohne selbst an. Sie kocht und isst vor allem und sehr gerne die Kerne. Die Hülsen der Lila Stangenbohne sind für die Familie Vollmer im Laufe der Gartensaison eine gute Ergänzung zu ihren Buschbohnen, die früher im Jahr geerntet werden können: „Die Lila Dußlinger Stangenbohnen schmecken wie andere grüne Bohnen. Und die ersten Reifen sind immer die besten.“

Verwendung

Von der Lila Dußlinger Stangenbohne werden die Hülsen und die Kerne gegessen. Die Hülsen sollten jung geerntet werden: Dann sind sie beim Auseinanderbrechen knackig und schmecken zart. Wird mit der Ernte länger gewartet, bekommen die Hülsen Fäden. Beim Kochen werden die lila Hülsen grün. Die Kerne friert Hilde Vollmer ein. Vor dem Kochen werden sie über Nacht eingeweicht.

