

SORTENFUND STANGENBOHNENMISCHUNG AUS DÄFERN



Die Hurgel

ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Die Stangenbohnenmischung wurde seit mindestens drei Generationen von der Familie Schiefer in Däfern erhalten. Die Bohnen werden Mitte Mai gesteckt. Hans Schiefer hat jedes Jahr an 40 bis 50 Stangen Bohnen angebaut. An jede Stange steckt er sieben bis neun Kerne. Mehrmals während der Vegetationsperiode hackt Hans Schiefer den Boden: „Mit der Harke einmal felgen, ist wichtiger wie fünfmal gießen, haben die Alten gesagt. Das bringt Luft rein in die Erde.“

WUCHS & ERNTE

Die meisten der Stangenbohnen wachsen über die zweieinhalb bis drei Meter hohen Stangen im Däferner Garten hinaus und an Querstangen weiter. Ende September, Anfang Oktober sind die Hülsen trocken, dann werden sie geerntet und bis zum Winter in Holzkörben trocken aufbewahrt. Erst dann werden die Kerne aus den „Schäfen“, wie Hans Schiefer die Hülsen nennt, gepult.

Stangenbohnenmischung aus Däfern

Geschichte(n)

Die Stangenbohnen stammen von Hans Schiefers Großmutter, der 1895 geborenen Pauline Schiefer und seiner 1920 geborenen Tante Gertrud Schiefer. Seit fast hundert Jahren werden sie in den Gemüsegärten der Familie in Däfern angebaut, erst von der Großmutter und der Tante, später von Hans Schiefer. Däfern gehört zu Auenwald im baden-württembergischen Rems-Murr-Kreis.

Die verschiedenen Bohnen hat Hans Schiefer immer nebeneinander angebaut, Farbabweichungen sortiert er beim Weitervermehrten aus. Fast alle der 13 Sorten, die er dem Genbänkle übergeben hat, sind im Laufe der Zeit stabil geblieben. Nur eine hat sich vor einigen Jahren leicht verändert, seither bleibt sie gleich. Das ist auch die einzige Stangenbohne, die in der Familie einen Namen hat: Die „Hurgel“ genannten Kerne waren kugelförmig, jetzt sind sie leicht oval; sie waren hellbeige mit braunen Streifen, jetzt haben sie auch Lila-Rosa-Töne in den Streifen.

Großvater Schiefer war hauptberuflich Landwirt, der Vater Otto Schiefer hat den Hof nebenberuflich weitergeführt. Ein Gemüsegarten wurde immer bewirtschaftet. Hans Schiefer: „Ich bin aufgewachsen mit der Landwirtschaft. Tomaten, Bohnen, mich hat das schon immer fasziniert. Mit sieben Jahren habe ich meinen ersten Baum veredelt.“ Er veredelt und erhält vor allem alte Obstbaumsorten – aber auch alte Himbeer-, Trauben-, Kartoffel- und Gurkensorten. Er hat Gemüse und eben die Familien-Bohnenarten angebaut: Bis zu fünf große Holzkörbe voller trockener „Schäfen“ konnte er jeden Herbst ernten.



In Garten von Hans Schiefer

Verwendung

Die Familie Schiefer verwendet traditionell die getrockneten Bohnenkerne der verschiedenen Stangenbohnenarten gemeinsam: Eine bunte Mischung Kerne wird über Nacht eingeweicht, danach in frischer Gemüsebrühe gekocht und in einer mit der Gemüsebrühe abgelöschten und gewürzten Mehlschwitze serviert: „Bohnenkerne mit Spätzle“ werden seit mehreren Generationen in der Familie gegessen, mittlerweile auch mit den Enkeln. Die Bohnenhülsen der Mischung haben Fäden, können jung geerntet aber auch als gekochte, grüne Bohnen gegessen werden.