



ART

Phaseolus vulgaris L. var. *vulgaris*

FAMILIE

Fabaceae, Hülsenfrüchtler

ANBAU

Die Schnecklesbohne ist eine Stangenbohne. Sie wird ab Anfang, Mitte Mai gesteckt, 6 bis 10 Kerne an jede Stange. Um die Wasserversorgung zu verbessern, kann mit Grasschnitt gemulcht werden.

WUCHS & ERNTE

Die Sorte ist robust, in Oberensingen wird sie ohne zusätzliches Gießen im Weinberggarten angebaut. Sie wird zwischen 1,80 und 2,00 Meter hoch – je nach Regenmenge. Die Pflanze ist dicht belaubt und hat weiße, leicht violette und weiß-gelbliche Blüten. Die flachen Hülsen werden bis zu 12 Zentimeter lang, etwa 1,5 Zentimeter breit; sie sind grün mit violetter Musterung. Die ganz jungen, noch fadenlosen Hülsen können auch gegessen werden. Aber sobald sie wachsen, haben sie Fäden und bilden sehr schnell die ovalen, beigefarbenen und dunkelviolettmusterten Kerne aus. Geerntet werden vor allem ab Ende August bis Ende September die trockenen Hülsen mit den reifen Kernen und – wenn es dann noch grüne Hülsen gibt – die milchreifen Kerne.

Diese Bohne passt zum Typ Wachtelbohne (Borlotti).

Snecklesbohne

Geschichte(n)

Otto Fröh hat die Schnecklesbohne von seiner Großmutter Christiane Fröh, geborene Tumm (1878-1957). Sie baute die Bohne im Weinberggarten hinter dem Haus in Nürtingen-Oberensingen an. Und sie gab der Schnecklesbohne ihren Namen, „weil das Muster der Kerne wie das der kleinen Schnecken aussieht, mit dunklen Streifen ringsum“, erzählt der Gärtner im Ruhestand: „Die Bohne hat mir schon als Kind gefallen, weil die Kerne so rundlich sind und eine schöne Musterung haben. Wir haben oft mit den Bohnen gespielt.“ Später übernahm Otto Fröhs Mutter den Anbau und bald er selbst: „Die Bohne wächst seit mindestens 100 Jahren in diesem Garten, wie damals noch immer.“

„Im Winter gab’s einmal in der Woche Linsen oder Bohnen“, erinnert sich Otto Fröh. Gekocht werden die Kerne hier mit Trockenbohnen anderer Sorten, die im Garten wachsen. „Aber die Schnecklesbohne schmeckt mir am besten“, sagt Otto Fröh und ergänzt: „Man erkennt sie. Nach dem Kochen wird die Musterung schwächer, bleibt aber sichtbar.“ Er kocht Knoblauch und feingeschnittene Zwiebeln mit, dann werden Tomatenmark und Paprika hinzugefügt. Dazu gibt’s Spätzle.

Warum hat er die Schnecklesbohne erhalten?
„Weil’s von der Großmutter ist, ich will das so weiter machen, bis ich es nicht mehr kann. Nach mir geht es in der Familie nicht weiter.“



Verwendung

In der Familie von Otto Fröh wird die Schnecklesbohne wegen der Trockenbohnen angebaut. „Sie haben einen sehr guten Geschmack“, erzählt der Oberensinger. Über Nacht eingeweicht und am nächsten Tag 20 bis 30 Minuten im Schnellkochtopf gekocht, sind die Kerne weich und bleiben aber ganz. „Sie zerfallen nicht so schnell“, sagt Otto Fröh. Auch die gekochten, milchreifen Kerne werden gegessen.