

HÜHLSENFRÜCHTE

Stangenbohne, Buschbohne, Dicke Bohne
Spagettibohne, Reiserbohne, Schwertbohne
Erbse, Zuckererbse, Feuerbohne, Sojabohne
Spargelerbse, Filetbohne, Hyazinthbohne, Lupine



Liebe Gartenfreunde,

In diesem Katalog ist unser **Sortiment** an Bio-Hülsenfrüchte. Diese sind:

- **Samenfest und frei verfügbar (keine Patentrechte)**
- **Genetische-Vielfältig:** erhöht widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge
- **Anpassungsfähig** an lokale Bedingungen (Klima) für nachhaltige Landwirtschaft
- **Einzigartig im Geschmack**

Saatgut

- Jede Packung enthält **15 Samen**
- Preis: **3,00 Euro**



Am See 9 • 97359 Schwarzach am Main
info@gärtnerei-schwarzach.de
www.gärtnerei-schwarzach.de
gärtnerei.schwarzach
09324 - 1030



Unsere Gärtnerei mit Tradition und Vision

Gegründet von Veit Plietz, steht unsere Gärtnerei seit über 40 Jahren für biologische Landwirtschaft. 2021 übernahm Martin Schäfer und führt die Arbeit mit Leidenschaft weiter. Besonders bekannt: unsere Tomaten-Vielfalt mit 200 Sorten!

Fläche trifft Vielfalt

Auf 2 ha Freiland und 1 ha Gewächshaus gedeihen Fein- und Fruchtgemüse. Ein Hofladen ergänzt das Angebot mit saisonalem Gemüse, regionalen Produkten und sammenfestem Saatgut. Ganzjährig und saisonabhängig bieten wir Gemüsejungpflanzen, Beeren, Gehölze, Heil-, Gewürz- und Wildkräuter an. Der Erhalt von Biodiversität, historischer und seltener Pflanzen ist uns dabei eine Herzensangelegenheit.

Einblicke und Innovation

Wir teilen unsere Begeisterung bei Events und engagieren uns für nachhaltige Anbauformen. Neben dem Anbau von exotischen Pflanzen wie Yacon und Ingwer begeistert uns das Agroforst-Projekt: Gehölze, sowie Obst-, und Beerensträucher werden in die bestehenden Flächen integriert. So werden Klimaextreme abgemildert, Lebensräume geschaffen und unsere Vielfalt erweitert. Auch die technische Modernisierung schreitet voran – vieles davon in Eigenleistung.

Das Team

Unser kleines, familiäres Team besteht aus Heidi und Sarah (beide in Vollzeit), Pauline (auf Minijob-Basis) und Martin. Unterstützung erhalten wir auch von unseren Hoftieren – sie sorgen nicht nur für gute Laune, sondern sind ein fester Teil des Hofaltags. Gemeinsam schaffen wir eine produktive und angenehme Arbeitsatmosphäre. Zusätzlich freuen wir uns immer über helfende Hände und Freunde, die uns während der Saison engagiert zur Seite stehen.

Ein



für Vielfalt



Hofladen

frisches Gemüse (saisonale und regional), Trockenwaren, sammenfestes Saatgut, Pflanzgut, Dünger, Erde



Pflanzen-Vielfalt & Saatgut

Gemüse-Pflanzen, 200 Tomaten-Sorten, Stauden, Blumen, Heil-, Gewürz- und Wildkräuter, Beerensträucher, Gehölze



Events

Hoffest (Anfang Mai), Tomatenverkostung (Anfang August), Führungen, Saatgut-Messen, Pflanzen-Messen, Seminare



Nachhaltiger Anbau

zertifizierter Bio-Anbau, ressourcenschonend, Biodiversität, Artenvielfalt, Genetische Vielfalt, Agroforst, Versuchs-Anbau



Hoftiere



Wissenswertes zu Hülsenfrüchte

| Reiserbohne | | Stangenbohne | Buschbohne |
|-------------|------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Wachstum | Halb rankend | Rankend, benötigt Stangen | Kompakt, ohne Stütze |
| Höhe | Mittel (ca. 50–100 cm) | Hoch (bis zu 3–4 m) | Niedrig (ca. 30–60 cm) |
| Erntezeit | Mittelspät | Längere Erntezeit | Kürzere Ernteperiode |
| Platzbedarf | Mittel | Braucht vertikalen Platz | Wenig Platzbedarf |
| Ertrag | Mittel | Hoch, kontinuierliche Ernte | Mittlerer Ertrag |
| Anbauform | Beet oder Mischkultur | Rankhilfe (Zäune, Spaliere) | Reihen- oder Mischkultur |

Buschbohnen: sind pflegeleicht und für kleine Gärten ideal.

Stangenbohnen: liefern eine lange, hohe Ernte, brauchen aber eine Rankhilfe.

Reiserbohnen: sind ein Mittelding, wachsen leicht rankend und brauchen manchmal eine leichte Stütze.

Feuerbohne (Prunkbohne):

- Schnell wachsende, rankende Bohne (bis zu 4 m).
- Große, leuchtend rote oder zweifarbige Blüten, sehr dekorativ.
- Dicke, oft behaarte Schoten, die frisch oder getrocknet verwendet werden.
- Kräftiger, leicht mehliger Geschmack.
- Relativ robust und kälteresistenter als andere Bohnen.

Filetbohne:

- Feine, dünne und zarte Bohnen mit mildem Geschmack.
- Gehört meist zu den Buschbohnen, es gibt aber auch Stangen-Varianten.
- Junge Schoten werden früh geerntet und sind besonders zart, ältere meist fadenlos.
- Empfindlicher gegenüber Kälte und muss regelmäßig geerntet werden.

Spaghettibohne (Meterbohne, Schlangenbohne)

- Extrem lange, dünne Schoten (bis zu 1 m).
- Rankend, benötigt eine stabile Kletterhilfe.
- Mild im Geschmack, oft in der asiatischen Küche verwendet.
- Schnell wachsend und sehr ertragreich.
- Benötigt viel Wärme und Sonne.

Schwertbohne (Jackbohne)

- Flache, breite, leicht gebogene Schoten.
- Milder, leicht nussiger Geschmack.
- In Europa selten, in tropischen Regionen verbreitet.
- Kann frisch oder als Trockenbohne genutzt werden.

Bio-Hülsenfrüchte



Aramis

Phaseolus vulgaris var. Nanus

Buschbohne

Filetbohne



Diese zarte grüne Filetbohne besticht durch ihren schmalen, stäbchenförmigen Kern. Ihre Kerne sind auffällig blauviolett-beige gesprenkelt, was sie zu einem optischen Blickfang macht. Mit ihrer filigranen Struktur und der markanten Farbgebung verleiht sie nicht nur Gerichten eine visuelle Note, sondern bietet auch geschmacklich einen besonderen Genuss.



Cupidon

Phaseolus vulgaris

Buschbohne

Filetbohne



Cupidon ist eine spät reifende Filetbohne mit einem erweiterten Erntefenster. Ihre Hülsen ragen teilweise über die Blätter, was die Ernte erleichtert. Sie erreichen eine Länge von 16-20 cm. Cupidon zeichnet sich durch Resistenz gegen das Bohnenmosai-kvirus (BCMV) und Brennflecken (CL) aus. Neben ihrer Robustheit bietet sie einen feinen, aromatischen Geschmack, was sie zu einer begehrten Option in der Welt der Filetbohnen macht.



Triomphe de Farcy

Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne

Filetbohne



Triomphe de Farcy, eine französische Bohne, beeindruckt mit ihren 20 cm langen, rund geformten Hülsen. Anders als eine typische Buschbohne neigt sie eher zur Reiserbohne und wächst auf eine Höhe von etwa 50 cm. Die lila Blüten verleihen den Pflanzen bereits vor der Ernte eine hübsche Erscheinung. Die Kerne zeichnen sich durch maronenbraune Farbe mit schwarzen Mustern aus, teilweise nahezu vollständig von der Zeichnung überzogen, wodurch die Grundfarbe kaum mehr zu erkennen ist. Wie die meisten Filetbohnen sind sie schmal und länglich in stabförmiger Form.



Astheimer Buschbohne

Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne



Diese zuverlässige, regionale Sorte erzielt konstant hohe Erträge unabhängig vom Wetter. Die Früchte, für Buschbohnen ungewöhnlich lang, überzeugen mit exquisitem Geschmack. Ihre Robustheit und Qualität machen sie zur idealen Wahl für jeden Anbau.

Black Pencil Pod

Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne



Diese Wachsbohne hat ihre Wurzeln in den Anbautraditionen der nordamerikanischen Indianer. Die fadenlosen, knackigen gelben Hülsen bieten einen köstlichen Genuss. Das Besondere an dieser Bohne sind die schwarzen Samen, die sich ähnlich wie Trockenbohnen zubereiten lassen, was einen einzigartigen Clou darstellt.



Einbohne

Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne



Diese frühe Einlochbohnensorte ist besonders bemerkenswert, da bereits eine einzelne Bohne pro Saatloch genügt, um einen üppigen Busch zu entwickeln. Diese Sorte zeichnet sich durch ihre hohe Ertragsfähigkeit aus und ermöglicht eine frühe Ernte, sobald sich die Bohnen in der Hülse bilden. Dies macht sie zu einer effizienten und zeitsparenden Wahl für Gärtner, die schnell frische Bohnen ernten möchten.



Helios

Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne



Eine wüchsige und widerstandsfähige gelbe Buschbohne präsentiert sich mit leicht gekrümmten Hülsen von 16-18 cm Länge. Diese Sorte ist sowohl frühzeitig als auch ertragreich und zeichnet sich durch schwarze Samen aus. Ihr Geschmack ist von hoher Qualität, was sie zu einer attraktiven Wahl für Liebhaber gelber Bohnen macht.



Oma Elli Schwebheim

Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne



Oma Ellis Geschenk, die alte Bohnensorte aus Schwebheim, bereichert unsere Buschbohnenkollektion. Als ertragreiche Sorte beeindruckt sie mit wohlschmeckenden, formschönen Früchten. Diese Bohnen gedeihen prächtig selbst an trockeneren Standorten und sind eine wahre Delikatesse in unserem regionalen Anbau.



Schwarze Dalmatiner
Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne



Die "Schwarze Dalmatiner" ist eine Sorte von Buschbohnen mit auffällig schwarz-weiß gemusterten Bohnenkernen, die für den Anbau von Trockenbohnen geeignet sind. Die Pflanzen sind ertragreich, buschig und haben flache, grüne Hülsen, die eine schöne Ergänzung für den Garten darstellen, sowohl optisch als auch kulinarisch. Verwendung als normale Buschbohnen oder später als Trockenbohnen.



Urdbohne
Vigna mungo

Buschbohne



Eine Kulturpflanze mit einer 4000-jährigen Geschichte, die einst von den Angehörigen der höheren Kasten in Indien wegen ihres nussig-cremigen Geschmacks bevorzugt wurde. Diese Pflanze ist nicht nur für ihre geschmackvollen Samen bekannt, sondern auch für ihre grünen Bohnenhülsen, die ebenfalls kulinarisch verwendbar sind. Sie wächst in einem buschigen Wuchs und trägt somit zu einer reichhaltigen Ernte bei.



Wachtel Mainbernheim
Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne



Die lokale Wachtelbohnensorte aus Mainbernheim trägt ihren Namen aufgrund der Ähnlichkeit zu Wachtelleiern. Die mittelgroßen, leicht länglichen Bohnenkerne sind beige und weisen charakteristische rot-braune Sprenkel auf. Nur die inneren Früchte werden verzehrt, da sie einen milden, nussigen Geschmack bieten.



Ying Yang
Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne



Diese Bohnen zeichnen sich durch zweifarbiges Aussehen aus, wobei ein Teil weiß und der andere schwarz ist. Gelegentlich sind noch vereinzelte schwarze Punkte auf der weißen Seite zu finden. Diese Bohnen erinnern stark an das chinesische Zeichen Ying Yang, welches die Harmonie und Beziehung zwischen zwei gegensätzlichen Dingen symbolisiert. Die Bohnen selbst sind grün und können in jungem Stadium genossen werden. Die hübschen Kerne sind jedoch auch als Trockenbohnen von besonderer Qualität und Vielseitigkeit.

Neubrunn gelb

Phaseolus vulgaris var. nanus

Buschbohne

Filetbohne



Diese Bohnensorten sind bekannt für ihre gelben, fadenlosen Hülsen, Robustheit und vielseitige Verwendung in der Küche, sowohl für frischen Verzehr als auch zur Konservierung.



Crimsonia

Vicia faba

Dicke Bohne



Die Puffbohne Crimsonia ist eine rotblühende, kompakte Sorte mit hoher Zierwirkung im Garten. Ihre wohlschmeckenden Bohnen werden ohne Schote gekocht und harmonieren gut mit Tomate, Paprika, Zwiebel, Kürbis und Pilzen. Durch den geringen Wuchs benötigt die Pflanze meist keine Stütze.



Hangdown

Vicia faba

Dicke Bohne



Diese grünkernige, mittelspäte und widerstandsfähige Sorte besticht mit 4-5 mittelgroßen Körnern und langen, hängenden Hülsen. Hervorragend ertragreich, bietet sie grünkochendes und zartbleibendes Korn. Frühe Aussaat minimiert den Befall von schwarzen Bohnenläusen und fördert eine höhere Fruchtbildung. Diese Sorte verträgt Temperaturen um -5°C im Stadium der jungen Pflanzenenden. Ihr robustes Naturell und frühzeitige Aussaat machen sie zu einer zuverlässigen Wahl.



Wunder von Kelvedon

Pisum sativum convar. sativum

Erbse

Markerbse



Diese niedrig wachsende Sorte beeindruckt mit langen, dunkelgrünen Hülsen, die frühzeitig gepflückt werden können. Robust und ertragreich, erreicht sie eine Höhe von etwa 50-70 cm. Ihr Geschmack besticht durch außergewöhnliche Süße und Aromatik, was sie besonders attraktiv macht.

Bamberger Blaue

Phaseolus vulgaris

Reiserbohne



Diese bayerische Lokalsorte besticht durch ihre wunderschönen, blaugesprenkelten, recht großen Kerne auf beige Grundlage. Sie wurde 1980 von Ludwig Watschong auf einem Bauernmarkt in Bamberg entdeckt. Die Pflanzen wachsen typischerweise auf eine Höhe von etwa einem Meter, und ihre lila Blüten verleihen ihnen einen auffälligen Charakter.



Bamberger Rote Sauer

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Reiserbohne



Diese stabile Auslese stammt aus der Bamberger Mischung von Ulrike Veit und zeichnet sich durch relativ große, rot gesprenkelte Körner aus. Diese Sorte reift eher spät und wird hauptsächlich als Körner- und Trockenbohne verwendet, da sie fälig ist. Die Pflanzen erreichen eine Wuchshöhe von etwa 50 cm, während die Hülsen lang und breit sind und eine grüne Farbe aufweisen. Die Samenschale ist gepunktet gemustert, und die Saatgutreife tritt im September ein.



Tarahumara Bakamina

Phaseolus vulgaris

Reiserbohne



Diese glänzend weinrote Bohne, mit einem zarten schwarzen Ring um den Nabel, hat ihre Wurzeln in Südamerika. Sie zeichnet sich nicht nur durch ihre auffällige Erscheinung aus, sondern bietet auch kulinarische Vielseitigkeit. Die exzellenten grünen Bohnenhülsen sind eine Freude für den Gaumen, während die getrockneten Bohnen mit ihrer fleischigen Textur überzeugen. So vereint sie nicht nur optischen Reiz, sondern auch eine breite Palette von Geschmacks- und Zubereitungsmöglichkeiten.



Edamame Green Shell

Glycine max

Sojabohne



Die Edamame-Bohne, eine beliebte Soja-Sorte, zeichnet sich durch kräftige grüne Hülsen und große Körner aus. Ihr vollmundiger Geschmack ergänzt Fisch- und Reisgerichte ideal. Der Anbau erfordert warme, nährstoffreiche Böden, und die Green Shell-Variante bietet einen hohen Ertrag bis Oktober. Edamame sind unreif geerntete Sojabohnen, zubereitet durch Kochen in Salzwasser, oft als Soja-Snack genossen. Die Schoten selbst werden nicht verzehrt. Die Aussaat kann ab Mitte Mai direkt ins Freibett erfolgen und die Ernte beginnt dann Mitte August bis Ende September.



Spargelerbse

Tetragonolobus purpureus

Spargelerbse



Weder Spargel noch Erbse. Die Früchte dieser Pflanze sollten jung gepflückt werden, wenn sie noch zart sind. Sie werden nur gedünstet und mit zerlassener Butter serviert. Sie haben einen spargelähnlichen Geschmack. Je öfter man pflückt, umso länger wird die Ernteperiode. Schöne roten Blüten.



Painted Lady

Phaseolus coccineus

Stangenbohne

Feuerbohne



Diese uralte Feuerbohnensorte, erstmals 1633 erwähnt, zeichnet sich durch ihre einzigartigen zweifarbigten Blüten aus. Die Schmetterlingsblüten sind rot (Flügel) und weiß (Fahne), was sie zu einer hübschen Zierde in jedem Garten macht. Die Pflanzen sind äußerst dekorativ und produzieren zahlreiche, schmackhafte junge Hülsen. Die Samen sind ebenso bemerkenswert, da sie eine seltene Färbung aufweisen: beige mit brauner Strichelung zum Nabel hin.



Sophies Türken braun

Phaseolus coccineus

Stangenbohne

Feuerbohne



Die lokale Feuerbohnensorte aus Albertshofen ist in der Region tief verwurzelt. Traditionell kombiniert man sie mit anderen Feuerbohnenfarben, um einen zuverlässigen Ertrag zu gewährleisten. Diese Praxis fördert die genetische Vielfalt und trägt zur Stabilität bei verschiedener Witterung bei. Sie ist ein hervorragendes Beispiel für nachhaltige und traditionsreiche Landwirtschaft, welche die langjährigen Traditionen und die Wahrung der Artenvielfalt in der Region unterstützt.



Sophies Türken rot

Phaseolus coccineus

Stangenbohne

Feuerbohne



Die lokale Feuerbohnensorte aus Albertshofen ist in der Region tief verwurzelt. Traditionell kombiniert man sie mit anderen Feuerbohnenfarben, um einen zuverlässigen Ertrag zu gewährleisten. Diese Praxis fördert die genetische Vielfalt und trägt zur Stabilität bei verschiedener Witterung bei. Sie ist ein hervorragendes Beispiel für nachhaltige und traditionsreiche Landwirtschaft, welche die langjährigen Traditionen und die Wahrung der Artenvielfalt in der Region unterstützt.



Sophies Türken rot

Phaseolus coccineus

Stangenbohne

Feuerbohne



Die lokale Feuerbohnensorte aus Albertshofen ist in der Region tief verwurzelt. Traditionell kombiniert man sie mit anderen Feuerbohnenfarben, um einen zuverlässigen Ertrag zu gewährleisten. Diese Praxis fördert die genetische Vielfalt und trägt zur Stabilität bei verschiedener Witterung bei. Sie ist ein hervorragendes Beispiel für nachhaltige und traditionsreiche Landwirtschaft, welche die langjährigen Traditionen und die Wahrung der Artenvielfalt in der Region unterstützt.



Sophies Türken rot

Phaseolus coccineus

Stangenbohne

Feuerbohne



Die lokale Feuerbohnensorte aus Albertshofen ist in der Region tief verwurzelt. Traditionell kombiniert man sie mit anderen Feuerbohnenfarben, um einen zuverlässigen Ertrag zu gewährleisten. Diese Praxis fördert die genetische Vielfalt und trägt zur Stabilität bei verschiedener Witterung bei. Sie ist ein hervorragendes Beispiel für nachhaltige und traditionsreiche Landwirtschaft, welche die langjährigen Traditionen und die Wahrung der Artenvielfalt in der Region unterstützt.



Sophies Türken rot

Phaseolus coccineus

Stangenbohne

Feuerbohne



Die Samen dieser britischen Feuerbohnensorte, St. George, sind beige farben und weisen nur wenige schwarze Sprenkel auf, was eine äußerst seltene Eigenschaft bei Feuerbohnen darstellt. Die zweifarbiges Blüten, in Rot und Weiß, sind ebenfalls bemerkenswert. Die bis zu 30 cm langen Hülsen sind hellgrün und äußerst fleischig. Durch regelmäßiges Ernten lassen sich über einen längeren Zeitraum grüne Bohnen ernten, die knackig, saftig und mit einem feinen Geschmack sind. Dies macht St. George zu einer ganz besonderen Sorte in der Welt der Feuerbohnen.



Herrenböhnl

Phaseolus vulgaris

Stangenbohne

Filetbohne



Diese Feinschmeckerbohne überzeugt mit einer Fülle von zarten grünen Hülsen. Obwohl die Hülsen eher kurz sind, werden sie in solch großer Menge gebildet, dass sie in der Erntemenge anderen Sorten in nichts nachstehen. Diese Bohnen sind besonders zart, frei von Fäden und weisen sogar eine leichte Süße auf. Selbst zu groß gewordene Bohnen sollten unbedingt gegessen werden, da sie immer noch fadenlos sind, und der bereits verdickte Kern eine cremige Textur und exzellenten Geschmack bietet.

Petit Cave de Cuen

Phaseolus vulgaris

Stangenbohne

Filetbohne

Die Filetstangenbohne besticht durch schlanken Wuchs. Ihre kürzeren, anfänglich grünen Bohnen nehmen später eine leichte Gelbfärbung an. Die Pflanze beeindruckt zudem mit zarten weißen Blüten, wodurch sie im Garten ein harmonisches und attraktives Erscheinungsbild bietet.



Helda

Phaseolus vulgaris

Stangenbohne

Schwertbohne



'Helda', eine alte, äußerst robuste Schwertbohnensorte, zeichnet sich durch breite, flache Fisolen und hohe Erträge aus. Die grünen, fleischigen Hülsen sind fadenlos und äußerst aromatisch. Diese mittelfrühe, wüchsige Stangenbohne produziert charakteristische, bis zu 25 cm lange Hülsen von ca. 2,5 cm Breite mit weißen Körnern. Ideal für Freiland- und Gewächshausanbau, bietet 'Helda' mit ihrem langen Erntezeitraum Hobbygärtnern eine gute Option. Insbesondere als Schnittbohne erfreut sie sich in Salaten, als Gemüsebeilage oder in Eintöpfen großer Beliebtheit.



Costo Longo Bohne

Vigna unguiculata

Stangenbohne

Spaghettibohne



Die Kilometerbohne, eine frühe-fadenlose grüne Stangenbohne, erreicht unter günstigen Bedingungen eine Länge von bis zu 90 cm (Durchschnittlich 50 cm). Ihr Geschmack ist untypisch für Bohnen, erinnert eher an eine Mischung aus Erbse und Butter – eine delikate Nuance für Genießer.



Costo Longo Bohne rot

Vigna unguiculata

Stangenbohne

Spaghettibohne



Die Kilometerbohne, eine frühe-fadenlose grüne Stangenbohne, erreicht unter günstigen Bedingungen eine Länge von bis zu 90 cm (Durchschnittlich 50 cm). Ihr Geschmack ist untypisch für Bohnen, erinnert eher an eine Mischung aus Erbse und Butter – eine delikate Nuance für Genießer.



Feijao Metro Trepar Vagrem

Vigna unguiculata

Stangenbohne

Spaghettibohne



Die grünen Schoten dieser Sorte erreichen eine beachtliche Länge von etwa 60 cm. Der empfohlene Abstand zwischen den Reihen bei 50 bis 100 cm und zwischen den Pflanzen etwa 50 cm betragen sollte.



Polesita Spagetti

Vigna unguiculata

Stangenbohne

Spaghettibohne



Diese Sorte bildet straffe Bohnen aus die bis zu 50 cm lang werden können. Das macht das Verarbeiten und schneiden sehr einfach. Die Samen sind weis.



Spaghettibohne

Vigna unguiculata

Stangenbohne

Spaghettibohne



Diese Sorte produziert schlanke, straff strukturierte Bohnen von bis zu 30 cm Länge. Ihre Beschaffenheit erleichtert die Verarbeitung und das Schneiden. Die ungewöhnliche weiße Farbe der Samen ergänzt die Einzigartigkeit dieser bemerkenswerten Bohnenvariante.



Red Noodle

Vigna unguiculata

Stangenbohne

Spaghettibohne, Filetbohne



Diese Pflanze rankt sich bis zu einer Höhe von 3 Metern und trägt paarige, rote Spaghettibohnen, die bis zu 50 cm lang sind und fadenlos. Die Sorte wurde aus der Steiermark erhalten und zeichnet sich durch ihre beeindruckende Wuchshöhe sowie die außergewöhnlichen Bohnen aus.

Amish Gnuddle

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne



Diese wunderschöne Stangenbohne, von den Amish-Leuten in Amerika geschätzt, zeichnet sich durch ihre Körner aus, die weiß sind und eine feine rote Sprenkelung aufweisen, ähnlich wie die ersten Versuche der Spritztechnik in der ersten Klasse mit Sieb und Zahnbürste. Die Bohnenkerne präsentieren sich prall in den Hülsen und tragen den Namen "Gnuddel", ein Amish-Begriff für Köttel. Diese Bohne spielt eine bedeutende Rolle in der Kultur der Amish und wird traditionell nach dem Sonntagsgottesdienst verzehrt. Der Anbau dieser Bohne reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück, doch ihre Ursprünge reichen sogar noch weiter, bevor die Amish aus dem deutschsprachigen Raum auswanderten.



Berner Landfrauen

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne



Die Stangenbohne Berner Landfrauen gehört zu den historischen Stangenbohnen aus der Schweiz. Man kann die Schote und Kerne essen (Zwiebohne). Fadenlose Stangenbohne, die sowohl mit kühlerem Wetter als auch mit längeren Trockenperioden zurecht kommt und trotzdem hervorragende Erträge bringt. Die Bohne hat eine wunderschöne Färbung, auch die nierenförmigen Körner sind schön gesprenkelt.



Blauhilde

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne



Die violett gefärbten Hülsen dieser Pflanze sind nicht nur attraktiv, sondern auch äußerst praktisch, da sie fadenlos und leicht pflückbar sind. Beim Kochen erleben sie eine bezaubernde Verwandlung von Violett zu smaragdgrün, was ihren Appetit anregenden Reiz erhöht. Der Geschmack ist zart süßlich mit einem ausgeprägten Bohnenaroma, während die Konsistenz selbst nach dem Kochen bissfest bleibt, ohne zu zerfallen. Die gesamte Pflanze präsentiert sich in lila Blüten und lila Stängeln, was sie zu einem hübschen Blickfang im Garten macht.



Forellenbohne

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne



Ihr Name "Lila Delikatesse" verdankt sie ihren hübsch lila gesprenkelten Körnern. Diese einzigartige Bohne ist in zweierlei Hinsicht bemerkenswert: Im jugendlichen Stadium sind sie eine wahre Delikatesse und behalten auch in ihrer voll entwickelten, dicken Phase ihren köstlichen Geschmack. Die violette Blüte dieser Pflanze ist ein echter Blickfang. Als späte fadenlose Stangenbohne und Trockenbohne ist sie eine vielseitige Allrounder-Bohne.



Gelbe Butterbohne aus Mainbernheim

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne



Die Wachsböhne ist eine schmackhafte Stangenbohne, deren Standfestigkeit durch Anhäufeln verbessert werden kann. Diese Sorte eignet sich hervorragend zum Einfrieren und bietet eine praktische Möglichkeit, ihren Geschmack und Nährwert über einen längeren Zeitraum zu bewahren.



Mondbohne / Limabohne

Phaseolus lunatus

Stangenbohne



Diese wunderschöne Limaböhne zeichnet sich durch ihre rot gefleckten Samen aus. Ihr Geschmack erinnert an Eßkastanien, was ein besonders delikates Aroma verspricht. Diese Böhne gedeiht am besten in wärmeren Regionen und benötigt etwas mehr Sonne und Wärme, um ihr volles Potenzial zu entfalten. Sowohl die Hülsen als auch die Kerne sind verwendbar, was ihre kulinarische Vielseitigkeit unterstreicht. Mit einer Wuchshöhe von etwa 200 cm ist sie eine imposante Erscheinung im Garten und verspricht nicht nur visuellen Genuss, sondern auch geschmacklichen Hochgenuss.



Monstranzbohne

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne



Die Monstranzbohne, mit ihrer mysteriösen Zeichnung an die Hostien-Aufbewahrung in katholischen Kirchen erinnernd, ist von Legenden umgeben. Eine davon stammt aus Merkershausen in Unterfranken, das während des 30-jährigen Krieges 1631 von Schweden verwüstet wurde. Der Ort blieb für Jahrzehnte unbewohnt, bis man zufällig Monstranzbohnen in der Nähe fand, die zuvor von einem Pfarrer vergraben worden waren. Die Bohnen dienten als Markierung für vergrabene Kirchenschätze. Diese Bohnen wurden auch "Engelsbohnen" genannt, aufgrund ihrer flügelartigen Muster. Sie wurden getrocknet und zu Schmuck oder Rosenkränzen verarbeitet. Bauern pflanzten sie am Rande ihrer Felder, um Schutz vor Unwettern zu erhalten.



Posthörnchen

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne



Diese Sorte ist eine begehrte Spezialität aus dem südsteirischen Raum. Die gelben, kipflerförmigen Bohnen werden als Salat oder Gemüse zubereitet und sind eine regionale Delikatesse. Die Samen dieser Bohnenvariante sind charakteristisch schwarz-violett gesprenkelt und verleihen ihnen nicht nur eine ansprechende Optik, sondern auch einen einzigartigen Geschmack.

Schneiderbohne

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne

Die Bohnenkerne sind weinrot und mit orangefarbenen Sprenkeln durchzogen, die über die gesamte Bohne verteilt sind. Diese Bohnen sind vielseitig, da sie sowohl reif als auch halbreif genossen werden können – entweder wenn das Korn bereits ausgebildet, aber noch zart und weich ist.



Stregonta

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne



Körner mit hellbrauner Grundfarbe, dazu schwarz geflammt. Eigentliche eine reine Körnerbohne, jedoch schmecken auch die Hülsen sehr lecker. Diese sind – wie die Körner – ebenfalls geflammt. Mit den halbreifen Bohnenkernen kann man ein hübsches Dreierlei machen: ganz frisch noch hellgrün, etwas älter weiß mit grauer Zeichnung, später dann beige mit lila Flammung.



Succotash

Phaseolus vulgaris var. *vulgaris*

Stangenbohne



Diese seltene Stangenbohne stammt vom Stamm der Narragansett in Rhode Island und besticht durch lila blaue Körner. Ihr Name verweist auf Succotash, einen traditionellen Bohnen-Maiseintopf. Die Sorte gilt als ursprüngliche Rarität: Pflanzen mit kleinen Blättern, moderater Kletterhöhe und ungewöhnlich kantigen Körnern. Jede Hülse enthält sechs schillernde Samen. Für Sammler außergewöhnlicher Bohnensorten ist sie aufgrund ihres besonderen Aussehens und ihrer Herkunft von hohem Wert.



Helmbohne

Lablab purpureus

Stangenbohne

Hyazinthbohne



Die Bohnen werden wie die der Gartenbohne verwendet – sowohl die jungen Schoten als auch die reifen Samen können gekocht gegessen werden. Der Geschmack der Helmbohne ist kräftig aromatisch. Außerdem kann sie auch zur Gründüngung genutzt werden. Aufgrund ihrer duftenden, violetten Blüten wird sie auch als Rankpflanze zur Fassadenbegründung verwendet.

A Seme Grosso

Lupinus albus

Süßlupine



Lupinenbohnen sind reich an Proteinen (40%) und enthalten alle acht essentiellen Aminosäuren sowie wichtige Mineralstoffe wie Calcium, Eisen, Kalium, Phosphor und Zink. Ihr hoher Gehalt an Vitamin B12, einzigartig in Pflanzen, macht sie für Veganer besonders attraktiv. Eingelegte Lupinensamen sind im Mittelmeerraum als Biersnack beliebt. Lupinenprodukte ähneln Sojaproducten, sind aber nicht genetisch verändert. Man kann die Samen mahlen und in Brotteig verwenden oder geröstet als kaffeeähnliches Getränk zubereiten. Die Bezeichnung "süß" bezieht sich auf ihre geringe Bitterkeit. Zudem tragen Lupinen als Bodenverbesserer bei, da sie Stickstoff aus der Luft binden, unterstützt durch Knöllchenbakterien.



Ambrosia

Pisum sativum subsp. sativum
convar. axiphium

Zuckererbse



Diese mittelfrühe, traditionelle Zuckererbse beeindruckt mit einer hervorragenden Ertragsleistung. Ihre mittelgrünen Hülsen und eine Wuchshöhe von etwa 70 cm machen sie zu einer robusten Sorte. Mit einer bemerkenswerten Standfestigkeit benötigt sie keine zusätzliche Rankhilfe, was ihre Anbauweise vereinfacht und Gartenflächen effektiv nutzt.



Impressum

GESTALTUNG, TEXT, BILD UND GRAFIKEN: Martin Schäfer

Haftungsausschluss

Die Inhalte dieses Katalogs dienen ausschließlich der Information. Trotz sorgfältiger Erstellung wird keine Gewähr für Richtigkeit, Aktualität, Vollständigkeit oder Qualität übernommen. Für Fehler, Auslassungen oder daraus entstehende Schäden – einschließlich indirekter Schäden oder entgangenem Gewinn – wird keine Haftung übernommen.

Alle dargestellten Produkte, Dienstleistungen und Angaben sind unverbindlich; Änderungen und Irrtümer bleiben vorbehalten.

Die Nutzung von Bildern, Grafiken und Texten aus diesem Katalog durch Dritte erfolgt auf eigenes Risiko. Eine Haftung für daraus entstehende Rechtsverletzungen wird ausgeschlossen.

Der Betreiber behält sich vor, den Katalog und dessen Inhalte jederzeit ohne Ankündigung zu ändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung einzustellen.