

BIO-HÜLSENFRÜCHTE



WEITERE KATALOGE AUF:

 www.gaertnerei-schwarzach.de



DE-ÖKO-037
 DEUTSCHE
 LANDWIRTSCHAFT



Naturland

LIEBE GARTENFREUNDE,

In diesem Katalog präsentieren wir unser **Sortiment 2025** an **Bio-Hülsenfrüchten**, die wir nach den speziellen Bedürfnissen und Eigenschaften der Sorten geordnet haben.

- **Samenfest und frei verfügbar**
- Beitrag zur **Biodiversität**: Widerstandsfähiger gegen Krankheiten und Schädlinge
- **Anpassungsfähig** an lokale Bedingungen für nachhaltige Landwirtschaft
- **Einzigartiger Geschmack** vieler Sorten, der den kulinarischen Alltag bereichert

Saatgut

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

Onlinebestellung

- Saatgut deutschlandweit bestellbar
- Weitere Infos: www.gaertnerei-schwarzach.de



BIO-HÜLSENFRÜCHTE

ARAMIS

PHASEOLUS VULGARIS VAR. *NANUS*

BUSCHBOHNE

FILETBOHNE



Diese zarte grüne Filetbohne besticht durch ihren schmalen, stäbchenförmigen Kern. Ihre Körner 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 beliebten 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.

DALIS



Diese Buschbohnenvariante zeichnet sich durch grüne Hülsen und braun gesprenkelte Samen aus. Die Pflanzen erreichen eine Wuchshöhe von etwa 40 cm und haben keine Ranken. Die langen Hülsen bieten eine feste, knackige Textur und einen würzigen Geschmack. Diese Sorte stammt aus Thailand, wo sie ein Grundnahrungsmittel ist. Von dieser Bohnenart kann so ziemlich alles genossen werden: Blüten, junge Triebe, Hülsen sowie die frischen oder getrockneten Samen, was ihre Vielseitigkeit und Bedeutung in der thailändischen Küche unterstreicht.

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 Einlochbohnenart 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.



Diese Sorte, ähnlich der Einbohne, besticht durch hohe Erträge und frühe Ernte bei Bohnenbildung. Für Gärtner ist sie eine effiziente, zeitsparende Wahl, um rasch frische Bohnen zu ernten. Ihre Schnelligkeit und Produktivität machen sie besonders attraktiv für den Gartenanbau.



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.



Diese alte peruanische Bohne ist eine wahre Rarität mit ihrer auffälligen, strahlend gelben Färbung. Ihre cremige Konsistenz und die Fähigkeit, ihre Form beim Kochen zu bewahren, machen sie besonders attraktiv. Die dünnen, zarten Bohnenkernhüllen sind ein Genuss. Obwohl sie spät reift, ist die Ernte früh genug, um sie zu genießen. Inzwischen hat sie sich in ganz Südamerika großer Beliebtheit erfreut, vor allem bei den Mexikanern, die regelrecht verrückt danach sind. Ihre einzigartige Farbe und Qualität machen sie zu einer begehrten Bereicherung in der kulinarischen Welt.



Ein bemerkenswerter Zwerg in der Bohnenwelt - seine Samen sind winzige 4mm groß. Die grünen Hülsen und die weichen sowie getrockneten Samen sind essbar. Besonders die getrockneten Samen sind köstlich, mit einem nussigen und leicht süßen Geschmack, wenn sie als Sprossen aus den Kernen sprießen. Diese Pflanze wächst erstaunlicherweise anders als herkömmliche Bohnen; sie erreicht lediglich 20 cm in der Höhe, erstreckt sich jedoch bis zu 1,5m in der Breite. Ihre dichten Triebe und Blätter machen sie zur idealen Sommerpflanze für Gärten oder Gewächshäuser, um Unkraut in hohen Gemüsebeeten zu unterdrücken.

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.

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 Wachtelbohnenart aus Mainbernheim trägt ihren Namen aufgrund der Ähnlichkeit zu Wachteleiern. 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.



Diese Bohnen zeichnen sich durch zweifarbige Kerne aus, wobei ein Teil weiß und der andere schwarz ist. Gelegentlich sind noch vereinzelt 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 gegessen werden. Die hübschen Kerne sind jedoch auch als Trockenbohnen von besonderer Qualität und Vielseitigkeit.

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.



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 Freibeet erfolgen und die Ernte beginnt dann Mitte August bis Ende September.

PAINTED LADY

PHASEOLUS COCCINEUS

STANGENBOHNE

FEUERBOHNE



Diese uralte Feuerbohnenart, erstmals 1633 erwähnt, zeichnet sich durch ihre einzigartigen zweifarbigen 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 Feuerbohnenart 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.



Die lokale Feuerbohnenart 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.



Die lokale Feuerbohnenart 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.



Die lokale Feuerbohnenart 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.



Die Samen dieser britischen Feuerbohnenart, St. George, sind beigefarben und weisen nur wenige schwarze Sprengel auf, was eine äußerst seltene Eigenschaft bei Feuerbohnen darstellt. Die zweifarbigen 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.



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.



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.



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.



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 fädig 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.



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.



'Helda', eine alte, äußerst robuste Schwertbohnenart, 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.

FEJAO METRO TREPAP 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.



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 weiß.



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 Sprengelung 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 ausgewandert.

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 Wachsbohne 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.

GOA BOHNE**PSOPHOCARPUS TETRAGONOLOBUS STANGENBOHNE**

Diese vielseitige Pflanze bietet eine Fülle von essbaren Teilen. Die viergeflügelten Früchte eignen sich hervorragend als Gemüse, während die reifen Samen einen hohen Nährwert und Proteingehalt aufweisen, was sie besonders für Vegetarier interessant macht. Die Blätter sind als Blattgemüse nutzbar und tragen zur Proteinzufuhr bei. Zusätzlich sind die verdickten Wurzeln, die im Herbst wie Kartoffeln gekocht werden können, ein Protein-reiches Nahrungsmittel. Tatsächlich übertrifft der Proteinanteil den von Kartoffeln. Um diese Pflanze erfolgreich anzubauen, wird der Anbau unter Glas empfohlen, was optimale Bedingungen für das Wachstum gewährleistet.

MONDBOHNE / LIMABOHNE**PHASEOLUS LUNATUS STANGENBOHNE**

Diese wunderschöne Limabohne zeichnet sich durch ihre rot gefleckten Samen aus. Ihr Geschmack erinnert an Esskastanien, was ein besonders delikates Aroma verspricht. Diese Bohne 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 dienen 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 gegessen werden können – entweder wenn das Korn bereits ausgebildet, aber noch zart und weich ist.



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.



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.



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 Sojaprodukten, 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.



Diese mittelfrühe, traditionelle Zuckerbse 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.

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.

SCHWEIZER RIESEN

PISUM SATIVUM SUBSP. SATIVUM CON- ZUCKERERBSE
VAR. AXIPHUM

FILETBOHNE



Die Schweizer Riesen zählen zu unseren bevorzugten Erbsensorten, ihre Herkunft geht auf orientalische Wildformen zurück, die im frühen 20. Jahrhundert gezüchtet wurden. Mit Ranken von bis zu zwei Metern Höhe eignen sie sich ideal als sommerlicher Sichtschutz oder zur Abtrennung verschiedener Gartenbereiche. Sie dienen auch dazu, sonnige Beete zu schützen. Im Frühsommer erfreuen ihre Ranken und herrlichen violetten Blüten das Auge, gefolgt von großen flachen Hülsen im Juni und Juli. Diese Zuckerbse können mit der Hülse gekocht oder roh genossen werden, zart und delikats im Geschmack.

IMPRESSUM

AUTOR: Martin Schäfer

GESTALTUNG: Martin Schäfer

BILDER UND GRAFIKEN: Martin Schäfer

HAFTUNGS-AUSSCHLUSS

Die Inhalte dieses Katalogs dienen ausschließlich zu Informationszwecken. Der Betreiber übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit, Aktualität, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Trotz sorgfältiger Erstellung der Inhalte kann keine Haftung für eventuelle Fehler, Ungenauigkeiten oder Auslassungen übernommen werden.

Die im Katalog vorgestellten Produkte, Dienstleistungen und Informationen stellen keine verbindlichen Angebote dar. Änderungen, Irrtümer und Preisabweichungen bleiben vorbehalten. Der Betreiber haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, einschließlich entgangenem Gewinn, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der in diesem Katalog enthaltenen Informationen entstehen.

Verlinkungen zu externen Websites oder Quellen können im Katalog enthalten sein. Der Betreiber hat keinen Einfluss auf die Inhalte dieser Seiten und übernimmt keine Haftung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechtmäßigkeit.

Die Verwendung von Bildern, Grafiken und Texten aus diesem Katalog durch Dritte erfolgt auf eigenes Risiko. Jegliche Haftung für daraus resultierende Rechtsverletzungen oder Schäden wird ausdrücklich ausgeschlossen.

Der Betreiber behält sich das Recht vor, den Katalog sowie dessen Inhalte jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu ändern, zu ergänzen, zu löschen oder die Veröffentlichung ganz oder teilweise einzustellen.

