

## Stadtbibliothek

### Buschbohne

*Phaseolus vulgaris var. nanus*



© Nora Scholz

Schwierigkeit: schwer (● Symbol)

Verwendung: junge Hülsen gekocht als grüne Bohne oder Bohnensalat. Nur gekocht verzehren, niemals roh! **Achtung: rohe Bohnen sind giftig!**

Aussaat: Buschbohnen optimalerweise im Haus ab Ende April vorziehen. Vor der Aussaat die Bohnen ca. 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Anschließend ca. 2 cm tief in Anzuchterde oder nährstoffarme Gartenerde säen. Die Bohnen mögen es beim Keimen gerne warm mit hoher Luftfeuchtigkeit (Zimmengewächshaus oder Frischhaltefolie über die Töpfe spannen). Nach dem Keimen die Bohnen an einen möglichst hellen Platz im Haus stellen. Bei gutem Wetter können die Bohnenpflanzen schrittweise (stundenweise) an Sonnenstrahlen (UV-Strahlung) gewöhnt werden, jedoch abends wieder ins Haus geholt werden, wenn die Nächte kälter als 10°C sind. Nach den Eisheiligen (Mitte Mai) können die jungen Buschbohnen auch nachts draußen bleiben.

**Achtung**: junge Bohnen sind bei Schnecken eine sehr begehrte Delikatesse! Gerade bei den mit etwa 30cm sehr klein bleibenden Buschbohnen können Schnecken schnell eine ganze

Bohnenpflanze auffressen. Daher die Buschbohnen sehr gut vor Schnecken schützen.  
Optimal ist ein Standort auf dem Balkon, wohin keine Schnecken gelangen können. Die Buschbohnen werden nur ca. 30cm hoch, weshalb sie sich sehr gut für die Pflege auf dem Balkon eignen.

**Keimdauer:** ca. 7-14 Tage

**Pflege:** Buschbohnen mögen warme, sonnige bis halbschattige Standorte. An den Boden stellen sie keine hohen Ansprüche, da sie als Leguminose (Hülsenfrüchte) Stickstoff als Dünger einfach aus der Luft holen können. Wichtig ist ein lockerer, durchlässiger Boden, um Staunässe zu vermeiden. Austrocknen der Pflanzen durch regelmäßiges Gießen vermeiden. Sehr gut eignet sich eine Mischkultur aus Buschbohnen und Ringelblumen, wodurch die Bohnen nach eigenen Erfahrungen besonders gut wachsen. Hierbei werden im Topf bzw. Beet immer abwechselnd eine Buschbohne und eine Ringelblume ausgesät.

**Bestäubung / Verkreuzung:** Buschbohnen sind Fremdbestäuber, wodurch das Risiko einer Verkreuzung höher ist als bei Stangenbohnen. Um die Sortenreinheit zu gewährleisten unbedingt die noch geschlossenen Blütenknospen mit einem Teefilter vor Fremdbestäubung schützen.

**Gewährleistung der Sortenreinheit:** bitte nur eine Bohnensorte ausleihen und auf maximalen räumlichen Abstand zu anderen Bohnen (z.B. in der Nachbarschaft) achten. Die Buschbohnenart „Karlsruher Markt“ ist eine alte Sorte mit besonderem regionalem Wert und wird wegen ihrer Seltenheit auf der roten Liste der Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland (Stand 2023) geführt.

Um die Sortenreinheit dieser seltenen und regionalen Buschbohnenart zu erhalten, wird die s.g. „Teefilter-Methode“ angewendet. Dabei wird ein Teefilter über einige noch **geschlossene Knospen** gestülpt und mit einer Schnur vorsichtig verschlossen. Zusätzlich wird mit einem weiteren Band die Rispe mit dem Teefilter markiert. Während die Blüte im Teefilter steckt, muss die der Teefilter 1-2x pro Tag mit den Fingern leicht angestoßen werden. Durch diese leichten Erschütterungen wird die Selbstbestäubung gefördert (und der Pollen kann auf die Narbe fallen). Nachdem die Knospen im Teefilter verblüht sind, kann der Teefilter entfernt werden. Die (zuvor mit dem Band) markierten Bohnenhülsen mit dem sehr sortenreinen Saatgut werden bei der Ernte separiert, nicht verzehrt und im ursprünglichen Saatguttütchen in die Saatgutbibliothek Karlsruhe zurückgebracht.

**Ernte:** ca. Mitte Juli bis Anfang Oktober, bzw. 2-3 Monate nach Aussaat  
Besonders lecker sind noch junge Buschbohnen, in deren grüner Hülse sich der Bohnenkern gerade erst auszubilden beginnt und nicht größer als 1cm ist.  
Wichtig: zur Saatgutgewinnung nicht alle Hülsen ernten, sondern die markierten Hülsen

(siehe oben), die unter einem Teefilter abgeblüht sind, an der Pflanze vollständig ausreifen lassen.

**Saatgutgewinnung:** Die markierten Hülsen, die unter einem Teefilter abgeblüht sind, an der Pflanze vollständig ausreifen lassen. Sobald diese Hülsen braun und völlig trocken sind, können sie für die Saatgutgewinnung geerntet werden. Die nun reifen Bohnenkerne werden aus ihren Hülsen geholt und einige Tage (ca. 1-2 Wochen) auf Küchenpapier im Haus nachgetrocknet.

In der Vergangenheit haben wir leider immer wieder mit **Bohnenkäfern** infiziertes Saatgut zurückbekommen, wodurch die Keimfähigkeit der befallenen Bohnen nicht mehr gewährleistet ist. Um das zu vermeiden, möchten wir Sie bitten, die sortenreinen und vollständig getrockneten Bohnen luftdicht zu verpacken (z.B. leeres Marmeladenglas oder fest verschlossener Gefrierbeutel) und **mindestens 5 Tage** im Gefrierschrank **einzufrieren**. Hierdurch sterben eventuell vorhandene Eier oder Larven des Bohnenkäfers ab. Nach dem Einfrieren werden die Bohnen noch im luftdicht verpackten Zustand aufgetaut und danach nun ohne Verpackung eine Woche im Haus an der Luft nachgetrocknet. Abschließend werden die sehr sortenreinen Bohnenkerne in das Saatguttütchen gefüllt und in die Stadtbibliothek zurückgebracht.

**Haltbarkeit des Saatguts:** ca. 5 Jahre

## Buschbohnsensorte der Saatgutbibliothek Karlsruhe:



© Nora Scholz

**Karlsruher Markt** ● : Die Buschbohne „Karlsruher Markt“ ist eine historische Bohnensorte, wie der Name schon vermuten lässt, aus Baden-Württemberg. Diese Sorte bleibt mit ca. 30 cm Wuchshöhe wirklich klein. Dafür sind ihre länglichen grünen Hülsen sehr schmackhaft und zart. Die ausgereiften Bohnenkerne sind nierenförmig und hellbraun.

Über den Ursprung der Sorte ist aktuell nicht viel bekannt, jedoch wurde sie aus französischen Flageolet-Bohnen gezüchtet und ist mittlerweile mindestens 110 Jahre alt (vielleicht auch noch älter).

Die Sorte ist so selten geworden, dass sie in der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland geführt wird. Umso mehr freut es uns, dass wir diese Sorte zurück in ihre Heimat nach Karlsruhe bringen konnten und sie hier nun in der Saatgutbibliothek ausgeben können.