

Buschbohne

Gartenbohne, Höckerli

Hülsenfrüchtler

Haricot nain / Fagiolino nano / Dwarf french bean

Phaseolus vulgaris L. ssp. *vulgaris*
var. *nanus* (L.) Aschers

Herkunft und Beschreibung

Die Gartenbohne stammt aus Südamerika, wo sich die Wildart *Phaseolus aborigineus* noch heute in den Anden finden lässt. Sämtliche Wildformen der Bohne sind windend. Sie wachsen in subtropischen und tropischen Wäldern. Die Indianer der vorkolumbanischen Zeit bauten bereits die Gartenbohne an. Nach der Entdeckung Amerikas wurde sie nach Europa gebracht. Die Buschbohne ist in der Kultur als spontane Mutation entstanden und erst im 16. und 17. Jahrhundert als niedrige, strauchig wachsende Pflanze bekannt geworden. Sie ist einjährig und selbstbestäubend. Es gibt heute zahlreiche fadenlose Sorten, die sich in der Hülsenlänge, im Hülsenquerschnitt, in der Hülsenfarbe (grün, gelb, blau) und der Samenfarbe unterscheiden. Ein wichtiges Kriterium für die Sortenwahl ist die Anfälligkeit für Krankheiten. Die Resistenzzüchtung bei Buschbohnen hat in den letzten Jahren beachtliche Erfolge erzielt.

Bedeutung und Verwendung

Die Bohne gehört weltweit zu den wichtigsten Kulturpflanzen. Für manche Völker ist sie die wichtigste Eiweisspflanze. Buschbohnen werden in Landwirtschaftsbetrieben grösstenteils

vertragsgebunden und feldmässig für Nasskonserven und die Tiefkühlindustrie angebaut. Die Einmalерnte erfolgt maschinell. Von Hand geerntete Buschbohnen können für Kleinbetriebe und Hausgärten interessant sein. Buschbohnen sind das ganze Jahr erhältlich: von Juni bis Oktober aus dem Inland, im Winter als Bobby-Bohnen aus südlichen Ländern. Grüne Bohnen enthalten ein giftiges Glukosid, das Phasin, das erst beim Kochen zerfällt. Auch Konserven muss man genügend lang erhitzen.

Anbau

Mit Ausnahme von extremen Böden und trockenen Lagen gedeiht die Bohne überall. Allerdings wird man nur dort Höchstserträge ernten, wo der Boden humusreich, warm und windgeschützt ist. Normalerweise werden die Bohnen nach den Eisheiligen direkt ins Freiland gesät. Für ein rasches Auflaufen sind mindestens 10 bis 12 °C Bodenwärme nötig, vor allem für weissamige Sorten. Knöllchenbakterien an den Bohnenwurzeln können den Stickstoff der Luft organisch binden. Die Ernte beginnt für den Frischmarkt etwa acht Wochen nach der Saat von Hand (zwei- bis dreimal durchpflücken).

Saatgutbedarf in g pro 100 m ²	Aussaatzeit*	Reihenabstand in cm	In der Reihe	Erntezeit	Ertrag in kg pro 100 m ²
500–600	M.Mai–M.Juli	40–60	alle 7–8cm 1 Korn	Juli–Oktober	100–150

* verfrühte Ernte unter Folientunnel oder Flachabdeckung