1 Bohnen

In Ostfriesland werden als Gartenbohnen (Phaseolus vulgaris) traditionell Busch- und Stangenbohnen angebaut. Die Buschbohnen werden in der Regel entsprechend ihrer Eigenschaften und Nutzung noch unterteilt in

a) Sorten mit oder ohne Fäden zur Nutzung der frischen oder getrockneten Hülsen und

b) Trockenbohnen zur Verwendung der ausgepulten, getrockneten Samen.

Um Schimmel im Saatgut zu vermeiden, werden die Trockenbohnen in Ostfriesland traditionell auf sogenannten Reutern getrocknet.

Geschichte und Nutzung

Die aus den Anden Südamerikas stammende Urform der Grünen Bohnen wurde dort schon vor 6.000 Jahren zur Ernährung genutzt. Die heute verwendete Buschbohne wurde aus der windenden Stangenbohne gezüchtet (DAHL, Album Benary).

In Ostfriesland werden Grünen Bohnen heute noch in allen Gemüsegärten kultiviert. Am häufigsten sind die Buschbohnen verbreitet, die hier je nach Verwendung auch als Hartschielen (Suppenbohne), Updrögt oder Insett Bohnen (aufgehängte, getrocknete beziehungsweise eingesalzene Bohnen), Einlochbohnen oder Padlegers bezeichnet werden. Auch Stangenbohnen werden heute noch in ostfriesischen Gärten angebaut, wenn auch seltener aufgrund des größeren Arbeitsaufwands mit den Stangen.

Erhaltung

Die Bohnen werden zur Gemüse- und Saatgutnutzung in der Regel Mitte Mai nach den Eisheiligen gelegt und im Sommer als reife Samen geerntet. Einige Ostfriesen legen die ersten Bohnen nach überliefertem Wissen bereits am alten Maitag, also am 30. April und decken sie bei Frost ab. Trockenbohnen werden in Ostfriesland traditionell bis zum 8. Mai gelegt.

In Abständen von 30 cm werden üblicherweise jeweils vier bis sechs Samenkörner in ein Loch gelegt. Eine Ausnahme ist die starkwüchsige sogenannte Einlochbohne, von der nur je eine Bohne pro Loch in die Erde gebracht wird.

Bohnen werden flach gesät. Ein altes Sprichwort besagt, dass sie „die Glocken läuten hören" sollen. Die Nachsaaten erfolgen im Abstand von etwa zehn Tagen.

Für die Saatgutgewinnung werden von mindestens zehn gesunden Pflanzen die ersten kräftigen Hülsen bis zur Reife hängen gelassen. So ist sichergestellt, dass die Samen auch tatsächlich abreifen können. Erst die folgenden Hülsen werden für den Verzehr genutzt.

Bei Stangenbohnen hat es sich bewährt, die untersten Hülsen zum Abreifen hängen zu lassen.

Auch wenn Bohnen zu den Selbstbefruchtern zählen, lassen die OstfriesInnen aufgrund ihrer Erfahrungen mindestens 50 Meter Abstand zwischen verschiedenen Bohnensorten, um Einkreuzungen zu vermeiden.

Ernte und Lagerung der Busch- und Stangenbohnen

Wenn sich die Hülsen an der Pflanze verfärben und schließlich trocken und brüchig werden, können sie bei trockenem Wetter geerntet werden. Die Saatbohnen werden in Ostfriesland traditionell mit Hülsen aufgefädelt und an einem trockenen, luftigen Platz aufgehängt.

Lagerfähig sind die Bohnen, wenn sie mit dem Fingernagel nicht mehr eingeritzt werden können. Sollten sie noch zu weich sein, werden sie nachgetrocknet und anschließend in einem Leinenbeutel aufbewahrt.

Das Auslösen der Samen erfolgt in Ostfriesland meist erst im Frühjahr vor der nächsten Aussaat per Hand. Dies sichert unbeschädigtes und gesundes Saatgut, da es zu keinen Verletzungen beim Dreschen kommt.

Ernte und Lagerung der Trockenbohnen

Trockenbohnen werden an der ganzen Pflanze nachgetrocknet und anschließend ausgelöst. Die Saatbohnen werden in einer Dose oder einem Glas dunkel, kühl und trocken gelagert. Bei Bohnenkäferbefall kann das Saatgut zehn Tage eingefroren werden.

Das Bohnensaatgut läßt sich in der Regel 3-4 Jahre lagern, bevor es merklich an Keimfähigkeit verliert.

Updrögt Bohnen – eine traditionelle Form der Konservierung. Für eine Mahlzeit mit vier Personen werden etwa 130 cm Updrögt Bohnen am Band benötigt.

Zubereitungen

Bohnen werden gerne frisch mit Bohnenkraut oder Speck gegessen.
Zur Konservierung wurden die Bohnen getrocknet - Updrögt Bohnen und Trockenbohnen - oder eingesalzen als Insett Bohnen. Trockenbohnen werden nach hergebrachter Weise als Suppe zubereitet.

Vier unterschiedliche Trockenbohnensorten.

Updrögt Bohnen

Hierbei handelt es sich um getrocknete, aufgefädelte Bohnen, eine alte Form der Haltbarmachung. Bei Sorten mit Faden werden die Fäden vor dem Auffädeln abgezogen. Für vier Personen werden etwa 130 cm Band benötigt.

Die trockenen Bohnen werden für die Essenszubereitung zerkleinert (zerbrochen oder mit der Schere geschnitten) und über Nacht eingeweicht. Am nächsten Tag werden sie 20 Minuten gekocht und anschließend mit frischem Wasser weitere zwei Stunden gegart. In der letzten halben Stunde werden Mettwurst und Kartoffeln zugegeben. Vor dem Servieren wird das Gemüse durchgestampft und abgeschmeckt.

Insett- oder Schnippelbohnen

Die eingesalzenen Bohnen werden in Ostfriesland als Gemüse oder Suppe mit Speck, Mettwurst und Kartoffeln zubereitet.

Als Beilage beispielsweise zu Hammelfleisch werden die Schnippelbohnen gründlich gewässert und etwa zehn Minuten abgekocht. Aus Butter, Mehl, Milch und Sahne wird eine helle Soße zubereitet, die mit Petersilie über die Bohnen gegeben wird.

Sortenbeschreibung

Mehr als die Hälfte der ostfriesischen Gemüsesaatgutfunde waren Bohnen: 97 Bohnenherkünfte wurden im Vergleichsanbau bewertet, davon 58 Buschbohnen, 29 Trockenbohnen und zehn Stangenbohnen. Vor allem bei den Buschbohnen zeigte sich eine große Ähnlichkeit der Funde. Von den 58 Herkünfte lassen sich nach diesem ersten Anbaujahr 18 Sorten zueinander abgrenzen, davon zehn Sorten mit Fäden und acht ohne Faden.

Buschbohnen ohne Faden (o.F.)

Bezeichnung	Herkunft	Hülsen-größe	Ernte-beginn	Ertrag	2. Frucht-ansatz	Krankheiten	Sonstiges
4101	Asel	klein	früh	gering	ja	Blattflecken	rosa Blüten, braunes Korn; sehr ähnlich der Handelssorte Saxa
4128	Marx	groß	mittel	hoch	ja	Blattflecken	rosa Blüten, Frucht gelbgrün mit roten Streifen; ähnlich der Handelssorte Hinrichs Riesen
4121	Niederlande	klein	früh	hoch	-	blasige Blätter	ähnlich der Handelssorte Dubbelde Witte
4103	Norden	groß	mittel	gering	-	Blattflecken	weiße Blüten, Frucht gelbgrün mit roten Streifen; auch Padlieges genannt; an älteren Früchten können sich Fäden bilden.
4126	Schatteburg	mittel	spät	gering	ja	Blattflecken & blasige Blätter	sehr späte Fadenbildung; auch Topbleies genannt
4111	Stapel	mittel	mittel	mittel	-	Blattflecken	weiße Blüten; ähnlich der Handelssorte Prolude
4139	Vellage	mittel	spät	sehr hoch	ja	Virosen	Updrögtbohne; sehr späte Fadenbildung
4129	Wybelsum	mittel	mittel	sehr hoch	ja		Speckbohne; weiße Blüten; Ostfriesische Speckbohne o.F.

Buschbohnen mit Faden (m.F.)

Bezeichnung	Herkunft	Hülsen-größe	Ernte-beginn	Ertrag	2. Frucht-ansatz	Krankheiten	Sonstiges
Gruppensorte 1	Hasselt (4127), Holterfehn (4113), Holthusen Nr. 20 (4138), Ihrenerfeld (4110), Logabirum (4106 + 4112), Rhauderfehn (4109), Spetzerfehn (4107)	mittel	früh	mittel	gar nicht	Blattflecken	Bohnen mittel bis stärker rot gestreift
Gruppensorte 2	Detern (4119), DSV (4130), Hatshausen (4134), Moormer-land (4148), Neudorf (4118), Nordgeorgsfehn (4105), Rhaudermoor (4125), Warsingsfehn (4149), Weener (4151)	mittel	mittel	mittel	kaum	Blattflecken blasige Blätter	Bohnen mittel bis stärker rot gestreift
Gruppensorte 3	Ihrhove Klinäcker (4116), Leer (4114), Wahrsingsfehn (4131)	klein	spät	gering	gar nicht	Blattflecken und blasige Blätter	Bohnen ohne Streifen; Liebhabersorte; viele kleine Früchte; Einlochbohne
Gruppensorte 4	Breinermoor (4157), Collinghorst (4133), Holterfehn (4104), Moormerland (4141, 4142 + 4150), Petkum (4135), Rechtsupweg (4120), Schortens (4156), Warsingsfehn (4155)	mittel	sehr früh	gering	gar nicht	Blattflecken und blasige Blätter	Speckbohne; Bohnen kaum bis mittel gestreift

Buschbohnen mit Faden (m.F.)

Bezeichnung	Herkunft	Hülsen-größe	Ernte-beginn	Ertrag	2. Frucht-ansatz	Krankheiten	Sonstiges
Gruppensorte 5	Jemgum (4154), Logabirum (4108 + 4117), Rheiderland (4132), Vellage (4143), Weener (4147), Westoverledingen (4146), Wiesedermeer (4115)	mittel	mittel	mittel	kaum	Blattflecken und Virosen	Speckbohne; Bohnen kaum bis mittel gestreift
Gruppensorte 6	Hesel (4145), Leer (4136 + 4152), Petkum (4144), Stapelmoor (4140), Weener (4153)	groß	mittel	sehr hoch	mäßig	Blattflecken und Virosen	Speckbohne; wenige bis keine roten Streifen
4122	Backemoor	groß	früh	mittel	gar nicht	keine	keine Streifen
4123	Collinghorst	mittel	früh	mittel	ja	Blattflecken und Virosen	Einlochbohne; Bohnen mäßig rot gestreift
4102	Klostermoor	mittel	früh	gering	gar nicht	Blattflecken	rosafarbene Blüten; weiße und braune Bohnen - zwei weiße und eine braune pro Loch aussäen
4124	Rhaudermoor	längste Hülsen	mittel	gering	gar nicht	Virosen	Bohnen stärker rot gestreift; sehr breite, fleischige Hülsen

Stangenbohnen

Bezeichnung	Herkunft	Hülsengröße	Erntebeginn	Ertrag	Krankheiten	Sonstiges
Gruppensorte 1	Wiesedermeer (4205 + 4206), Bunde (4211)	klein	früh	gering	blasige Blätter, Rost?	Perlbohne ohne Faden
Gruppensorte 2	Aurich (4209), Moormerland (4210), Nordgeorgsfehn (4204) und Schatte-burg (4207)	klein	mittel	gering	blasige Blätter, Rost?	Perlbohne ohne Faden
4208	Collinghorst	mittel	spät	k.A.	-	mit Faden, auffällig breite Schoten
4201	Rechtsupweg	groß	mittel	hoch	blasige Blätter	mit Faden
4203	Remels	klein	früh	mittel	-	ohne Faden

Sorten von links oben: Bohnen weißrot „Wittmund" (4309), Bohnen braun „Leer" (4308, Gruppensorte 2), Bohnen gemischt „Ditzumerverlaat" (4312), Bohnen gelb „Wiesedermeer" (4305, Gruppensorte 3) und Bohnen rotweiß „Nordgeorgsfehn" (4303).

Trockenbohnen

Bezeichnung	Herkunft	Ertrag	Fruchtfarbe	Sonstiges
Gruppensorte 1	Groningen (4317), Großoldendorf (4313), Krummhörn (4301), Niederlande (4321), Süd Coldine (4302), Wybelsum (4310)	hoch	hellbraun	Blüten rosa
Gruppensorte 2	Leer (4308), Niederlande (4318), Rheiderland (4315), 4330-4332	mittel	gelbbraun	Blüten weiß und rosa
Gruppensorte 3	Ditzumerverlaat (4311), Greetsiel (4324 + 4325), Hoogeven, NL (4323), Leer (4307), Leybuchtpolder (4326), Niederlande Nr. 32 (4320), Norden (4322), Rechtsupweg (4304), Wiesedermeer (4305), Wybelsum (4316)	hoch	hell-/ gelbbraun	Blüten weiß und rosa
4329	Backemoor	hoch	weißbraun	Blüten rosa
4312	Ditzumerverlaat	mittel	gemischt: braun, schwarz, dunkelgelb, hellbraun	Blüten violett
4306	Logabirum	hoch	weiß	
4303	Nordgeorgsfehn	gering	rotweiß	
4327	Schortens	mittel	weißrot, rotweiß	Blüten rosa
4328	Schortens	gering	gemischt: schwarz, dunkelgelb, schwarzweiß	