



Beinahe vergessener Prunk des Gemüsegartens

Altmodisch mögen sie Manchen erscheinen, die Prunk- oder Feuerbohnen, die früher so oft über den Gartenzaun grüßten mit ihren leuchtend roten Blüten. Die kraftvollen, schlingenden Triebe rankten wild und ungebändigt über so manche Laube, zur Zierde und zum Kochen. Eine saure Bohnensuppe aus ihren Kernen gehörte im Winter einfach als kräftiges und wärmendes Gericht auf die Speisekarte.

Feuerbohnen stammen ebenso wie unsere Gartenbohne ursprünglich aus Mittelamerika. Dort wachsen sie aber in den Höhenlagen der Gebirge und sind deshalb besser für kühles und feuchtes Klima geeignet. Zwischen 900-200 vor Christus wurden sie von den Indios in Kultur genommen. Im 15. Jahrhundert erreichte die Feuer- oder auch Prunkbohne Europa und wurde wohl zunächst als Zierpflanze gezogen.

Ihre Sortenvielfalt ist nicht so groß wie die der Gartenbohnen. In kühleren Gegenden wie beispielsweise in England ist sie aber die Bohne schlechthin.

Auch bei uns hat sie zumindest bei den Hobbygärtnern ihren festen Platz und es werden sowohl die jungen, grünen Hülsen, als auch die getrockneten Kerne gerne gegessen.

Dass auch Blüten und Wurzeln essbar sind ist eher unbekannt, ebenso wie die Tatsache, dass die Pflanzen bei frostfreier Überwinterung mehrjährig sind.

Inzwischen findet man nur wenige Sorten im Angebot, obwohl sie den Menschen schon so lange treuer Begleiter und Nahrungsquelle ist. Früher gab es viele Lokalsorten, die heute als nahezu ausgestorben gelten, denn die Gesetzgebung verbietet den Handel mit nicht zugelassenen Sorten. Eine Zulassung aber ist sehr teuer und aufwändig. Daraus hat sich eine Verarmung unseres Sorten Angebots entwickelt, wie sie nicht schlimmer sein könnte. Im Gegensatz zu natürlichen Arten sind gärtnerische und landwirtschaftliche Sorten auf die Erhaltung durch den Menschen angewiesen. Es ist ein wenig wie in "Der kleine Prinz", was wir uns vertraut gemacht haben, dafür sind wir auch verantwortlich.

In Mainstockheim aber kümmerte sich eine Gärtnerin aus Leidenschaft weiter um Ihren Gartenschatz, eine alte Prunk- oder Feuerbohnenart. Was sie früher professionell zum Verkauf für den Lebensunterhalt der Familie angebaut hat, das führt sie jetzt aus Liebe zum Gärtnern und zu ihren Pflanzen fort.

Die Kriegsjahre bedeuteten das Aus für den professionellen Anbau, denn damals verkaufte sie ihre Stärken, wie sie genannt wurden, als grüne Bohnen. Weil diese aber schlechter gingen als die Gartenbohnen und genauso viel Wasser benötigten, hörte sie mit dem Anbau auf.

Sie weiß sehr genau wo die Stärken der alten Gemüsesorten liegen und auch ihre Schwächen kennt sie. Sie sind ihrer Meinung nach den handelsüblichen Sorten einfach



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

weitaus überlegen.

In diesem Geiste hat sie nach alter Tradition Jahr für Jahr die Bohnenkerne ins Beet gelegt, sie gepflegt, geerntet und erhalten.

Es ist eine Mischung aus weißen, schwarzen, lila-schwarz gestreiften gestreiften Bohnen, die sie so vor dem Aussterben bewahrte.

An all das hat ihre Bewahrerin sicher nicht gedacht, als sie sich dafür entschied ihre Feuerbohnen selbst nach zu ziehen und das Saatgut nicht zu kaufen. Sie wollte doch einfach eine fränkische Bohnensuppe kochen, aus diesen aromatischen Kernen, die auch ihrem Enkel einfach gut schmeckt.

Und so lautet ihr fränkisches Bohnensuppenrezept:

Über Nacht weicht sie die Kerne für die Suppe ein. Mit Butter, Salz, Gemüsebrühe, Peperoni und Sellerieblatt gewürzt werden sie gekocht bis die Kerne weich und vollmundig sind. Dazu kommen Spatzen, die fränkischen, kleinen Mehlklöße, und Dann heißt es: Guten Appetit!