

Meterbohne, Spargelbohne *(Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis)*

Familie: Schmetterlingsblütler (Fabaceae)

Besonderheiten

- Unter trocken-warmen Bedingungen, wie sie der Klimawandel vermehrt bescheren dürfte, wird die äußerst trockenheitsverträgliche Meter- oder Spargelbohne als Alternative zur klassischen Busch- oder Stangenbohne zunehmend interessant.
- Der Name „Meterbohne“ leitet sich von den besonders langen Hülsen dieser Bohnenart ab.
- Junge Blätter und grüne Hülsen schmecken als Rohkost oder Beigabe zu Salaten. Die jungen Hülsen schmecken mild-süßlich und werden wie Garten-Bohnen verzehrt. Reife Bohnen können getrocknet und zu Mehl verarbeitet oder in Suppen und Gemüsegerichten verwendet werden.



Anbau

- Im Anbau unterscheidet sich die Spargelbohne kaum von „normalen“ Bohnen. Ab Ende April werden die Jungpflanzen warm (bei ca. 20 °C) vorkultiviert. Dafür wird in Tuffs von 3-4 Korn in 9er-Töpfe gesät. Nach ca. 3 Wochen sind die Jungpflanzen bereit zum Auspflanzen. Mindestens sollte damit aber bis nach den Eisheiligen gewartet werden.
- Ideal ist ein warmer Platz im bzw. am Gewächshaus oder sonnig und geschützt auf der Terrasse. Zwischen den einzelnen Pflanzen sollte ein Abstand von ca. 120 x 40 cm belassen werden (Pflanzdichte 1,5-2 Pflanzen/m²). Die rankenden Pflanzen benötigen ein Klettergerüst.
- Vorsicht: Bei Temperaturen > 30 °C kann es zu Blütenfall kommen.
- Die ersten Spargelbohnen lassen sich ca. 10 Wochen nach der Pflanzung ernten. Da ältere Bohnenkerne eher mehlig schmecken, wird am besten bereits geerntet, wenn die Hülsen noch grün, aber die Kerne im Inneren schon ausgewachsen sind. Der Bestand sollte mehrmals durchgepflückt werden.



Literatur

JACKSCH, T. & KELL, K.: Von Amaranth bis Zuckerwurzel... Raritäten für den Gemüsegarten. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Institut für Gartenbau. Unveröffentlichte Zusammenstellung.

KELL, K., 2021: Meterbohnen als Alternativen zu klassischen Bohnen. Mündliche Mitteilung, 14.07.2021.

Bildnachweis

Fröhler, L., 2021