

Ach du dicke Bohne!

Früher haben die Rebbäuerinnen aus Twann BE ihr Gemüse zwischen den Reben versteckt. Denn die Obrigkeit in Bern wollte, dass nur Wein angebaut wird.

Zwischen den Reben gedeihen besonders Bohnen gut, da diese – wie der Wein – Sonne und Wärme sehr lieben. Aus den getrockneten Kernen wurde in früheren Zeiten ein nahrhaftes Bohnenmus gekocht, das damals neben Kartoffeln und Kohl zu den Grundnahrungsmitteln zählte. Bohnen sind Hülsenfrüchte, und es gibt von

Stangen- oder Kletter- über Busch- oder Puff- bis zu Feuer-, Kidney-, Braunen oder Sojabohnen zahlreiche verschiedene Sorten. In den Rebgärten am Bielersee wurden und werden vor allem Buschbohnen und Stangenbohnen kultiviert. Letztere können bis zu drei Meter hochwachsen. Zu Beginn der Saison locken ausserdem jeweils die zarten Puffbohnen.

Sabine Reber



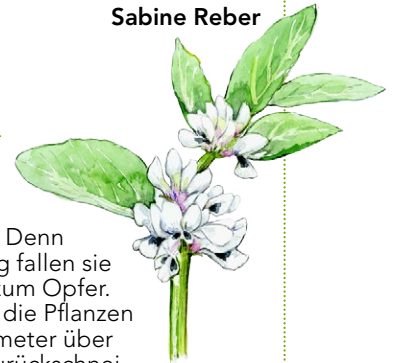
Stangenbohnen

Sie brauchen einen leichten, humushaltigen Boden und viel Sonne. Bevor die Bohnen gesät werden, grosse Stangen in die Erde stecken. Um jede Stange herum etwa ein Dutzend Bohnen in Mulden aussäen und mit drei Zentimeter Erde bedecken. Stangenbohnen winden sich immer linksherum um die Stangen.



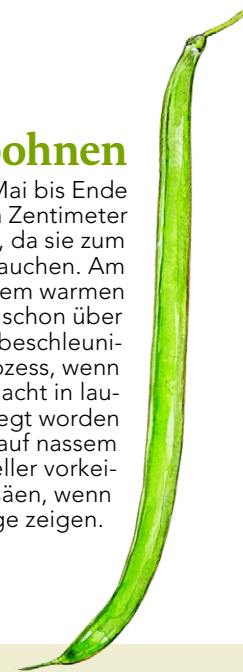
Puffbohnen

Diese werden schon ab Februar gesät. Je früher sie wachsen, desto besser. Denn später im Frühling fallen sie oft den Läusen zum Opfer. Nach der Ernte die Pflanzen auf zehn Zentimeter über dem Boden zurückschneiden, dann bringen sie im Herbst eine zweite Ernte.



Buschbohnen

Diese erst ab Anfang Mai bis Ende Juni mit acht bis zehn Zentimeter Abstand in die Erde legen, da sie zum Keimen viel Wärme brauchen. Am besten gedeihen sie an einem warmen Standort, wenn der Boden schon über 20 Grad warm ist. Etwas beschleunigen lässt sich der Keimprozess, wenn die Bohnen davor über Nacht in lauwarmes Wasser eingelegt worden sind. Man kann sie auch auf nassem Küchenpapier in einem Teller vorkeimen lassen und erst dann säen, wenn sich Keimlinge zeigen.



BOHNEN-TIPPS

Zwischen den jungen Bohnenpflanzen können am Anfang der Gartensaison noch Salate, Kohlrabi oder Radieschen wachsen. Bohnen **häufig hacken** und **anhäufeln**. Sie mögen keine Konkurrenz durch

Beikräuter. In der Mischkultur werden Bohnen traditionell mit Knoblauch kombiniert. Dieser soll helfen, die Läuse zu vertreiben. Das Aroma von Bohnen ist am besten, wenn sie **frühmorgens geerntet** werden. Für Boh-

nen, die getrocknet oder gedörrt werden sollen, ist wichtig: nur bei **trockenem Wetter ernten**. Bohnen sollte man **schnell verarbeiten**. Im Kühlschrank locker geschichtet, halten sie rund zwei Tage.