



Kulturinformationen

Spaghettibohne

Vigna unguiculata

Eine schöne Besonderheit für das Gewächshaus aus der Familie der Leguminosen. Im Unterschied zu Stangenbohnen verträgt sie Hitze sehr gut und kann auch roh verzehrt werden.

Sorte im Angebot der Bingenheimer Saatgut AG:

Canetti (G699):

Eine ertragreiche Sorte mit etwa 50-60 cm
langen hellgrünen Hülsen.



Aussaat bis Pflanzung



Voranzucht:

- Ende April bis Ende Mai
- in Erdpresstöpfen mit 8-9 cm Kantenlänge, 2 Samen, vereinzeln auf 1 Pflanze pro Topf

Saattiefe: 2-3 cm

Optimale Keimtemperatur: Bei 22-24 °C Keimung in 2 bis 3 Tagen

Pflanzung: ab Mitte Mai ins Gewächshaus: 10 bis 18 Tage nach Aussaat, sobald die Pflanze 2 Laubblätter hat

Standort: Pflanzung im geschützten Anbau empfohlen

Optimale Pflanzenanzahl:

3-4 Pfl./m² (z. B. einreihig: 1 x 0,3 m oder doppelreihig: 0,6 x 0,3 m mit 1 m Wegbreite)

Kulturführung



Temperaturen:

Die Pflanzen sind wärmeliebend und wachsen bei höheren Temperaturen deutlich schneller.

Optimale durchschnittliche Tagestemperatur: 25-35 °C;

Nachttemperatur: über 15 °C



Wasserbedarf: Deutlich feuchter kultivieren als Stangenbohnen, ansonsten werden die Hülsen schnell bastig.

Pflegeaufwand: Wenig, die Pflanzen müssen z. B. nicht geschnitten oder geköpft werden.

Bestäubung:

Kein Hummeleinsatz zur Bestäubung nötig.

Ernte



Erntebeginn: ab Mitte Juli; etwa 70 Tage nach Aussaat

2 Blüten und infolge dessen auch 2 Hülsen pro Blütenstand.
Die Hülsen sind „im Doppelpack“ zu ernten,
sie lassen sich leicht vom Stiel lösen.

Haupternte: Dauer: 4-8 Wochen
Möglichst alle 2 Tage ernten

Erntebestimmung:

- Wenn Hülsen etwa 6 mm breit, 50-60 cm lang und etwa 20 g schwer sind.
- Die Hülsen kringeln sich leicht und setzen sich durch ihre hellgrüne Farbe deutlich vom Laub ab.

Verwendung



Vermarktung:

- Gut als Spezialität zu vermarkten, besonders in der Direktvermarktung.
- Die Bohnen können lose oder gebündelt transportiert und vermarktet werden.

Verwendung:

- Geschmacklich ähneln sie nur leicht den Stangenbohnen.
Sie haben einen harmonischen Geschmack, welcher an Kartoffeln erinnert.
- Zubereitung kann erfolgen als „Speckbohnen“ – gedünstet und mit Speck umwickelt.
Auch sehr gut für Wokgerichte geeignet oder im Ofen gebacken als „Kringel“ direkt vom Blech.
- Spaghettibohnen können auch roh gegessen werden, da sie kein Phasein enthalten.
Selbst die Blätter sind essbar.



Erwerbsgartenbauberatung

Für Fragen bezüglich unserer samenfesten Sorten, deren Anbau und Vermarktung steht Ihnen unsere Erwerbsgartenbauberatung mit Rat und Tat zur Seite.

Unter bingenheimersaatgut.de/beratung finden Sie die Kontaktdaten unseres Beratungsteams. Oder schreiben Sie uns eine Mail an beratung@bingenheimersaatgut.de

Sorteninformationen und Saatgutverfügbarkeiten finden Sie unter bingenheimersaatgut.de

Bingenheimer Saatgut AG

Kronstraße 24 | 61209 Echzell-Bingenheim
Telefon: +49 6035 1899-0 | Fax: +49 6035 1899-40
E-Mail: info@bingenheimersaatgut.de
Onlineshop: www.bingenheimersaatgut.de

