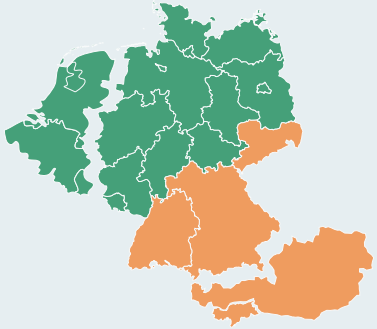
Erwerbsgartenbauberatung



Ruth Dettweiler
+49 (0) 152 53019132
ruth.dettweiler@bingenheimersaatgut.de

Jörg Schlösser
+49 (0) 6035 1899-37
joerg.schloesser@bingenheimersaatgut.de

Stefan Donike
+49 (0) 6035 1899-31
stefan.donike@bingenheimersaatgut.de

Klaus Kopp
- freier Mitarbeiter -
+49 (0) 171 4428542
klaus.kopp.oeko@web.de

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

bingenheimer saatgut

Sorten sind Kulturgut
Nachbauwürdig weil samenfest

Kulturinformationen

Edamame - Sojabohne

Glycine max

Als Edamame werden Sojabohnen bezeichnet, die in grünem Zustand geerntet und verzehrt werden.

Sorten im Angebot der Bingenheimer Saatgut AG:

Green Shell (G724): Frühe Sorte mit großen Körnern und ca. 100 Tagen Entwicklungszeit.

Hokkai Green (G805): Gesunde und ertragreiche Sorte, die etwa eine Woche nach Green Shell erntereif ist.

Aussaat bis Pflanzung

Direktsaat: Anfang Mai bis Ende Juni

Voranzucht: ab April

Pflanzung: ab Anfang Mai, ca. 3 Wochen nach Aussaat

Anzucht: in z. B. 54er Quickpots, 1 Same pro Topf

Saattiefe: 3-4 cm

Keimtemperatur zur Anzucht: ca. 20 °C
Für die Direktsaat muss der Boden bereits erwärmt sein und warm bleiben, bis die Keimung nach 6 Tagen beginnt.

Pflanzabstände: 0,5-0,75 x 0,1 m

Saatgutbedarf für Direktsaat: 15-20 Korn pro laufenden Meter; ca. 25 Korn/m^2

Optimale Pflanzenanzahl: 20-25 Pfl./m^2

Kulturführung

- Die Kulturführung ist ähnlich wie bei der Buschbohne.
- Bei gleichmäßiger Ablagetiefe und guter Rückverdichtung kann nach ca. 4 Tagen blind gestriegelt werden. Dabei ist Vorsicht geboten, denn die jungen Keimlinge sind sehr empfindlich bis sie die ersten Blätter entwickelt haben.

Temperaturen:
- Sojabohnen sind eine wärmeliebende Kultur, daher sind raue Lagen nur bedingt empfehlenswert. Leichte Fröste vertragen die jungen Pflanzen jedoch, sobald die ersten Laubblätter entwickelt sind.
- Auf leicht erwärmbaren Böden gedeihen die Pflanzen besonders gut.
- Eine Vliesabdeckung im Frühjahr begünstigt ein schnelles Auflaufen und sorgt für Schutz gegen Schädlinge (z. B. Krähen, Bohnenfliege). Ansonsten haben Edamame wenig Probleme mit Krankheiten und Schädlingen.

Wasserbedarf: Im Hochsommer die Sojabohnen nicht zu trocken kultivieren, da besonders zur Blüte und Kornfüllung eine ausreichende Bodenfeuchte gegeben sein sollte.

Empfehlung: Eine Impfung mit Rhizobien-Bakterien (z. B. mit „LegumFix“ bei uns erhältlich unter Art. Nr.: Z045) kann besonders bei Erstkultur sinnvoll sein, um eine hohe N-Fixierung und damit einen guten Ertrag zu gewährleisten.

Ernte

Erntebeginn: ab Mitte August; etwa 100 Tage nach Aussaat

Erntefenster:
- kurz, max. 10 Tage
- Durch satzweisen Anbau kann die Ernte auf bis zu 10 Wochen ausgedehnt werden.
- Oftmals ist nur die Einmalernte lohnend, da bei richtigem Erntezeitpunkt etwa 80 % der Hülsen zeitgleich erntereif sind.

Erntebestimmung: Üblicherweise wird die gesamte Pflanze samt Hülsen geerntet.
Bei Einzelhülsenernte ist ein etwas weiterer Stand und ein dementsprechend lockerer Pflanzenaufbau empfehlenswert.

Erntezeitpunkt:
- Bei der Bestimmung des Erntezeitpunktes auf die Färbung der Hülsen und Markierung achten: Gelbfärbung der ersten Blätter ist kein Kennzeichen für den optimalen Erntezeitpunkt, da dies zu stark abhängig von Bestandesdichte und Wasserverhältnissen ist.
- Lieber einen Tag zu früh, als zwei zu spät ernten, da die Konsistenz und der Geschmack schnell leiden. Bei viel zu früher Ernte ist der Ertrag allerdings merklich geringer.
- Als „blutiger Anfänger“ sollte man Kochproben machen. Dadurch wird schnell klar, wann geerntet werden kann. Auch als Trocken-Sojabohne sind die Edamamebohnen größer und leckerer als die normale Sojabohne.

Erntemengen: Es können 0,8-1,5 kg/m^2 Erntegut erzielt werden.

Verwendung

Vermarktung:
Traditionell wird die ganze Pflanze ausgerissen, entblättert und gebündelt vermarktet. Vermarktung der gepflückten Hülsen ist ebenfalls möglich, jedoch ist der Arbeitszeitaufwand hoch.

Lagerung: im Kühlraum bei 2 °C
relativ lange möglich

Zubereitung: als Snack auf 1 l Wasser ca. 2 EL Salz und 10-15 Minuten kochen, das Wasser abgießen und dann „auszuzeln“. Sehr lecker sind die warmen salzigen Sojabohnen in Kombination mit einem kühlen (Reis-)Bier. Verwendung finden sie auch als schmackhafte Ergänzung in Salaten oder Nudelpfannen.

Nicht zu früh und nicht zu spät:
In der Mitte wurde der optimale Erntezeitpunkt gewählt.