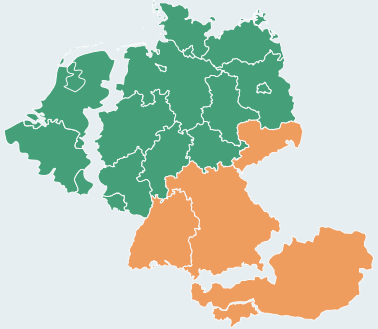
Erwerbsgartenbauberatung



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

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.

Kulturgut
bioverita

Aussaat bis Pflanzung

Voranzucht: Ende April bis Ende Mai

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

Anzucht: in Erdpresstöpfen mit 8-9 cm Kantenlänge, 2 Samen, vereinzeln auf 1 Pflanze pro Topf

Saattiefe: 2-3 cm

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

Standort: Pflanzung im geschützten Anbau empfohlen

Optimale Pflanzenanzahl:
3-4 Pfl./m^2 (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

Haupternte: Dauer: 4-8 Wochen. Möglichst alle 2 Tage ernten. Bei späterer Ernte werden die Früchte bastig und gelb und die Kerne wölben sich durch die Hülse (markieren).

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.

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

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, leicht säuerlichen 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.
- Schlangenbohnen können auch roh gegessen werden, da sie kein Phasein enthalten. Selbst die Blätter sind essbar.