

Bohnenreichtum mit über 10 000 Sorten



Die Feuerbohnen sind aus Südamerika eingewandert

Bohnen sind dieses Jahr ein Schwerpunktthema in den Museumsgärten. Sie gibt es in den unterschiedlichsten Formen, Farben und Geschmacksvarianten - und sie werden auf der ganzen Welt angebaut. Das Spektrum reicht von der Stangen- bis zur Sojasorte, von der Monstranz- bis zur Mungobohne. Weit über 10 000 verschiedene Sorten sind bekannt. Allen Bohnen der Gattung *Phaseolus* gemeinsam ist nur eines: Roh sind sie ungenießbar. Ausnahme: die Spaghettibohne (*Vigna unguiculata*). Bei allen anderen zersetzt sich das giftige Lectin erst beim Erhitzen auf über 70 Grad Celsius.

Die Ackerbohne gilt als älteste Sorte. Vorformen fanden Archäologen schon bei Ausgrabungen aus der Steinzeit. Sie unterscheidet sich von allen anderen Bohnen. Ihre Blütenform zeigt es. Als einzige gehört sie zur Gattung der Wicken. Eine weitere Besonderheit: nachts umhüllen die weißen Blütenflügelchen schützend den hellen Körper mit dem dunkellila Fleck. Und, als einzige Hülsenfrucht kann sie auf den salzigen Böden in Küstennähe wachsen. Deshalb war sie schon früh entlang der Nordseeküste weit verbreitet.

Im Mittelalter kam die Ackerbohne als wichtigstes Nahrungsmittel fast täglich auf den Tisch. Die großen Kerne konnten getrocknet auch über den Winter gelagert werden. Sie waren nahrhaft und sicherten zusammen mit Erbsen und Linsen die Versorgung mit Eiweiß. Seit dem 17. Jahrhundert wurde die Ackerbohne aber zunehmend von der aus Südamerika eingeführten Garten- und Feuerbohne aus der Küche verdrängt. Einige ihrer vielen Namen deuten darauf hin, wozu sie dann vor allem verwandt wurde: Neben Dicke Bohne, große Bohne oder Favabohne heißt sie nämlich auch noch Schweinsbohne, Saubohne oder Pferdebohne. Sie diente als Viehfutter.

In einigen Landstrichen wird sie als heimische Spezialität wiederentdeckt – etwa in Westfalen oder im Rheinland als Dicke Bohnen mit Speck, oder sie kommt als Falavel aus Bohnenmehl mit den Einwanderern aus dem arabischen Raum wieder zu uns.

Die Gartenbohnen verbreiteten sich rasch in vielen Formen und Farben. Die älteste Abbildung in Deutschland findet sich 1543 in dem Kräuterbuch des Tübinger Botanikprofessors Leonhard Fuchs, der sie als „welsche“, also als fremde Bohne bezeichnete. Es gibt Filetbohnen, bei denen die ganze Bohne mit der Hülse verspeist wird, bei anderen Sorten sind die großen Kerne gefragt.

Auch die Blätter einiger Sorten wurden früher gedünstet als Gemüse gegessen. Die feine Behaarung der Blätter mancher alten Landsorte wurde zudem zur Ungezieferbekämpfung genutzt, vor allem auf dem Balkan. Dort streute man die Blätter nachts rund um das Bett. In den feinen Haaren verfangen sich die Bettwanzen und konnten am nächsten Morgen mit den Blättern entsorgt werden.



Sollen auch dieses Jahr wachsen – Langenauer Stangenbohne, Schwabenland und Stuttgarter Riesenbohne

Weite Wege hat die „Langenauer Stangenbohne“ zurückgelegt, eine alte schwäbische Regionalsorte. Die attraktive Bohne mit dem grün lila gesprenkelten Muster gehörte mit zu dem Wenigen, was die schwäbischen Auswanderer mit ins Banat nahmen, um fern der Heimat vertraute Pflanzen und Gerichte zu haben. Mit den Ulmer Schachteln, den breiten Holzkähnen, waren sie im 18. Jahrhundert auf der Donau ins heutige Rumänien, Serbien und Ungarn aufgebrochen, um den Hungersnöten und dem wirtschaftlichen Elend zu entkommen. In Schwaben selbst geriet die große Bohne mit den violetten Blüten und dem leicht nussigen Geschmack in Vergessenheit. Nur im VEN-Archiv, im Archiv des

Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt blieben einige Bohnen aufbewahrt bis in jüngster Zeit einige Museumsgärten wieder ihr Interesse anmeldeten.

Spätere Züchtungen wie die von der Gärtnerei Karl Hild in Marbach am Neckar finden sich heute noch in etlichen Hausgärten, etwa die „Neckarkönigin“ aus den 1950er Jahren, die auf eine Kreuzung mit robusten Bohnenkernen zurück gehen soll, die ein russischer Kriegsgefangener an den Neckar mitgebracht hat. In dem blauhülsigen Pendant zur „Neckarkönigin“ ist der Name der Gärtnerei erhalten geblieben: Die „Blauhilde“. Sie sorgt beim Kochen für einen optischen Überraschungseffekt: Da färben sich die samtigen blauvioletterten Hülsen auf einmal smaragdgrün.

Im Garten bereichern die Stangenbohnen die Farbpalette mit weißen, zartgelben oder blauen Blüten, dazu kommen noch die Feuerbohnen mit leuchtendem Rot.

Bei den Buschbohnen ist man inzwischen auch hier auf den Geschmack einer französischen Spezialität gekommen. Die Flageolet Bohnen werden früh geerntet, wenn die hellgrünen Kerne noch zart sind und zu einer dicklichen Fleischbeilage verarbeitet. Neben den grünen Buschbohnen gibt es auch noch die gelben Wachsbohnen, etwa die „Karlsruher Beste von Allen“, seit 1942 im Handel mit weißen Kernen, deren Zeichnung an menschliche Umrisse erinnern sollen.

Auch der rasche Wuchs der Stangenbohnen hat schon immer die Fantasie angeregt, etwa im Märchen vom einfältigen Hans, der mithilfe einer schnellwachsenden Bohnenranke in das Reich des Riesen hochklettert und von dort mit Münzen und einem goldenen Ei zurückkehrt. Und in manchen Gegenden hat sich noch der Brauch erhalten, zum 6. Januar in einen der Drei-Königs-Kuchen eine Bohne einzubacken, die dem Finder Glück und einen freien Wunsch beschert.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Bunte Gartenvielfalt geplant

Bereits im Januar fängt die Planung für die kommende Saison in den sieben Hausgärten im Freilichtmuseum an. Regionale alte Sorten sollen in den Museumsgärten wachsen, die zum jeweiligen Zeitschnitt der Häuser passen und zudem auch die Farbenvielfalt der historischen Gemüsesorten zeigen. Andreas Rapp, Teamleiter Museumsdienst und der Gartenexperte des Freilichtmuseums, hat den Pflanzplan bereits entworfen, unterstützt von Carolin Aberle, Anna-Katharina Bauer sowie Felix Röschel, die gerade ihr Freiwilliges Ökologisches Jahr absolvieren. Im Mittelpunkt stehen dabei die Bohnen- und Salatvielfalt sowie das Gemüse des Jahres - die Beete mit ihren roten, gelben und weißen Varianten.



Vor dem Haus aus Öschelbronn wird traditionell Hopfen angepflanzt

Die verschiedenfarbigen Beeten werden bereits im Eingangsbereich beim Haus aus Öschelbronn zu bewundern sein. Neben dem zur Geschichte des Hauses gehörigen Hopfen sollen zehn verschiedene Bohnensorten die einstige Vielfalt zeigen. Zur klassischen Neckarkönigin gesellen sich die Neckargold, die Langenauer Stangenbohne, die Goldbohne, die Monstranz Bohne, die Stuttgarter Riesenbohne, die Blauhilde, die Schwabenland, die Rote Kiebitzbohne und die Perle von Marbach.

Im klassischen Küchengarten der Schreinerei Walz aus Ohmenhausen werden Tomaten, Gurken, Paprika und eine farbenprächtige Rübe angepflanzt, dazu verschiedene Küchenkräuter wie Salbei, Pfefferminze und Zitronenmelisse, sowie die gelbe Melde und die Etagenzwiebel.

Beim Bauernhaus aus Aichelau gibt es einen Einblick in die einstigen Salatvielfalt mit Trotzkopf, Maikönig und Forellenschlusssalat. Dazu werden Rüben und Rettiche sowie verschiedene Kohlsorten gesetzt. Ringelblumen, Stockrosen und Studentenblumen sorgen für Farbtupfer.



Salatvielfalt – Trotzkopf und Forellenschlusssalat



Die Haferwurzel - eine alte Kulturpflanze im Flüchtlingsgarten

Im Flüchtlingsgarten beim Tagelöhner Haus aus Weidenstetten sollen vor allem Pflanzen wachsen, die Flüchtlinge und Arbeitsmigranten mitgebracht haben – Artischocken etwa, manche Tomatensorten wie die Berner Rose, die aromareiche Mieze-Schindler-Erdbeere, die mit Knoblauch eine gute Nachbarschaft zum gegenseitigen Nutzen pflegt. Fast vergessene Sorten wie die Zuckerwurzel sowie roter und grüner Hirschzungensalat finden sich ebenfalls dort.

Der Garten beim Wohn-Stall-Haus aus Beuren bleibt den Heil- und Gewürzkräutern vorbehalten, die

Beete und Hochbeete beim Erlebnis.Genuss.Zentrum dienen der Samenvermehrung seltener Sorten und der Naschgarten wird vom Gärtlernachwuchs angepflanzt.

Im März und April macht sich dann das ehrenamtliche Gartenteam des Fördervereins rund um Magrit Stengle daran die in den Gewächshäusern der Hochschulen Nürtingen und Hohenheim vorgezogenen Pflanzen ins Freie auszusetzen. Und da Carolin Aberle und Anna-Katharina Bauer ihr Freiwilliges Ökologisches Jahr bis August im Freilichtmuseum verbringen, können sie sehen, wie das, was sie geplant haben auch heranwächst.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Liebhaber gesucht



Die Trauergemeinde erzählt ein Stück Geschichte des Hauses aus Öschelbronn

Das Theaterteam möchte mit dem erfolgreichen Format „Gespielte Geschichte“ auch in der kommenden Saison die Historie der Museumshäuser zu neuem Leben erwecken. Vor dem Haus Öschelbronn etwa erzählt eine Trauergemeinde tragische Ereignisse aus dem Leben der Familie Bühler aus dem Jahr 1926.

Zum Haus aus Ohmenhausen hat das Theaterteam ebenfalls eine Szene erarbeitet, die Einblick in das Jahr 1927 gibt, als die Schreinerei mit dem Anschluss an die Elektrizität einen gewaltigen Modernisierungsschub bekam. Der Schreiner Geselle, über den die Geschichte erzählt wird, hofft zudem auf eine Heirat mit der Tochter

des Hauses. Doch das Happy End lässt auf sich warten. Der Liebhaber für den Schreiner Gesellen fehlt noch und das ganze Theaterteam wartet sehnsüchtig auf ihn. Also, wer einen Schuss Theaterblut in sich spürt, männlich und maximal bis ca. 40 Jahre alt ist, bitte melden unter:

info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Verschwundene Alltags-Schätze

Die aus dem Alltag entschwundenen Gegenstände waren Thema des Adventskalenders 2023 von Felicitas Wehnert (Konzeption und Texte) und Manfred Schäffler (Fotos). Die meisten Gerätschaften werden heute nicht mehr gebraucht. Sie sind durch modernere Geräte ersetzt worden. Auch im Museum nimmt man die unscheinbaren Alltagsgegenstände oft erst auf den zweiten Blick wahr. Aber es lohnt sich, in den Küchen, Stuben und Kellern auf Entdeckungstour zu gehen, den Erinnerungen und den Geschichten nachzuspüren.



Die Milchkannen waren früher weit verbreitet

Ab dem 24. März ist das Freilichtmuseum wieder geöffnet und lädt zu Erkundungen zum Alltag vergangener Zeiten ein.

Museumsgastronomie am Wochenende geöffnet



Blick in die Küche

In den Herbstwiesen kann man jetzt auch im Winter einkehren. Bis zum Saisonstart des Freilichtmuseums am 24. März ist die Museumswirtschaft bereits an den Wochenenden geöffnet. Das erweiterte Angebot stellte Frank Engelfried, der neue Betriebsleiter der „Herr Kächele“ Gastronomie im Freilichtmuseum, mit einem Tag der offenen Tür am 20. Januar vor.

Frank Engelfried kennt die Küche im Haus Mannsperger gut. Als es noch als Landhaus Engelberg firmierte hat er bei den Vorgängern über zwei Saisons gekocht. Dort hat er auch seine Frau Karina kennengelernt, die seit zwei Jahren bei „Herrn Kächele“ arbeitet und ihn jetzt in Beuren unterstützt.

Gelernt hat Frank Engelfried im „Fuchsen“ in Kirchheim. Später kochte er sechs Jahre im Schützenhaus in Neuffen. Dort hat er unter anderem die Superbowl-Party eingeführt.

Auch in Beuren will er das Angebot erweitern. Zusätzlich zu den „Herr Kächele“ Maultaschen soll es auch mal Wurstknöpfe, Schweinebäckle und andere bodenständige Kost geben. Aber natürlich gibt es bei besonderen Anlässen auch feine Menüs.

Der Stucksaal im Haus Mannsperger bietet sich für Familienfeiern, Firmen- und Vereinsfeste an. Jetzt in der Nebensaison will Frank Engelfried mit seinem Team aber erst einmal auf die Museumsgastronomie aufmerksam machen.: So gibt es Maultaschen-Kochkurse (am 10.2., 3.3., 21.3.), Menüs bei Kerzenschein am 14.2., dem Valentinstag, Weinverkostung mit Menü am 17.2. oder mit Schwäbischen Tapas am 1.3, und Bierproben mit Tapas am 8.3. und 24.3.

Bis zum Saisonstart sind die Öffnungszeiten an den Wochenenden: Freitag ab 16.00 Uhr, Samstag ab 14,00 Uhr. Sonntags gibt es von 9.00 – 11.30 Uhr ein Frühstücksbuffet und danach warme Küche und Kaffee und Kuchen.

Text und Fotos Felicitas Wehnert



Stucksaal

Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V.

72660 Beuren - In den Herbstwiesen Telefon: 07025 91190-26

(Bürozeit Geschäftsstelle Montag 09:00 Uhr – 12:00 Uhr)

E-Mail: info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Internet: www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Vorsitzender: Hans Weil | St. Vorsitzende: Steffi Cornelius, M.A., Museumsleiterin