







# Bohnen 2025

## Besondere Bohnen

	<p><b>Limabohne "Christmas Pole"</b></p> <p>kletternde Lima, mit hohem Ertrag bei genügend Wärme, Boden mind. 20°C</p>		<p><b>Limabohne "Henderson Bush"</b></p> <p>Buschform, früh, ertragreich, braucht genügend Platz und Wärme, Boden mind. 20 °C</p>
	<p><b>Sojabohne "Hokkai black"</b></p> <p><b>Edamame</b>, große schwarze Kerne, üppiger Wuchs, besonders aromatisch</p>		<p><b>Sojabohne "Summershell"</b></p> <p><b>Edamame</b>, grüne Hülsen mit dicken Kernen kochen und Samen wie Erbsen verwenden</p>
	<p><b>Spaghettibohne "Spargelbohne"</b></p> <p>wärmeliebend, bis 3m kletternd, bis über 60cm lange dunkelgrüne sehr dünne Hülsen, zum Kurzgaren, da ohne Hemmstoffe</p>		

## Buschbohnen



	<p><b>Buschbohne "Adour"</b></p> <p>feine Filetbohne mit Mengen zarter, dünner Hülsen, niedrig wachsend, Hochbeetgeeignet</p>		<p><b>Buschbohne "Bernhardsthaler"</b></p> <p>fädig, aber sehr guter süß-würziger Geschmack</p>
	<p><b>Buschbohne "Beurre de Roquencourt"</b></p> <p>Aus Algerien über Frankreich, delikate gelbe Wachsbohne, auch Butterbohne</p>		<p><b>Buschbohne "Calima"</b></p> <p>lange runde Hülsen, schnelles Wachstum, fadenlose Filetbohne, zarte Hülsen</p>
	<p><b>Buschbohne "coco nain blanc"</b></p> <p>frühe Reife, unreife Kerne gelten als Delikatesse</p>		<p><b>Buschbohne "gelbe Einbohne"</b></p> <p>kräftig wachsende Büsche, Hülsen zäh, Körnernutzung, guter süßlicher Geschmack, kurze Garzeit</p>

	<p><b>Buschbohne "gelbe Elsterbohne"</b></p> <p>dünne Hülsen, sehr ertragreich, leicht fädig, auch "Magpie", auch "Penguin"</p>		<p><b>Buschbohne "Maxi"</b></p> <p>robust, hohe Erträge, fadenfrei, Hülsen hängen über Laub</p>
	<p><b>Buschbohne "Nassau"</b></p> <p>mittellange, mittelbreite Hülsen, hervorragender Geschmack, ertragreich, robust</p>		<p><b>Buschbohne "Paas Lintorfer Frühe"</b></p> <p>frühe Buschbohne, aus dem Rheinland, ertragreich, Slow Food Archepassagier</p>
	<p><b>Buschbohne "rote Einbohne"</b></p> <p>kräftig wachsende Büsche, Hülsen zäh, Körnernutzung</p>		<p><b>Buschbohne "Speedy"</b></p> <p>sehr früh, besonders zart, ertragreich, anbausicher</p>
	<p><b>Buschbohne "Stanley"</b></p> <p>schmackhaft, fein, dunkelgrün, fadenlos, Hochbeetgeeignet, kompakter Wuchs</p>		






## Feuerbohnen

	<p><b>Feuerbohne "Schwarze Otter"</b></p> <p>schwarze Kerne, rote Blüten, vom Museum Illertissen</p>		<p><b>Feuerbohne "Weiße aus Münster"</b></p> <p>Weißer Blüte, weiße Samenkern die hervorragend schmecken</p>
---	--	--	--

## Stangenbohnen

	<p><b>Reiserbohne "hundert für Eine"</b></p> <p>Zuchtsorte 40er Jahre, kleine Kerne, schmale, halblange Hülsen, halbhoch kletternd</p>		<p><b>Stangenbohne "Berner Landfrauen"</b></p> <p>alte Sorte, mittelspätreifend, gesprenkelte, lange, dünne Hülse, sehr guter Geschmack</p>
	<p><b>Stangenbohne "blaue Hilde"</b></p> <p>lange rundovale blaue Hülsen, werden beim Kochen grün, ertragreiche und gesunde Pflanze</p>		<p><b>Stangenbohne "Cherokee Trail of Tears"</b></p> <p>historische Sorte der Cherokee-Natives, ertragreich, glänzend schwarze Kerne</p>
	<p><b>Stangenbohne "Coco de Prague"</b></p> <p>mittelhoch wachsend, auch "Ahrtaler Köksje", Suppenbohne, maronenartiger Geschmack, Archepassagier Slow Food</p>		<p><b>Stangenbohne "Dusslingen 2"</b></p> <p>Hülsen fädig, zur Kernnutzung, ertragreich, Kerne angenehm bissfest</p>
	<p><b>Stangenbohne "Forellenbohne"</b></p> <p>sehr delikate, grüne, fadenlose Bohne, auch wenn sie schon groß sind, sehr schön gezeichnete Bohnen, ertragreich, robust</p>		<p><b>Stangenbohne "Herrenböhnli"</b></p> <p>kleinhülsig, 5 cm lang, ertragreich, guter Geschmack, hellviolette Kerne, Schoten von Zuckererbsengröße, mit kleinem Korn ernten</p>
	<p><b>Stangenbohne "Hilds Allerfrüheste"</b></p> <p>sehr frühe Pflück- und Samenreife, schwach fädig, guter Geschmack</p>		<p><b>Stangenbohne "lange, dünne Blaue"</b></p> <p>Wuchshöhe 3m, Hülsen schmackhaft, werden beim kochen dunkelgrün</p>



	<p><b>Stangenbohne "Langenauer"</b></p> <p>Fadenlos, lange zart. Nussiger Geschmack. Sehr starkes Wachstum, spät. Alte Ulmer Sorte</p>		<p><b>Stangenbohne "Mazlenk Visoki Zeleni II"</b></p> <p>sehr wohlschmeckende Kerne und Hülsen, fädig, mittelspät reifend, schön gezeichnet</p>
	<p><b>Stangenbohne "Monstranzbohne"</b></p> <p>Samen mit besonderer Zeichnung, für Rosenkränze, Ertrag eher mittel</p>		<p><b>Stangenbohne "Schäfermädle"</b></p> <p>schöne rot-weiss gezeichnete Kerne, trad. schwäbische Suppenbohne</p>
	<p><b>Stangenbohne "Stuttgarter Riesen"</b></p> <p>mittelfrüh, wüchsig, Fäden, aber gut im Geschmack, ertragreich. Nicht schleimig</p>		