

Langenau aktuell

Nr. 35/60. Jahrgang
31. August 2017

Wochenbeilage
der SÜDWEST PRESSE

Anzeigenannahme:
Telefon (0 73 45) 96 67-26
Redaktion: Telefon (0 73 45) 96 67-24

GARTENKULTUR / Die Langenauer Stangenbohne wird in ihrer Heimatstadt wieder angebaut – und in Elchingen

Alte Haussorte neu entdeckt

Sie war lange weg und ist nun wieder da: Die Langenauer Stangenbohne wanderte mit den Donauschwaben aus und ist jüngst in heimische Gärten zurück gekehrt.

MARKUS FRÖSE

LANGENAU/REGION ■ Die Albecker Butterbirne, über die wir bereits berichtet haben, kann ein im besten Sinne lokalpatriotisch bekömmlicher Nachtisch sein. Für das dazu passende Hauptgericht – natürlich mit Spätzle – gibt es nun die Langenauer Stangenbohne, die derzeit noch reift, aber bald geerntet werden kann.

Zu den Trendsettern in Sachen Langenauer Stangenbohne gehört Edwin Köperl, Leiter des Schul-, Sport- und Kulturamts. Als Mitglied der hiesigen Fair-Trade-Gruppe hat er Kontakt zum Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN), und ist über die Regionalgruppe München-Südbayern an Samen der Bohne gekommen. Wobei Köperl zugibt, dass die von ihm in Töpfen eingepflanzten Bohnensamen sich nicht sonderlich üppig entwickelt haben. „Ich habe halt keinen grünen Daumen.“

Liebevoll gepflegter Gemüsegarten

Doch der Kulturamtsleiter hat Bohnensamen auch weitergegeben, etwa an seine Rathaus-Kollegin Elisabeth Lutsch. Sie reichte die „Langenauer Bohne“ in spe wiederum weiter an ihren Vater Georg Haupt, für den liebevoll gehegten und gepflegten kleinen Gemüsegarten vor dem Haus. „Inzwischen sind einige Bohnenpflanzen sehr schön groß ge-



Georg Haupt mit seinem Urenkel Janni, der die Langenauer Stangenbohne auch interessant findet. Rechts: die ganze Pflanze.

Privatfotos

worden und tragen Früchte“, berichtet Elisabeth Lutsch. Ihr Vater wolle die Schoten jedoch ausreifen lassen, um für das nächste Jahr mehr Samenbohnen zu haben. „In einem Jahr können wir berichten, wie die Bohne schmeckt.“

Ihre Eltern kennen ähnliche Bohnen aus der früheren Heimat Siebenbürgen, berichtet Elisabeth Lutsch. Sie hätten dort in ihrem Gemüsegarten aber hauptsächlich eine andere Bohnensorte angebaut: die „Gelbe aus Siebenbürgen“, die inzwischen auch in einigen Langenauer Gärten wachse.

Auf die Verbindung mit den Banater Schwaben weist auch die erwähnte VEN-Regionalgruppe in ihrer Info über die Langenauer Stangenbohne hin. Viele Donauschwaben, die im 18. Jahrhundert vor allem von Ulm aus Richtung Rumä-

Saure Bohnen mit Spätzle

Um die Langenauer Stangenbohnen zuzubereiten, empfehlen erfahrene Langenauer Kochexpertinnen Saure Bohnen mit Spätzle. Hierfür die grünen Bohnen waschen und beidseitig die Enden abschneiden. Zwiebel enthäuten und klein würfeln. Dann Mehl in Butter bräunen und diese „Brenne“ (dunkle Mehlschwitze) mit Wasser ablöschen. Zwiebel, Bohnen, Lorbeer, Gewürznelke und Paprikapulver hinzugeben. Dann rühren und garen, bis die Bohnen bissfest sind. Zum Schluss Essig hinzugeben und mit Spätzle und gekochten Saitenwürsten servieren.

nien und Ungarn ausgewandert seien, hätten das ihnen vertraute Saatgut ihrer „alten Haussorten“ in die neue Heimat mitgenommen. Wie die Langenauer Stangenbohne nun ihren Weg in die alte Heimat zurückgefunden hat, war nicht zu erfahren, da die entsprechende Kontaktperson der VEN-Regionalgruppe wegen Urlaub nicht erreichbar ist.

Aus der selben Quelle hatte auch Veronika Schmid aus Oberelchingen im Frühjahr ein Samentütchen erhalten. Sie hat für die Langenauer Bohnensamen ein Plätzchen im Oberelchinger Klostersgarten gefunden, um den sie sich zusammen mit ihren Schwestern und einer Cousine kümmere, erzählt Schmid. Die Bohnen seien bis dato „gut gewachsen, sehen interessant aus, sind sehr ertragreich – und ich

nehme an, sie schmecken auch gut“. Wenn die Bohnen geerntet sind möchte Veronika Schmid sie für verschiedene Gerichte ausprobieren. „Ein paar Samen will ich aber behalten und die Langenauer Stangenbohnen im kommenden Jahr noch einmal anbauen.“

Das ist ganz im Sinne von Edwin Köperl, beziehungsweise der Fair-Trade-Gruppe: „Es geht ja nicht nur um fairen Handel, sondern auch um gute, regionale Produkte“, erklärt er.

Info Laut der VEN-Regionalgruppe ist die Langenauer Stangenbohne hochwüchsig und sehr ertragreich. Die Früchte hätten einen „urbohnigen“ Geschmack, keine Fäden und seien für Suppen und als Gemüsebeilage gut geeignet.

VEN-Kontakt: Joachim Henle, ☎ (089) 447 1292, E-Mail info@queerbeet.com