

Wir stehen Ihnen zur Seite

Erwerbsgartenbauberatung



Jörg Schlösser

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



Stefan Donike

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



Klaus Kopp

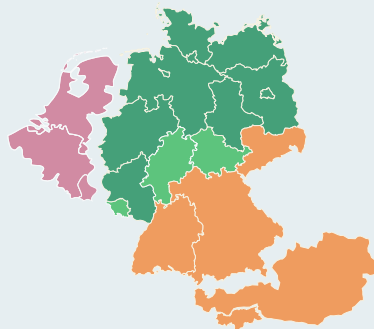
+49 (0) 171 4428542
klaus.kopp@bingenheimersaatgut.de

Erwerbsgartenbauberaterin Belgien, Niederlande, Luxemburg



Mieke Lateir

+32 (0) 488 58 99 90
mieke.lateir@biosano.be



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




Kulturinformationen

Spaghettibohne

Vigna unguiculata

Sorte im Angebot der Bingenheimer Saatgut AG:

Canetti – G699 



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./m² (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 los.

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.