

Phaseolus coccineus / Feuerbohne



<i>ID Pflanze</i>	223
<i>Höhe in cm</i>	200 bis 400
<i>Lichtbedarf</i>	sonnig oder halbschattig
<i>Wasserbedarf</i>	trocken oder normal
<i>Bodenbeschaffenheit</i>	locker
<i>Lebensdauer</i>	ein-, zwei- oder mehrjährig
<i>Bestäubung</i>	Bienen und Hummeln
<i>Keimverhalten und Pflege</i>	nicht frosthart Wärmekeimer KT 20-24 Grad Dunkelkeimer 3 cm tief Keimdauer 8-12 Tage
<i>KT = Keimtemperatur</i>	
<i>Abstand beim Pflanzen in cm</i>	80 <i>Reihenabstand in cm:</i> 100
<i>Pflanzenanleitung</i>	etwas robuster und weniger kälteempfindlich als grüne Bohne, vertragen dafür grosse Hitze nicht (keine Bestäubung); in frostfreien Gebieten zwei- oder mehrjährig (613)
<i>Samenernte</i>	Für Samengewinnung Pflanzen spätesten Mitte Mai ins Freiland setzen; Schoten gut ausreifen lassen, bis Samen ca. 1.5 cm gross sind; Samen gut trocknen lassen und evtl. einfrieren (um Bohnenkäfer abzutöten)

Geografische Verbreitung Herkunft Südamerika, als Gemüse und Zierpflanze

	Saat	Blüte	Ernte
Januar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Februar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
März	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
April	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mai	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juni	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juli	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
August	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
September	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oktober	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
November	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dezember	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Quelle Bild Prof. Dr. Otto Wilhelm Thomé
http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f7/Illustration_Phaseolus_coccineus0.jpg

Heilpflanze? nein

Giftig? stark giftig

Giftstoffe Lektine

Giftwirkung Die rohen Bohnen enthalten rund 1,2 % gesundheitsschädliche Lektine und sind daher giftig. Durch Erhitzen auf mindestens 75 °C wird die Struktur dieses Giftes zerstört, so dass gekochte Bohnen bedenkenlos verzehrt werden können (613)

Kulinarische Nutzung Blüten (Geschmack wie Zuckerschoten), junge Schoten und getrocknete Samen werden gegessen; Schoten und Samen bei mindestens 75 Grad kochen, sonst giftig!

Quellen und weiterführende Infos:

87 http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f7/Illustration_Phaseolus_coccineus0.jpg

397 Handbuch Bio-Balkongarten (Andrea Heisteringer Arche Noah)

526 <http://www.bio-gaertner.de/pflanzen/Bohnen/Anbau>

613 <https://de.wikipedia.org/wiki/Feuerbohne>

Zusammengestellt von Silvia Rothen, rothen ecotronics, Bern, Schweiz

<http://www.ecotronics.ch/blumen.aspx>

Version: 31.12.2022 11:27:14