



Trockenbohnen der Sorte „Kleine Schwarze“



Buschbohnenbestand kurz vor dem Reihenschluss

## Anbau von Trockenbohnen im ökologischen Landbau

### Vermarktung

Der Absatz kann einfach über Direktvermarktung im eigenen Hofladen oder über Unverpackt-Läden erfolgen.

Auch Verarbeiter sind an den Kulturen interessiert. Für den Vermarktungserfolg ist entscheidend, dass die Qualität der Rohstoffe stimmt: Speiseware muss sehr hohe Qualitätsmaßstäbe erfüllen (wenig Bruchkorn, Reinheit, schädlingsfrei). Die Vermarktungsmöglichkeiten sollten vor dem Anbau geklärt werden.

### Projekt

#### „Speiseleguminosen BioBayern“

Die LfL erarbeitet im vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten geförderten Forschungsprojekt „Speiseleguminosen BioBayern“ seit 2020 für die in Bayern bisher selten angebauten Kulturen Linse, Kichererbsen, Trockenbohne und Platterbse Praxistipps und Beratungsunterlagen für den heimischen Öko-Anbau. Das Potenzial dieser Hülsenfrüchte wird dabei zusammen mit Landwirten, dem Handel und Verarbeitern entwickelt. Projektpartner sind die Rapunzel Naturkost, die Fachberatung für Naturland, die Bioland Beratung, die Marktgesellschaft der Naturlandbauern, die Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern und das Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern (KErn).



[www.LfL.bayern.de/speiseleguminosen](http://www.LfL.bayern.de/speiseleguminosen)

#### Impressum

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vöttlinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan  
[www.LfL.bayern.de](http://www.LfL.bayern.de)

Redaktion: Institut für Agrarökologie und Biologischen Landbau  
Lange Point 12, 85354 Freising

E-Mail: [speiseleguminosen@lfl.bayern.de](mailto:speiseleguminosen@lfl.bayern.de)

Bildnachweis: LfL

2. Auflage: unveränderter Nachdruck, November 2024

Druck: Onlineprinters, 90762 Fürth

© LfL

Alle Rechte beim Herausgeber, Schutzgebühr 0,50 €



## Trockenbohnen in Bayern

Ihr Proteingehalt, weitere wertvolle Inhaltsstoffe und Trends wie eine klimafreundliche, nachhaltige und pflanzenbetonte Ernährung lassen die Nachfrage nach regional erzeugten Hülsenfrüchten wie Trockenbohnen in Öko-Qualität steigen.

Bei Trockenbohnen handelt es sich um die ausgereiften Samen der Phaseolus-Buschbohne (*Phaseolus vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *nanus*). Der Klimawandel macht den Anbau auf trockeneren und wärmeren Standorten in Bayern interessant.

Die Phaseolus-Buschbohne stammt ursprünglich aus Amerika. In einigen Ländern Süd- und Mittelamerikas zählt sie zu den Grundnahrungsmitteln. In Deutschland werden Phaseolus-Bohnen vor allem zur Grünernte angebaut. Der Anbauumfang als Trockenbohne zur Druschernte ist bisher sehr gering. Es gibt eine Vielzahl an farblichen und geschmacklichen Ausprägungen, z. B. die Kidneybohne oder die in Italien verbreitete Borlottibohne.



Verschiedene Trockenbohnen Sorten

## Klima- und Standortansprüche

Klimatisch ist die Kultur gut an die Witterungs- und Anbaubedingungen in Mitteleuropa angepasst. Die Phaseolus-Bohnen gedeihen am besten auf mittelschweren Lehmböden ohne Verdichtung und Staunässe in Gebieten mit einem geringen Risiko von Spätfrösten im Frühjahr. Bodentemperaturen unter 10 °C verlangsamen das Auflaufen und die Pflanzen werden anfälliger für Krankheiten. Bei Temperaturen unter 0 °C sterben die Pflanzen ab.

## Anbau

Die Aussaat erfolgt Anfang Mai bis Mitte Juni in Drill- oder Einzelkornsaat mit einer Saatstärke zwischen 30 und 60 keimfähigen Körnern/m<sup>2</sup> und Reihenabständen zwischen 25 und 50 cm. Die für die Stickstofffixierung benötigten Rhizobien sind meist bodenbürtig vorhanden, so dass keine Impfung des Saatgutes notwendig ist.

Um den Bohnen ein gutes Auflaufen zu ermöglichen, sollten sie nicht tiefer als 3 cm gesät werden. Aufgrund der flachen Ablagetiefe des Saatgutes sollte nicht blindgestriegelt werden. Die langsame Jugendentwicklung begünstigt Beikräuter. Ein gutes Beikrautmanagement ist deshalb unerlässlich. Ab dem 3-Blattstadium kann gestriegelt werden, Hacken ist bis zum Reihenschluss möglich.



Blüte und Pflanze der Buschbohnenart Black Turtle

## Krankheiten und Schädlinge

Phaseolus-Bohnen können von Viren (z. B. gewöhnliches Bohnenmosaik-Virus, Übertragung durch Insekten, Maschinen) und Bakterien (z. B. Xanthomonas, samenbürtig, Pseudomonas) befallen werden. Wichtig ist, nur gesundes Saatgut zu verwenden. Wie alle Leguminosen sind sie anfällig für bodenbürtige Pilz-Krankheiten, wie verschiedene Fusarium-Arten. Eine Anbaupause von mindestens vier Jahren ist empfehlenswert, um das Risiko von Fruchtfolgekrankheiten zu minimieren. Nach der Ernte sollte auf Käferbefall im Erntegut geachtet werden.

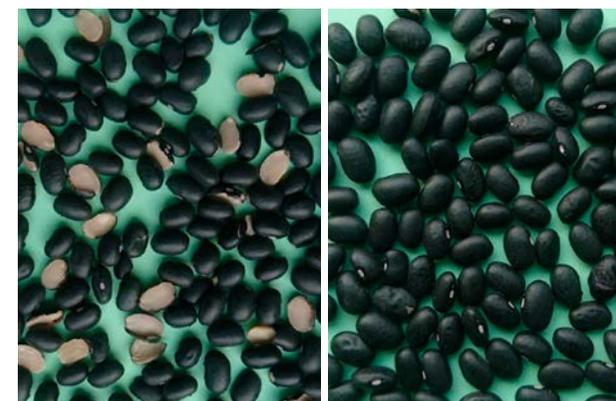


Abreifende Pflanzen der Trockenbohne „Black Turtle“

## Ernte und Aufbereitung

Die Ernte ist im September/Oktober. Da die Hülsen tief hängen und die Samen sehr anfällig für mechanische Beschädigungen sind, ist die Ernte herausfordernd. Spezielle Erntetechnik ist teuer. Damit möglichst wenig Bruch entsteht, sollten die Bohnen zur Ernte nicht zu trocken sein. Wenn sie zu feucht sind, besteht die Gefahr, dass sie zerdrückt werden. Der Feuchtegehalt sollte zwischen 16 und 22 % liegen. Möglich ist auch eine zweistufige Ernte mit Schwadddrusch.

Die Reinigung des Erntegutes sollte noch im feuchten Zustand (etwa 17 %) erfolgen, um den Bruchanteil so gering wie möglich zu halten. Mittels Sieb- und Windausleser werden Bruchkörner, Pflanzenreste und leichte Beikrautsamen entfernt. Weiterer Fremdbesatz kann über Gewichts- und Farbausleser herausgereinigt werden.



Erntemuster einer kleinen schwarzen Bohne mit viel Bruchkörnern und Idealzustand