








Bohnen



Buschbohnen



	<p>Black Turtle</p> <p>schwarze Trockenbohne aus Südmexiko, für Paste und Aufstrich, nicht als Fisole geeignet</p>		
	<p>Brasilianische Violet</p>		<p>Golddukat</p>
	<p>Hildora</p> <p>gelbhülsig, mittelfrüh</p>		<p>Royalty Purple</p>




Feuerbohnen

	<p>Arpad</p> <p>mittelstarker Wuchs, weißsamig, weißblühend, Kerne mittelfrüh reifend</p>		<p>Gretes Weiße</p> <p>weiße Blüten, lange grüne Hülsen, Arche Noah-Sorte</p>
			<p>Weiße aus Münster</p> <p>weiße Blüte, weiße Samenkerne, die hervorragend schmecken</p>


Stangenbohnen

	<p>Bäckerschürze</p> <p>Fisolen auch nach dem Kochen schön grün, würzig, nicht so süß, schnell gar, leicht schleimig, schön gezeichnete, schmackhafte Kerne</p>		<p>Berner Landfrauen</p> <p>alte Sorte, spätreifend, robust, violett gesprenkelte, lange, dünne Hülsen, sehr guter Geschmack</p>
---	--	--	---

	<p>Blauer Speck</p> <p>violette Hülsen, blaßlila Kerne, einfädig</p>		<p>Weißer aus Nancy</p>
	<p>Blauhilde</p> <p>rundoval, dickfleischig, wird beim Kochen grün, ertragreich, gesund, vorzüglicher Geschmack</p>		<p>Cobra</p> <p>mittelfrüh, sehr feine, lange, dünne, runde Hülsen; schwarze Kerne, hoher Ertrag, resistent</p>
	<p>Dusslingen 2</p> <p>braune Kerne, zur Kernnutzung, fädig</p>		<p>Dusslingen 3</p> <p>gesprenkelte Kerne, Kernnutzung, fädig</p>
	<p>Hilds Allerfrüheste</p> <p>sehr frühe Pflück- und Samenreife, schwach fädig, guter Geschmack</p>		<p>Hilds Neckarperle</p> <p>schnelle Entwicklung, grünhülsig, gelb- braunes Korn, lange Hülse</p>
	<p>Hundert für eine</p> <p>ertragreiche alte Bohnensorte</p>		<p>Herrenböhnli</p> <p>sehr ertragreiche kleine Bohne mit schmalen Hülsen, trockenheitstolerant, feiner, delikater Geschmack, bei geringer Hitze kochen, da sonst die Hülsen platzen, ca. 2 m hoch, bei Mischkultur mit Mais am Mais rankend</p>
	<p>Kaiser Friedrich</p> <p>Butterbohne, sehr ungewöhnliche gelb- rosa, breite Hülsen, lila Kerne, kurze Koch- zeit, zarter süßlicher Geschmack, sehr gut für Bohnensalat, weniger geeignet zum Einfrieren, ertragreich, spätreifend, als Fiole</p>		<p>Monstranzbohne</p>
	<p>Möschcheier</p>		<p>Myzi Mausbohne</p>
	<p>Princess Pearl</p>		<p>Od Vajnagyho, gelb</p>

	Aus Rumänien		Ruhm vom Vorgebirge grüne, rundovale, lange Hülsen, leicht fädig, kräftiger Bohnengeschmack, eine der frühesten Stangenbohnen
			Tarahumara Cafe gelbliche Blüten, grüne Hülsen
	Visozka Zrnje Schwertbohne, 2 cm breite grüne Hülsen, jung fadenlos, dunkelgraue Kerne mit schwarzem Nabelring		Aus Siebenbürgen Hofsorte Gromer, breite, gelbe Hülsen
	Wachtelbohne BS 198 sehr spät, leicht mehlig		Wachtelbohne Großkadolz aus Niederösterreich, Fisolen nach Kochen schön dunkelgrün, schnell gar, etwas mehlig

Sonstige

	Augenbohne wächst erst buschig, später rankend, Hülsen und Kerne mit zartem Geschmack		Floras Reiserbohne Reiserbohne ideal für Mischanbau mit Mais als Stützfrucht
	Primus Sojabohne		Krommigska Sojabohne
	Ukrain Noodle Bean		Wiener Kaffee Sojabohne
	Thailändische Langbohne <i>Vigna unguiculata</i> sehr lange Bohnen, ca. 60 cm, die jungen Bohnen werden in Asien auch roh verzehrt; Augenbohne		Ungarische Sojabohne wärmeliebend, mittelfrüh reifend, Speisennutzung

Erbsen

	Italienische Speiseplatterbse	
--	--	--