

## Sonstige Feldfrüchte

**BOHNE**, Bohn, Bohne, wie auch Strieler 221 bon, bone aufstellt, nach dem ahd. pona mhd. bone, einzelne schriftsteller des 16 jh. geben auch bon, bei Luther begegnet der sg. nicht, im pl. hat er bonen.



## BUCHWEIZEN, *Fagopyrum*

**Bogatyr**  
*Fagopyrum esculentum*

Verwendung als Getreide; Futterpflanze; Bienenweide; Bodenverbesserer

**Tatarischer Buchweizen**  
*Fagopyrum tataricum*

falscher Buchweizen; breitblättrig, starkwüchsig; nicht so kälteempfindlich wie der Gewöhnliche Buchweizen, trotzdem Aussaat erst ab Mitte Mai, kräftigere Pflanzen mit mehr Blattmasse, bedürfnislos

## ERBSE

**Allerfrüheste Großhülsige**  
*Pisum sativum*

früh reifende und kleinwüchsige Sorte

**Hamburger Markt**  
*Pisum sativum*

Speiseerbse, weiß blühend, 1,2 m hoch, wenig standfest, spitzblättrig, eher spätreif

**Lohmanns Weender Kurzstroherbsen**  
*Pisum sativum*

Schalerbse, weiß blühend, 1,2 m hoch, eher spätreif, wenig standfest

**Nordost, Frühe Grüne**  
*Pisum sativum*

hellgrüne, frühreife Speiseerbse

**Posthörnchen**  
*Pisum sativum*

Zuckererbsen können roh oder gedünstet mit Hülsen gegessen werden, im ausgereiften Zustand werden sie beim Kochen hart

**Salzmünder Perle**  
*Pisum sativum*

Markerbse mit grüner Hülse und Erbse

**Süße Dicke**  
*Pisum sativum*

Markerbse, weiß blühend, rundstengelig, 0,9 m hoch, spätreif

**Wehrdener Mittelfrühe**  
*Pisum sativum*

Tiefkühl- und Konservenerbse, weiß blühend, etwa 1 m hoch

**Zedzwian Siewny Platterbse**  
*Lathyrus latifolium*

polnische Speiseplatterbse; wüchsig, etwas rankend, niedrig bleibend, sehr lange ertragreich; Platterbsen werden wie andere Hülsenfrüchte gekocht zubereitet: grüne Markerbsen, reif und trocken wie Palerbsen verwenden

## BOHNE, *Phaseolus* und *Faba*

<b>Ascherslebener Meisterwerk</b> <i>Phaseolus vulgaris nanus</i>	Stangenbohne aus Sachsen-Anhalt
<b>Berliner Markthallen</b> <i>Phaseolus vulgaris nanus</i>	Buschbohne, jung als Gemüse vorzüglich, ältere Hülsen mit Fäden
<b>Dickfleischige Wachs</b> <i>Phaseolus vulgaris</i>	Buschbohne; kleine weiße Bohne
<b>Einlochbohne</b> <i>Phaseolus vulgaris</i>	Buschbohne; fadenlose grüne zarte Hülsen mit kleinem schwarzen Korn, ertragreich
<b>Eisbohne</b> <i>Phaseolus vulgaris</i>	Buschbohne; nicht frost-, aber kälteverträglich
<b>Flageolet mit Blauen Bohnen</b> <i>Phaseolus vulgaris nanus</i>	ertragreiche Buschbohne mit dunklem Korn; gelbhülsig, auch als Trockenbohne
<b>Grenadierbohne</b> <i>Phaseolus vulgaris</i>	Stangenbohne; rankend, kleinkörnig, mit markanter Zeichnung
<b>Hamburger Glas-Nieren</b> <i>Phaseolus vulgaris nanus</i>	traditionelle norddeutsche Buschbohne, mit Fäden
<b>Neue Leberfarbige</b> <i>Phaseolus vulgaris nanus</i>	Buschbohnenart mit bräunlicher Bohne, ohne Fäden
<b>Schwarze Römische</b> <i>Phaseolus vulgaris nanus</i>	Buschbohne; schwarzes Samenkorn, ohne Fäden
<b>Stangenbohne lila</b> <i>Phaseolus vulgaris nanus</i>	lila blühend und fruchtende Stangenbohne
<b>Stangenbohnenmischung</b> <i>Phaseolus vulgaris</i>	Mischung verschiedener Stangenbohnenarten
<b>Weißer Riesen</b> <i>Phaseolus vulgaris</i>	reinweiße, sehr großkörnige Stangenbohne
<b>Zweifärbig blühende Prunkbohne</b> <i>Phaseolus coccineus</i>	rot-weiß blühend; ertragreiche Feuerbohne mit braun geflecktem Korn
<b>Kuwerts Pferdebohne</b> <i>Vicia faba</i>	Ackerbohne, urspr. im Mittelmeerraum beheimatet, die altweltliche Bohnenart vor Columbus; Blüte weiß-violett-schwarz, Hülsen stehend, 3-4 Korn, 8 cm lang, rostanfällig, 1,5 m hoch
<b>Lüneburger</b> <i>Vicia faba</i>	weiß blühend, Hülse stehend, 15 cm lang und 1,1 m hoch, schwacher Fruchtansatz
<b>Weißkeimige Frühe</b> <i>Vicia faba</i>	weiß-violett-schwarz blühend, Hülsen stehend, nur etwa 10 cm lang, Pflanze bis 1,2 m hoch
<b>Windsor Große Grüne</b> <i>Vicia faba</i>	Gartenbohne, Gemüsebohne; weiß-violett-schwarz blühend, stehende Hülsen, 14 cm lang, 1,4 m hoch, rostanfällig, sehr große Hülsen

## LUPINE, *Lupinus*

<b>Graf Schwerin Rote</b> <i>Lupinus angustifolius</i>	rot blühende Lupinenform der Blauen Lupine, feineres Blatt, weniger frost- und kalkempfindlich als die Gelbe Lupine, auch auf schwereren Böden einsetzbar
<b>Knehdener Weißlupine</b> <i>Lupinus albus</i>	bläulichweiß blühend, ca. 1 m hoch, starkstengelig und sehr spätreif, großkörnig; auf Süße gezüchtet, tatsächlich bitterstoffhaltig; Herkunft: kl. märkische Saatzeit Knehdener bei Templin vor 1945; nur auf sandigem, trockenem Boden, reift sonst schlecht ab und setzt schlecht an
<b>Populärny</b> <i>Lupinus luteus</i>	gelb blühend, 0,7 m hoch, hochwüchsig, frühreif