

Dyrkningsvejledning for Havebønner (Brydbønner, Grønne bønner, Voksbønner, Snitbønner)



Foto; Pralebønner, voksbønner og stangbønner

"Ingen køkkenhave uden bønner. Bønner er en af de vigtigste kultiverede planter på verdensplan på linie med korn, majs og ris. Til forskel fra de førnævnte er bønner og andre bælgplanter, så som ærter og linser, rige på protein og kan derfor bruges som et CO₂-lavt alternativ til kød, fisk, æg og mejeri produkter. Deres egenskaber som proteinkilde i føden har også været grunden til den mangfoldighed af sorter og genetiske varianter som findes over hele jorden.

*Man klassificerer havebønner (*Phaseolus vulgaris*) efter bælgens udseende og anvendelse. Disse omfatter brydbønne, voksbønne og snitbønne. Brydbønner er varianter med små runde bælg der typisk bliver anvendt hele. Brydbønner kaldes også for grønne bønner; og 'Haricot vert' er en gruppe af brydbønner med små og fine konservesbønner. Voksbønner ligner de grønne bønner, de har bare gule runde bælg. Snitbønner er betegnelsen for varianter med lange og flade bælg med en meget bedre konsistens og smag end de almindelige grønne bønner. De har før i tiden været brugt til nedsaltning også her i Danmark men i dag kendes de bedst i det tyrkiske og sydeuropæiske køkken og de er fantastiske i sammenkogte retter. Havebønnerne inddeles ydermere efter plantens vækstform som enten kan vokse som en busk (buskbønne/krybbønne) eller klatre (stangbønne/klatrebønne). Buskbønner er lavt voksende planter, der ikke behøver stativer at støtte sig til. Bønnerne høstes flittigt og en række i køkkenhaven giver gerne så rigeligt, at der er nok til fryseren. Stangbønner har et helt anderledes vækstmønster end buskbønnerne og bliver op til flere meter lange og kræver derfor opbinding."*

Jord:

Bønner kræver jord med en god struktur, men gødskningsbehovet er ikke stort. De tilhører ærteblomstfamilien som er kvælstofsamlende, dvs. at planten lever i symbiose med bakterier der er i stand til at opsamle kvælstof fra luften. Det er derfor ikke nødvendigt at tilføre kvælstof til jorden, for planten får det via bakterierne. God bønne-jord er gjort porøs ved evt. at tilføre kompost, og det er suppleret med fosfor og kalium.

Dyrkning:

Hvis man vil være sikker på at bønnerne spirer godt, skal man vente med at så til der er lune nætter i juni. Hvis man ikke vil vente er der et par metoder til at få tidligere bønner.

Forspiring:

Hvis man sår bønnerne i kold jord (under 10° varm), spirer de ikke. De får et såkaldt »vandopsugningschok«. Frøene begynder at optage vand allerede 4–5 timer efter såning, og kimbladene,

som opbevarer næringen, sprækker. Igennem disse sprækker kan der trænge svampesporer ind, som trives ved lave temperaturer. Hvis et frø får for mange revner, kan spiren ikke få næring til at vokse ordentligt, og den spirer slet ikke. Man kan forebygge vandopsugningschoket ved at lægge frøene i blød, man kan bruge samme metode som beskrevet for asparges hvor frøene lægges mellem lag af fugtig køkkenrulle og kommes i en frysepose hvor de forspires i 24- 48 timer ved stuetemperatur. Når de har optaget vand kan de sås ud i haven, jorden skal dog være rimelig varm, mindst 12 grader. Det er også muligt at lade bønnerne forspire til man kan se frøskallen bryde, ulempen ved at forlænge forspiringen er at de små kim rødder er meget sarte og såningen skal gøres omhyggeligt for ikke at skade de små spirer.

Forkultivering:

Der er mange fordele ved at forkultivere sine planter, men det kræver også den nødvendige plads og det er mere arbejdskrævende end direkte udsåning. Fordelene er 1) at man kan komme tidligt i gang, 2) det er muligt at luge de dårlige individer ud, 3) man opdager tidligt om der er sygdom i de planter som spirer frem, 4) man er i stand til at styre tidspunktet for udsætning så planterne ikke kommer i jorden for tidligt, 5) det er det muligt at kultiverer jorden samme dag som planterne kommer i hvilket letter luge-arbejde i den første tid hvor det kan være svært at genkende grøntsager fra ukrudt, og 6) så er kimplanterne meget følsomme overfor skadedyr og fugle og specielt dræbersnegle. Sidst i april sås f.eks. 5 frø i en 12 cm potte i en dybde på 2-4 cm afhængig af sorten. Potterne stilles et lunt sted, og når de først er spiret kan de godt stå lidt koldere. Når jordtemperaturen ude er min 10 grader, skilles planterne forsigtigt ad og plantes ud med de afstande der er opgivet for de forskellige sorter.

Udplantning:

Man kan udplante i forskellige mønstre. For de høje typer er mønstret primært for at kunne lave en god og nem opbinding, mens de lave buskbønner kan sættes i rækker og ikke kræver opbinding.

Direkte udsåning:

Hvis man sår direkte ud er tommelfingerreglen at det skal gøres efter 10 juni, for at være sikker på at jorden er varm nok. Hvis jordtemperaturen er for lav, spirer de slet ikke eller de går i stå i væksten når kimbladene knapt er udviklet. Disse svækkede kimplanter er et nemt bytte for sygdomme og skadedyr.

Pleje:

Klatrebønnerne skal sikres med opbinding. Den enkleste form for opbinding er blot at stikke kviste fra beskæring af træer og buske ned i jorden på begge sider af dobbeltrækkerne, det er tilstrækkeligt til de fleste bønner. Et sirligt fletværk af bambus, hassel eller pil mellem planterne kan gøre bønne-delen af køkkenhaven til et meget dekorativt indslag i køkkenhaven. Man kan også slå stokke i jorden for enden af rækkerne og trække tråde, snore eller trådnat mellem dem og mellem dobbeltrækkerne. De fleste bønner kræver vanding i tørre perioder, for at holde produktionen oppe. For klatrebønnerne kan man med fordel knibe toppen af når de har fået den ønskede højde, dette vil give flere sideskud og flere bønner.

Høst:

Grønne bønner og voksbønner: Der går cirka 70 dage, fra du sår, til du kan høste første gang. Grønne bønner smager bedst før de bliver for store, så du skal høste fra planterne ca. hver anden dag. Kvaliteten er den ene gode grund til at høste tit, den anden grund er, at produktionen holdes i gang når bønnerne høstes løbende. På den måde kan din bønnehøst vare i op til to måneder, og du vil blive overrasket over, hvor mange bønner dine planter kan producere.

Snitbønner: Høst ofte. Bælgene skal være udvokset, men frøene må endnu ikke være begyndt at svulme. Bælgene spises kogte eller kan med fordel frys.