Die Liancourt-Bohne

Text: Jean Marget (1-4), Michael Bock (5-6)

Übersetzung aus dem Französischen und Kommentar (Punkte 1-4): Michael Bock

Kontakt: pvmailiancourt@gmx.de

Jegliche Haftung wird ausgeschlossen! Alle Rechte vorbehalten!

1) Vorstellung

2) Geschichte

3) Anbau

4) Und weiter?

5) Anbau in Mainburg ab 2021

6) Ein kleiner Schwenk zum Hopfen

1) Vorstellung

Wie der Wein und der Hopfen, stammen auch die Bohnen mit Sicherheit von einer Lianenform ab und kommen ursprünglich aus Zentralamerika und Peru. Dort werden sie seit Jahrtausenden angebaut, oftmals zusammen mit Mais und Kürbis. Man nennt sie deshalb auch „die 3 Schwestern“.

Die Liancourt-Bohne [sprich Lionkur] ist eine Stangenkletterbohne. Die großen Kerne haben eine dünne Haut und sind weiß-perlmuttfarben. Ihr Geschmack ist fein und vollmundig. Es scheint, als schätzten sie die Menschen in Liancourt vor allem als Püree, aber ihr großartiger Geschmack erlaubt es ihr, sich wunderbar mit zahlreichen Gewürzen und Beilagen kombinieren zu lassen. Manche machen aus ihr sogar Nachspeisen.

Gemüse der Könige, Königin der Gemüse: Vier Jahrhunderte lang hat sie unserer Stadt Reichtum und einen guten Ruf gebracht, sogar mehr als der „Park der reinen Gewässer“, der einer Elite vorbehalten war [Der Schlosspark und das Schloss von Liancourt dienten als Vorbild für das Schloss Versaille.]. Ihre Robustheit und ihre kulinarischen Qualitäten sind ihre Vorzüge, die uns ihre ruhmreiche Vergangenheit in der Zukunft wiederfinden lassen.

2) Geschichte

Bei der Entdeckung Amerikas 1492 entdeckte Christoph Kolumbus auch viele in Europa völlig unbekannte Pflanzen. Darunter waren Pfefferschoten, Tabak, Tomaten, Mais, Kartoffeln, Bohnen, Kakao und viele andere. Wahrscheinlich war er der erste, der die ersten Bohnensamen nach Spanien mitbrachte, unsere jedoch wurden erst viel später von den Konquistadoren [Eroberer von der iberischen Halbinsel im 16. und 17. Jahrhundert] mitgebracht. Diese schätzten die Bohnen nicht nur wegen ihres Geschmacks, sondern auch, weil sie leicht zu konservieren, transportieren und kochen waren.

Es waren auch die die Mönche von Sevilla, die Papst Clemens VII 1528 ein paar Samen zum Geschenk machten. Ein Domherr, Pater Piero Valierano, entschied, sie anzubauen und war begeistert von dem Ergebnis, sodass 1533, als die verehrte Cousine des Papstes,

Katharina von Medici, Italien verließ, um den zukünftigen König Frankreichs Heinrich II zu heiraten, auch ein Sack Bohnen in den Hochzeitskorb kam. Das junge Ehepaar hatte jedoch andere Sachen zu tun als zu gärtnern. So war es ihr Hausverwalter, Guillaume Du Plessis, Herzog von Liancourt [sprich Guiom Dü Plössi], der sich die Samen holte und sie seinem Gärtner anvertraute. Das ist die Geschichte, wie in den Gärten des Schlosses Liancourt dank der Leidenschaft eines Gärtners für diese Pflanze von einem neuen Kontinent und durch Auswahl der besten Samen unsere Liancourt-Bohne entstand. Und die Wege ihrer Geschichte sollten sich weiter mit denen der Könige kreuzen. Der Nachfolger von Guillaume de Plessis war Charles Du Plessis Liancourt [sprich Scharl], Ehrenritter der Königin, ein enger Vertrauter der Prinzessin Margarete von Valois [sprich Valoa] und ihres Verlobten Heinrich III König von Navarra. Er war bei ihrer Hochzeit am 18. August 1572 anwesend und erlebte mit ihnen von ihrem Zimmer aus die Bartholomäusnacht am 24 August mit. Diese Vertrautheit sollte ihm, trotz seines protestantischen Glaubens, das Leben retten. Der König von Navarra wurde vier Jahre lang in Paris festgehalten und Charles Du Plessis sorgte dafür, dass er und seine Frau während dieser Zeit die Liancourt-Bohne zu schätzen lernten; so sehr, dass das Königspaar, als es fliehen und nach Pau zurückzukehren konnte, eine große Menge Samen mitnahm. Margarete verteilte diese im Béarn, u. a. in Tarbes [sprich Tarb], wo die Bevölkerung einige Jahre zuvor von ihrer Schwiegermutter massakriert worden war. Und ja, die berühmten Tarbes-Bohnen sind Liancourt Bohnen! Dann zogen die Jahre ins Land und Heinrich III von Navarre wurde Heinrich IV König von Frankreich und Navarre. Er kehrte schließlich nach Paris zurück und brachte zuerst den Hof und schließlich ganz Paris dazu, unser Gemüse zu schätzen. Die Nachfrage wurde so groß, dass die Leute in Liancourt ihre Weinstöcke herausrissen, um die Bohnen zu pflanzen, da sie sich zu einem besseren Preis verkaufen ließen als der Wein. Bis zu 220 Hektar wurden in Liancourt und Umgebung mit Bohnen bebaut.

Alsdann kam ein anderer König Frankreichs oft in unserer Stadt zu Besuch, und das bereits seit seiner Kindheit: Es war Ludwig XIV. Auch er muss unsere Bohnen sehr gemocht haben, da er in Liancourt einen jeden Mittwochmorgen stattfindenden Bohnenmarkt begründete, genauso wie einen Bohnen-Jahrmarkt zu Sankt Martin. Es sind die Vorläufer unseres Wochenmarktes und unseres heutigen Jahrmarktes. Der Herzog von Rochefoucauld [sprich Roschfuko] hätte Ludwig XIV antworten können, der ihn am Morgen des 14. Juli 1789 [Tag der Französischen Revolution] fragte: „Ist das ein Aufstand?“ – „Nein, Majestät, das ist das Ende der Bohnen!“ [Was so viel bedeutet wie „Alles ist aus!“. Die Redewendung stammt aus dem 20. Jahrhundert.]. Es war nicht das Ende der Bohnen, da sie das gesamte 18. und 19. Jahrhundert über in Frankreich verkauft wurden und bis nach Algerien angebaut wurden, wo sie noch in den 1960er Jahren nach den Kichererbsen die am zweithäufigsten angebauten Hülsenfrüchte waren.

In Frankreich ging der Verzehr der Bohnen in der zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts mit der Veränderung der Ernährungsgewohnheiten zurück, was nicht zuletzt am Aufkommen der Konserven und später der Tiefkühlkost lag. Schließlich verschwanden die letzten Pflanzen der Liancourt-Bohne in den 1990er-Jahren. So weit wäre es fast auch in Tarbes gekommen. Glücklicherweise gründeten ein paar begeisterte Bauern eine Genossenschaft zur Rettung ihrer, und dank der örtlichen Spitzenköche konnte die Bohne einen festen Platz auf den Speisekarten des Südwestens erobern. Ich möchte der Tarbes-Bohnen-Gilde danken, die es mir erlaubt hat, die Samen aus Tarbes dazu zu verwenden, unsere Bohne in den Gärten von Liancourt wieder einzuführen.

3) Anbau

Verschiedene Werke, die seit dem 18. Jahrhundert entstanden sind, geben Ratschläge für den Anbau der Liancourt-Bohne. Gemeinsam mit denen, die sich im vergangenen Jahr [2021] bereit erklärt haben, an dem Versuch der Wiedereinführung teilzunehmen, konnten wir diese Ratschläge auf unsere Zeit übertragen. Das war sehr einfach, da die Pflanze sehr robust ist und über Eigenschaften verfügt, die ihren Anbau vereinfachen.

Zuallererst hat sie die Eigenschaft, Stickstoff aus der Luft zu binden und den Boden dort, wo man sie anbaut, damit anzureichern und dafür sorgen, dass man sie jedes Jahr an derselben Stelle oder im Verbund mit anderen Pflanzen aussäen kann. Ihr dichtes Laub besteht aus breiten, herabhängenden Blättern mit spitzen Enden und erlaubt es ihr, an Sommermorgen den Tau einzufangen, der auf ihren Fuß tropft, sodass man sie nur wenig zu gießen braucht.

Den Platz, an dem man sie pflanzt, harkt man im Februar durch. Die Fröste machen die Erde körnig und töten die Parasiten.

Die Liancourt-Bohne liebt die Wärme. Üblicherweise wird sie Ende April, Anfang Mai ausgesät. Man darf sie jedoch nicht aussäen, solange die tägliche Temperatur nicht bei 14, besser 16 Grad liegt. Die, die sie vorab im Becher keimen ließen, hatten bessere Ergebnisse; vor allem, weil das verhindert, dass diese ersten Triebe von Schnecken gefressen werden.

Im Gegensatz zu anderen Bohnen darf man nicht mehrere Samen in ein Loch geben. Ein einziges Korn auf einmal genügt, zwischen den Pflanzen müssen mindestens 40 cm Abstand sein.

Man kann um die Bohnen herum ein bisschen Holzasche geben. Sie gibt der Erde Phosphate und hält Schnecken fern.

Wenn die ersten Triebe zu wachsen beginnen, muss man eine Stütze anbringen. In Liancourt baute man sie an Bohnenstangen an. Ich verwende für meine Stützen Bambusstöcke, da die Pflanzen spielend drei Meter Höhe erreichen können.

Ich habe verschiedene Pflanzenkombinationen ausprobiert. Den besten bzw. schönsten Erfolg hatte ich mit Sonnenblumen. Aber Achtung: Die Bohnen werden schnell die letzteren in der Höhe überholen.

Kein Dünger, kein Fungizid, kein Pestizid. Die Liancourt-Bohne ist eine robuste Pflanze, die extrem schnell wächst. Sie entwickelt selbstständig ihre Abwehr gegen Angriffe.

Ich habe sie als grüne Bohne probiert. Der Geschmack ist gut, kommt aber nicht an den der [reifen] Kerne heran.

Die Ernte erstreckt sich von Ende August bis Mitte Oktober. Dann werden die Hülsen gelb mit schwarzen Flecken. Man pflückt sie, wenn sie beginnen, trocken zu werden. Die ersten Hülsen behält man, um Samen für das nächste Jahr zu haben. Sie sind es, die den besten Ertrag bringen.

Sie lassen sich in getrocknetem Zustand lagern oder auch sehr gut einfrieren.

4) Und weiter?

Es ist eine schöne Erfahrung, eine verschwundene Sorte wieder zum Leben erwecken zu können, vor allem, wenn man den Reichtum ihrer Geschichte und die Möglichkeiten für ihre Zukunft kennt. Die Liancourt-Bohne ist ein Gemüse, das perfekt an unseren Boden und

unser Klima angepasst ist und sogar von der Klimaerwärmung profitieren wird. Sie ist ein Gemüse, das sich ideal für eine biologische Landwirtschaft eignet und wenig Wasser braucht. Ihre kulinarischen Qualitäten machen sie zu einem der teuersten Gemüse der Welt (bis zu 35,00 Euro je Kilo). Trotzdem ist sie einfach anzubauen und bringt ergiebige Ernten. Also sollte man sich fragen, wie man ihr eine gute Zukunft sichern kann. Meiner Meinung nach gilt es hierbei zwei grundlegende Schritte zu beachten:

- unsere eigenen Samen unter der Bezeichnung „Liancourt-Bohne“ lagern und verbreiten

- Interesse wecken bei den örtlichen Gastronomen zur Förderung und Verbreitung dieses Gemüses. Ich würde gerne ein Crêpe mit Liancourt-Bohnen-Brei und Entenfritons [sprich Fritos, kross gebratene Entengrieben] essen. Genauso gerne würde ich bei einem Partyservice ein echtes Cassoulet [sprich Kasulee, kräftiges Eintopfgericht mit Fleisch, Würsten und Bohnen] mit Liancourt-Bohnen bestellen oder in einem Restaurant Jakobsmuscheln auf einem Bett aus Liancourt-Bohnen mit Balsamico-Vinaigrette genießen. Bei diesen Gerichten kommt jeder auf seine Kosten!

Außerdem, um die kleine Geschichte nicht unerwähnt zu lassen, haben wir mit unseren Freunden aus Mainburg, der Partnerstadt von Liancourt in Bayern, die sich unserer Aktion angeschlossen haben, ein gemeinsames Gericht kreiert: das Cassoucroute [sprich Kassukrut, Wortneuschöpfung aus CASSOUlet und ChouCROUTE, sprich Schukrut, einer Art Schlachtplatte mit Kassler, Würsten, Kartoffeln und Sauerkraut]. Dabei handelt es sich um Sauerkraut, bei dem die Kartoffeln durch Liancourt-Bohnen ersetzt werden, mit geräucherten Würsten und Weißwürsten. Und ich versichere Ihnen, es lohnt sich, das Cassoucroute zu probieren.

Also machen wir uns alle mit Freude daran, diesen Schatz unserer Heimat anzubauen. Wir werden die Freude doppelt zurückgeben.

5) Anbau in Mainburg ab 2021

Als im Frühjahr 2021 aufgrund der Corona-Pandemie persönliche Treffen zwischen den Austauschpartnern aus den Partnerstädten Mainburg und Liancourt in weiter Ferne schienen, verschickten die zuständigen Partnerschaftsvereine Päckchen zur Freude des jeweils anderen, in denen unter anderem Samen verschiedener Pflanzen enthalten waren: Liancourt erhielt Sonnenblumen, Kornblumen und Vergissmeinnicht, während Mainburg roten Lein, Stockrosen und Liancourt-Bohnen erhielt. Die Pflanzen dienten als Symbole der Verbundenheit und der Freundschaft, die sich immer weiter mehren sollten. Im Garten der Familie von Michael Bock (Partnerschaftsverein Mainburg-Liancourt) gelang einer der ersten erfolgreichen Anbauversuche der Liancourt-Bohne in Mainburg. Noch im gleichen Jahr, genauer gesagt am 23. Oktober, begutachtete Jean Marget (sprich Scho Marschä), derjenige, der die Bohne im selben Jahr in Liancourt wieder einführte (s. o.), die Pflanzen und freute sich über den guten Wuchs und gab gleichzeitig noch einige Tipps. Laut Herrn Marget sollte man sich nicht nur die frühesten, sondern auch die größten Samen aufheben, da diese Pflanzen hervorbringen würden, die im nächsten Jahr größere Samen tragen. So ließe sich der Ertrag kontinuierlich steigern.

Die Bohnen wuchsen an einer Stange, der Abstand der einzelnen Pflanzen war allerdings nicht gewährleistet. Rechts und unten sieht man, wie die Bohnen beginnen, sich gelb zu verfärben.

(Bilder: Michael Bock)

6) Ein kleiner Schwenk zum Hopfen

Die Ernte der Liancourt-Bohne erfolgt nach wie vor per Hand, da die dicke Schale eine maschinelle Ernte nahezu unmöglich macht. Die manuelle Ernte erinnert einen Hallertauer unweigerlich an die Zeit, als der Hopfen noch mit der Hand gezupft wurde

(siehe https://www.youtube.com/watch?v=PI32HPKgdU8

bzw.

https://www.youtube.com/watch?v=MXLopI8_QX8).