

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 55 (1998)
Heft: 7: Von "richtigen" Tomaten : und anderen

Rubrik: Auf dem Speiseplan

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Gemüsebohnen

Die zu den Schmetterlingsblütlern und Hülsenfrüchten gehörenden Bohnen kamen im 16. Jahrhundert von Amerika nach Europa. Heute gibt es bei uns sehr viele unterschiedliche Arten, so dass für jedes Klima und jede Gartengröße die «richtige» Sorte gewählt werden kann.

Es gibt Stangen- und Buschbohnen, flache und runde, lange (25 cm) und kurze (5 cm), grüne, gelb-weiße (Wachsbohnen) und lila-farbene. Importe sind das ganze Jahr zu kaufen, frische, heimische Gartenbohnen sind von Juni bis Oktober auf dem Markt.

In einem kleineren Garten sind Stangenbohnen ideal, weil sie wenig Platz brauchen, aber doch eine reichliche Ernte versprechen. Die anspruchslose Feuerbohne mit ihren roten und weißen Blüten wird gerne als Zierpflanze zum Ranken genutzt. Pflückt man die Früchte dieser Sorte jung, dann ergeben auch sie ein feines Gemüse.

In der Küche werden die Stielansätze und eventuell vorhandene Fäden entfernt. Nach dem Waschen kocht man die Bohnen ganz in Salzwasser und schneidet sie hinterher in Stücke, damit sie ihr volles Aroma behalten. Nach dem Abgießen kurz mit kaltem Wasser abgeschrecken, so verlieren sie die kräftige Farbe nicht. Für Suppen und Eintöpfe schneidet oder bricht man die Bohnen vorher, damit die Brühe vom Geschmack profitiert. Für den Wintervorrat lassen sie sich milchsauer konservieren oder nach kurzem Blanchieren tiefkühlen.

Frisches Bohnenkraut sollte immer mitgekocht werden. Zum Würzen passen außerdem auch Thymian, Muskat, Knoblauch, Basilikum oder Liebstöckel.

Vorsicht: Bohnen dürfen nicht roh gegessen werden, denn der giftige Inhaltsstoff Phasin wird erst beim Kochen zerstört. Bohnen zählen zu den eiweißreichen Gemüsen und enthalten viel Eisen, Kalium, Kalzium, Magnesium, Phosphor, Vitamin C, B1, B2, B6, Folsäure und Vitamin E.

Bohnen-Tomaten-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Buschbohnen, 1 Bd. Bohnenkraut
1 grosse Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
3 gehäutete, kleingewürfelte Fleischtomaten
Herbamare, weißer Pfeffer

So wird's gemacht:

Bohnen putzen, waschen und mit dem Bohnenkraut in gesalzenem Wasser oder Plantaforce-Gemüsebrühe 10 bis 20 Minuten bissfest garen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Das Öl im Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und die Tomatenwürfel dazugeben, anbraten, würzen. Die gegarten Bohnen unterheben. Mit Pellkartoffeln oder Kartoffelgratin ein leckeres Sommergericht.

Pikantes Bohnengulasch

Zutaten für 4 Portionen:

800 g grüne Bohnen
je 1 gelbe und rote Paprikaschote
2 grosse Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl, 1 Tasse Wasser
1 Plantaforce-Würfel (Gemüsebrühe)
frisches Bohnenkraut, Edelsüßpaprika- und Rosenpaprikapulver, Trocomare
2 EL Tomatenmark
1 Bd. Petersilie, fein gehackt

So wird's gemacht:

Zwiebeln grob würfeln, Knoblauchzehe kleinschneiden. Bohnen in etwa 5 Zentimeter lange Stücke, Paprika in Streifen schneiden.

Öl in einem grossen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Bohnen und Paprika dazugeben und mit Wasser aufgiessen. Gemüsebrühwürfel, Bohnenkraut und Gewürze dazugeben, eventuell noch etwas Wasser angießen. Zirka 30 Minuten köcheln lassen. Das Tomatenmark gut unterröhren, nochmals abschmecken und mit der frischen Petersilie bestreuen. Mit kräftigem Bauernbrot oder Kartoffeln ein köstlicher Eintopf.

Tip: Zu Bohnensalat passt sehr gut eine Sauce mit Olivenöl und Aceto balsamico. • MH