bingenheimer saatgut

Kulturinformationen

Edamame - Sojabohne

Glycine max

Edamame sind Sojabohnen, die im grünen Zustand geerntet und zum Verzehr aus der Hülse gezuzelt oder gedrückt werden. Aus dem asiatischen Raum stammend, etablieren sie sich derzeit immer mehr in der modernen deutschen Küche.

Sorte im Angebot der Bingenheimer Saatgut AG:

Hokkai Green (G805):
Gesunde Sorte mit großen Körnern
und hohem Ertragspotenzial.

Aussaat bis Pflanzung

Direktsaat: Anfang Mai bis Ende Juni

Voranzucht: ab April; z. B. in 54er Quickpots, 1 Same pro Topf

Saattiefe: 3-4 cm

Anzuchttemperatur: ca. 20 °C
Für die Direktsaat muss der Boden bereits erwärmt sein und warm bleiben, bis die Keimung nach 6 Tagen beginnt.

Pflanzung: ab Anfang Mai, ca. 3 Wochen nach Aussaat

Pflanzabstände: ca. 50 x 10 cm für Einzelhülsenernte

Saatgutbedarf für Direktsaat: 15-20 Korn pro laufenden Meter; ca. 25 Korn/m^2

Optimale Pflanzenanzahl: 20-25 Pfl./m^2

Kulturführung

- Die Kulturführung ist ähnlich wie bei der Buschbohne.
- Bei gleichmäßiger Ablagetiefe und guter Rückverdichtung kann nach ca. 4 Tagen blind gestriegelt werden. Dabei ist Vorsicht geboten, denn die jungen Keimlinge sind sehr empfindlich, bis sie die ersten Blätter entwickelt haben.

Temperaturen:
- Sojabohnen sind eine wärmeliebende Kultur, daher wird der Anbau eher in wärmeren Lagen empfohlen. Leichte Fröste vertragen die jungen Pflanzen, sobald sich die ersten Laubblätter entwickelt haben.
- Auf leicht erwärmbaren Böden gedeihen die Pflanzen besonders gut.
- Eine Vliesabdeckung im Frühjahr begünstigt ein schnelles Auflaufen und sorgt für Schutz gegen Schädlinge (z. B. Krähen, Bohnenfliege). Ansonsten haben Edamame wenig Probleme mit Krankheiten und Schädlingen.

Wasserbedarf: Zur Blüte und Kornfüllung besteht der höchste Wasserbedarf.
Bei trockener Witterung sollte in diesen Phasen bewässert werden.

Empfehlung: Eine Impfung mit Rhizobien-Bakterien (z. B. mit „LegumFix“ bei uns erhältlich unter Art. Nr. Z045/Z046) kann besonders bei Erstkultur zu einer Ertragssteigerung von 10-20 % führen.

Ernte

Erntebeginn: ab Mitte August; etwa 100 Tage nach der Aussaat

Erntefenster:

- 1-2 Wochen für die gängige Frischernte. Überständige Hülsen können zum Ausreifen an der Pflanze bleiben, denn auch die getrockneten Samen können weichgekocht und verzehrt werden.
- Durch satzweisen Anbau kann die Ernteperiode verlängert werden.
- Edamame ist geeignet für die Einmalernte, da bei richtigem Erntezeitpunkt etwa 80 % der Hülsen gleichzeitig reif sind.

Erntemethode: In der asiatischen Tradition wird die gesamte Pflanze samt Hülsen geerntet, wozu die Pflanzen dichter gesät oder gepflanzt werden als vorab angegeben. Für die hierzulande übliche Einzelhülsenernte gelten die vorab angegebenen Pflanzabstände.

Erntezeitpunkt:

- Bei der Bestimmung des Erntezeitpunktes auf die Färbung und Markierung der Hülsen achten: Gelbfärbung der ersten Blätter ist kein Kennzeichen für den optimalen Erntezeitpunkt, da dies zu stark von der Bestandsdichte und der allgemeinen Versorgung der Pflanze abhängt.
- Besser etwas zu früh als etwas zu spät ernten, da die Konsistenz und der Geschmack bei Überreife schnell an Qualität verlieren. Bei viel zu früher Ernte ist der Ertrag allerdings merklich geringer.
- Für allererste Erfahrungen mit der Bestimmung des Erntezeitpunktes sind Kochproben zu empfehlen. Dadurch wird schnell klar, wie eine Hülse zum richtigen Erntezeitpunkt aussieht. Auch als Trockenbohnen sind Edamame größer und leckerer als die normale Sojabohne im Ackerbau.

Erntemengen: Die Erträge frischer Schoten liegen bei ca. 0,8-1,5 kg/m^2.

Nicht zu früh und nicht zu spät: In der Mitte wurde der optimale Erntezeitpunkt gewählt.

Verwendung

Vermarktung:
Traditionell wird die ganze Pflanze ausgerissen, entblättert und gebündelt vermarktet. Hierzulande ist die Vermarktung der gepflückten Schoten üblich. Bei der Vermarktung Zubereitungshinweise anzubieten kann verkaufsfördernd wirken.

Lagerung: im Kühlraum bei 2 °C ca. 1-2 Wochen möglich

Zubereitung: Für einen Snack ganze Hülsen 10-15 Min. kochen, auf 1 l Wasser ca. 2 EL Salz. Das Wasser abgießen und dann „auszuzeln". Sehr lecker sind die warmen salzigen Sojabohnen in Kombination mit einem kühlen (Reis-)Bier.
Verwendung auch als schmackhafte Ergänzung in Salaten oder Nudelpfannen.

Erwerbsgartenbauberatung

Für Fragen bezüglich unserer samenfesten Sorten, deren Anbau und Vermarktung steht Ihnen unsere Erwerbsgartenbauberatung mit Rat und Tat zur Seite.

Unter bingenheimersaatgut.de/beratung finden Sie die Kontaktdaten unseres Beratungsteams. Oder schreiben Sie uns eine Mail an beratung@bingenheimersaatgut.de

Sorteninformationen und Saatgutverfügbarkeiten finden Sie unter bingenheimersaatgut.de

Bingenheimer Saatgut AG
Kronstraße 24 | 61209 Echzell-Bingenheim
Telefon: +49 6035 1899-0 | Fax: +49 6035 1899-40
E-Mail: info@bingenheimersaatgut.de
Onlineshop: www.bingenheimersaatgut.de