

Edamame „Soda Green“:

exotisch und überraschend unkompliziert

Die **Edamame „Soda Green“** ist eine frühreife Sojabohnensorte, die speziell für den Frischverzehr geerntet wird. Anders als bei der klassischen Sojabohne werden die leicht behaarten Hülsen bereits im unreifen, grünen Zustand geerntet. In ihnen befinden sich meist zwei bis drei leuchtend grüne Bohnen. Geschmacklich überzeugt Edamame mit einem milden, leicht süßlichen und angenehm nussigen Aroma. Zudem punktet sie mit einem hohen Gehalt an pflanzlichem Eiweiß und Ballaststoffen.

Der Anbau ist unkompliziert, benötigt zu Beginn allerdings etwas Wärme und Geduld. Die Direktsaat erfolgt ab Mitte Mai bis Juni, sobald sich der Boden ausreichend erwärmt hat und keine Frostgefahr mehr besteht. Ein sonniger, warmer und möglichst windgeschützter Standort bietet die besten Voraussetzungen. Der Boden sollte locker, humusreich und gut durchlässig sein. Besonders während der Blüte und Hülsenbildung ist auf eine gleichmäßige Wasserversorgung zu achten. Als Leguminose kann die Sojabohne mithilfe von Knöllchenbakterien Stickstoff binden und benötigt daher keine starke Stickstoffdüngung. Im Tiroler Sortenversuch zeigte sich zunächst eine eher langsame Entwicklung. Die jungen Pflanzen legten anfangs nur zögerlich an Größe zu. Mit zunehmender Wärme änderte sich das jedoch deutlich: Plötzlich setzte ein kräftiger Wachstumsschub ein und die Pflanzen entwickelten sich ausgesprochen gut. Es entstanden große, kräftige Pflanzen mit zahlreichen typisch behaarten Hülsen. Der Fruchtansatz war sehr gut und auch der Ertrag konnte überzeugen.

Geschmacklich war die „Soda Green“ ebenfalls ein voller Erfolg. Die noch jungen, grünen Bohnen waren zart und angenehm nussig. Traditionell werden die ganzen Hülsen kurz in Salzwasser gekocht oder gedämpft und die Bohnen anschließend aus der nicht essbaren Hülse gedrückt. Sie eignen sich als Snack ebenso wie für Salate, Bowls, Wokgerichte oder als Beilage.

Eine interessante Erfahrung ergab sich bei der Vermarktung am Bauernmarkt. Frische Edamame in der Hülse sind vielen Konsumentinnen und Konsumenten noch wenig bekannt. Häufig kennt man Edamame vor allem tiefgekühlt und bereits ausgelöst. Die frischen, behaarten Hülsen benötigen daher noch etwas Erklärung – sowohl hinsichtlich der Zubereitung als auch der Tatsache, dass nur die darin enthaltenen Bohnen gegessen werden. Für Direktvermarkter ist Edamame somit eine spannende Spezialität, bei der entsprechende Kundeninformation hilfreich ist.

Fazit: Die **Edamame „Soda Green“** hat im Sortenversuch eindeutig überzeugt. Nach einer zunächst langsamen Entwicklung wuchsen die Pflanzen kräftig, bildeten zahlreiche Hülsen und lieferten einen sehr guten Ertrag. Auch geschmacklich konnte die Sorte voll punkten. Für den Anbau in Tirol gibt es daher ein klares Ja. Im Hausgarten ist sie eine unkomplizierte und außergewöhnliche Bereicherung; in der Direktvermarktung braucht es hingegen noch etwas Aufklärungsarbeit, um dieses bei uns bislang weniger bekannte Frischgemüse den Konsumentinnen und Konsumenten näherzubringen.

