



Prinsessenboon

De prinsessenboon, afkomstig uit Centraal-Amerika waar hij van nature voorkomt in berggebieden, werd al vijfduizend jaar geteeld in Peru en Mexico. De Spanjaarden leerden de plant kennen tijdens de ontdekking van de Nieuwe Wereld en ze introduceerden haar dan ook in de 16e eeuw in Europa. De pronkboon is een andere soort die ook zijn oorsprong heeft in Centraal-Amerika. Zoals zijn benaming doet vermoeden, werd deze plant eerst gekweekt voor zijn uitzicht, maar na koken zijn de bonen ook eetbaar.

HOE TELEN?

Specifieke noden, kenmerken

De boon is een plant die warmte (17 tot 30°C) en vocht nodig heeft om te ontkiemen. Als de omstandigheden niet ideaal zijn, ontkiemen ze slecht, of gaan ze snel achteruit. De bonenplant kan niet tegen vorst, dus moet hij na IJsheiligen geplant worden (tegen 20 mei).

Bonen verrijken de bodem: ze fixeren de stikstof uit de lucht ter hoogte van hun wortels en verrijken dus de grond met deze stikstof. Hier profiteren nabij geteelde planten en planten van de volgende teelt enorm van. Ze verdragen wel geen vers aangevoerde compost.

Ziekten en plagen

Bladluizen, kevers, roest

Keuze van de variëteiten

Er zijn verschillende soorten bonen:

- Volgens ontwikkeling:
 - **Struikbonen** : deze worden tot 50-60 cm hoog, hebben geen ondersteuning nodig, en produceren relatief snel..
 - **Staakbonen**: deze worden al snel 2 meter hoog, en hebben dus zeker ondersteuning nodig van staken of allerhande, waaraan ze zich kunnen hechten. Ze ontwikkelen trager, maar hebben wel een gespreidere oogstperiode. De pronkboon is bijvoorbeeld een variëteit die klimt.
- Volgens consumptie:
 - **Prinsessenbonen**: men eet peul met het onrijpe zaad
 - **Snijboontjes**: men eet peul met het onrijpe zaad
 - **Droge bonen**: men eet de zaadjes na ze uit de peulen te halen

In elke soort boon bestaat er nog een enorme variëteit aan rassen: boterbonen, prinsessenbonen, paarse bonen, kousenband, soorten met grote of kleine zaden, meer productieve bonen (hoeveelheid en grootte), ziekteresistentere bonen, ...



Teelttechnieken

Een boon kan noch tegen koude, noch overdaad aan water of droogte. De zaadjes zijn vrij gevoelig, en als ze niet snel ontkiemen, is er kans dat ze rotten of opgegeten worden.

In de juiste omstandigheden ontkiemen ze vrij snel (5 tot 8 dagen).

Boontjes worden veelal in volle grond gezaaid, maar als de weersomstandigheden niet ideaal zijn, of om het ontkiemen beter te kunnen controleren, kan er eerst in potten gezaaid worden, en daarna kunnen de kiemplanten uitgepland worden in volle grond.

Zaaien in volle grond:

- *Struikbonen* : van midden juni tot eind juli

- in rijen met 40 à 50 cm tussen
 - een zaadje per 5cm
 - 5 tot 7 zaadjes per 35cm

zaai elke drie weken een paar zaadjes

- *Staaibonen*: van midden mei tot eind juni

- 6 tot 8 zaadjes per staak
 - 40 tot 50cm uit elkaar en tot een tipi gebonden
 - twee rijen van staken, 90cm uit elkaar

TIP:

- Als het droog is, begiet de zaaiuiltjes of bodem van de rij vooraleer te zaaien
- Week de zaadjes een nacht in water om de ontkieming op gang te brengen

Zaaien in potten:

Zaai 5 à 6 zaadjes per pot en plant uit naar volle grond van zodra de plant 2 à 3 echte bladeren heeft (dus niet de kiemblaadjes). Zaaien in potten is handig bij staaibonen, die in kleinere hoeveelheden gepland moeten worden.

Opvolgen teelt:

- Aard de planten aan eens ze enkele bladeren hebben. Breng met een hark de aarde van tussen de rijen aan rond de plantjes om zo een heuveltje te maken. Doe dit twee of drie keer.
- Breng eventueel na de laatste aanaarding wat goed verteerde compost aan, en mulch om het vocht vast te houden.
- Voor de staaibonen: begeleid de plantjes naar de staak, zodat ze zich snel rond de klimstructuur kunnen wikkelen.
- Hou ziekten en plagen goed in de gaten.

Wanneer en hoe oogsten:

- *Prinsessen- en snijboontjes*: wanneer de peulen volgroeid zijn, maar voor ze vezelachtig worden.
- *Droge bonen*:
 - Plukken wanneer de zaden mooi gevormd zijn, en de peulen gemakkelijk openen.
 - Plukken als de peul droog is, zodat de zaden goed bewaren. Hierdoor moeten ze wel langer koken, of inweken.
- *Pronkbonen*: als peul als ze jong genoeg zijn, of de gedroogde zaden.

