

## Das Küchengerät, das Bohnenschnippeln zum Kinderspiel machte

*Museen sind Schatzkammern: sie sammeln und bewahren Gegenstände aus vergangenen Zeiten, erforschen deren Geschichte(n) und bringen sie zum Sprechen. Dabei sind es nicht selten die auf den ersten Blick unscheinbaren Dinge, die Spannendes zur lokalen Historie zu berichten haben. In der Reihe „Objekt des Monats“ werden im Stadtmagazin DER MEPPENER regelmäßig herausragende Exponate und Sammlungsstücke aus dem Bestand des Stadtmuseums vorgestellt.*

(mb) Wie vielen Hausfrauen mögen sie das Essenmachen erleichtert haben, wie viele Salate bestückt, wie viele Suppen bereichert und wie viele Beilagen zum Sonntagsbraten geliefert haben? In einer Vitrine im Schaumagazin des Stadtmuseums Meppen in der Arenbergischen Rentei befinden sich vier dieser ausdauernden Helferlein. Zwei sind beigefarben, eine ist dunkelbraun und eine dunkelblau: Bohnenschneidemaschinen.

Vor über hundert Jahren und noch lange danach waren Bohnenschneidemaschinen aus vielen Haushalten nicht wegzudenken. Eines dieser handlichen Küchengeräte findet sich im „Illustrierten Hauptkatalog“ des Einzelhandels-Versand-Unternehmens August Stukenbrok in Einbeck aus dem Jahr 1912. Auf Seite 116, unter Artikelnummer 5091, preist der Versandhändler den von ihm vertriebenen Bohnenschneider mit folgenden Worten an: „Sehr schnell und sauber arbeitend. Mit 3 scharfen, auswechselbaren Messern, aus bestem Stahl.“ Das gusseiserne Gerät, das 2,25 Kilogramm wiegt, war damals für 4,75 Mark zu haben, was heute etwas mehr als 30 Euro entsprechen dürfte.

Auf dem alltäglichen Speiseplan der damaligen Landbevölkerung standen außer Getreide, Buchweizenprodukten und Kartoffeln hauptsächlich Hülsenfrüchte. Fast jeder Haushalt verfügte über einen Garten. Und dort wurden seit dem 17. Jahrhundert vermehrt Stangenbohnen angebaut. Sie zählen zu den Gartenbohnen. Ursprünglich wurden diese in Mittelamerika und in Südamerika entlang der Anden kultiviert. An den Boden, in dem sie gedeihen, stellen sie keine hohen Ansprüche. Er sollte tiefgründig sein, humusreich und nicht verkrustet. Was den Standort angeht, mag es die Stangenbohne eher sonnig und windgeschützt, da der Wind die Blüten, Hülsen und Blätter ihrer auf bis zu drei Meter kletternden Triebe leicht abknicken kann. Die Erntezeit beginnt in der Regel im Juli und zieht sich bis in den Frühherbst. Wie fast alle Gemüsekulturen sind Stangenbohnen fettarm. Sie liefern viele Mineralstoffe, vor allem Kalium und Ballaststoffe. Erwähnenswert sind auch Spurenelemente wie Magnesium, Zink, Fluor und Selen. Stangenbohnen sollen blutzucker- und cholesterinsenkend sowie auch krebsbekämpfend sein.

Allerdings sind Stangenbohnen relativ hart. Sie haben außerdem Fäden, die beim Essen lästig sind, weshalb sie in



Bohnschneidemaschinen im Schaumagazin des Stadtmuseums Meppen in der Arenbergischen Rentei

Foto: © Schöning Fotodesign Meppen

feine Streifen geschnitten werden müssen, was mühselig ist. Hier kommt die Bohnenschneidemaschine zum Einsatz. Das Küchengerät wird mit einer Schraubzwinge an einem Tisch befestigt. Dann werden die Bohnen paarweise durch zwei längliche Öffnungen geschoben (es gab auch Modelle mit nur einer Öffnung) und mittels Handkurbel, die ein Schneiderad in Bewegung setzt, geschnitten. Es ist vom Arbeitsaufwand her betrachtet ein Kinderspiel. Da die Schneideklingen austauschbar sind, lassen sich Stangen-, Brech- und Buschbohnen verarbeiten. Über je zwei Öffnungen verfügen die vier Bohnenschneidemaschinen im Schaumagazin des Stadtmuseums.

Das auf dieser Seite abgebildete dunkelbraune Gerät trägt das Kürzel „PeDe“; es ist die Abkürzung für „Peter Dienes“. Im Jahr 1869 eröffnete er in Remscheid eine Fabrik, die ursprünglich Kaffeemühlen herstellte. Sein Schwiegersohn Paul Land kaufte 1919 eine Villa in Breukelen (Niederlande). Dort begann er mit der Produktion von „PeDe“-Kaffeemühlen und: Bohnenschneidemaschinen.

Auf dem blauen Bohnenschneider, der vermutlich ebenfalls in den 1920er Jahren hergestellt wurde, prangen die Buchstaben „GEKA“. Die gleichnamige Firma wurde 1919 von Paul Klein in Altenvoerde (heute Ennepetal/Westfalen) als „Baubeschlag-Fabrik und Fabrik hauswirtschaftlicher Maschinen“ gegründet. Zur Produktpalette gehörte auch der „Bohnschnippler“. Der Werbespruch des Unternehmens lautete: „Durch Qualität zum Erfolg“.

Ob „PeDe“ oder „GEKA“: Die Bohnenschneidemaschinen von einst sind, abgesehen von ihren Schneideklingen, unkaputtbar. Es ist kein Wunder, dass viele Online-Kleinanzeigen-Portale solche alten Bohnenschnippler feilbieten. Wer Glück hat, bekommt ein rostfreies, funktionstüchtiges Gerät für ein paar Zehner. Auch neue Bohnenschneider sind zu haben, allerdings nicht aus Gusseisen, sondern aus Aluminium, ab etwa 42 Euro (inklusive Versand). Günstiger sind die Schneidemaschinen im Retrostil der 1920er Jahre: Ab knapp 30 Euro können Bohnenliebhaber:innen losschnippeln – vorausgesetzt, sie mögen das Kunststoffgehäuse.