

Bohnenkraut, Bergbohnenkraut, Satureja montana



Menge	Stückpreis
bis 2	2,99 €*
ab 3	2,79 €*
ab 6	2,49 €*

* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Marke: Hofstetter
Bestell-Nr.: ha00007943

Bohnenkraut, Bergbohnenkraut - Satureja montana

Das Bohnenkraut gilt bereits seit der Antike als **eines der wichtigsten Würzkräuter in der Küche**. Wie der Name schon sagt, passt es hervorragend zu Bohnengerichten aller Art. Darüber hinaus wird es für Gerichte mit Hülsenfrüchten aller Art, Wildgerichte und deftige Eintöpfe verwendet.

Die **frischen oder gerebelten Blätter** werden immer mitgekocht. Nur so kann das Bohnenkraut seinen vollen Geschmack entfalten. Gehen Sie aber sparsam mit der Dosierung um, da das Bohnenkraut einen sehr intensiven Geschmack hat und an die Speisen weitergibt.

Das ganze Jahr über können die frischen Blätter geerntet werden. Sie können aber auch ab Sommer die gesamte Pflanze kurz über dem Boden abschneiden, um diese dann als Sträuße zum Trocknen aufhängen. Sobald die Sträußchen trocken sind, können die Blätter abgerebelt und aufbewahrt werden.

Satureja montana **liebt warme und vollsonnige Standorte** mit sandigen und kargen Böden. Dabei sollte vor allem vor Winternässe geschützt werden, da sonst Wurzelfäulnis entstehen kann.

Ein wichtiger anbaulicher Tipp ist es, das **Bohnenkraut in direkter Nachbarschaft, neben den Bohnen zu pflanzen**, da hierbei ein Befall mit der schwarzen Bohnenblattlaus eingedämmt werden kann.

Die weißen Blütenstände an den Triebspitzen sind eine **wichtige Bienenweide** und verleihen dem Honig eine besondere Würze, weshalb sie auch oft in historischen Klostergärten in die Nähe von Bienenstöcken gepflanzt wurde.



[Lieferqualität von Kräutern](#)

Artikeleigenschaften

Standort: Überwiegend Sonne
Verwendung: Gewürzkräuter