

Erträge

Die Ernte wird zu Blühbeginn mit dem Mähader eingefahren. Zu diesem Zeitpunkt sollen die Stängel noch nicht sehr hart sein. Nach der schonenden Trocknung bei 40°C wird das Kraut gerebelt um den Stängelanteil zu reduzieren. Der Frischmasseertrag von rund 10-30 t/ha ergibt bis zu 5 t/ha getrocknetes Material. Davon bleiben 1-2 t/ha gerebelte Kräuter übrig.

Fazit

Bohnenkraut ist eine Kultur mit kurzer Kulturdauer und wird sowohl getrocknet als auch frisch verwendet.



Impressum:

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan
www.LfL.bayern.de

Autor: Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung

© LfL, 10/2020

Alle Rechte beim Herausgeber



Bohnenkraut

(Satureja hortensis L.)



Kooperationsprojekt: Informations- und Demonstrationszentren
Energiepflanzenanbau und Bioökonomie

Bohnenkraut zählt zu der Familie der Lippenblütler und gehört der Gattung der Bohnenkräuter an.

Im Deutschen wird es auch als Käsekraut oder Pfefferkraut bezeichnet.



Auflaufende Jungpflanzen



Saatgut

Merkmale

Die einjährige, krautige Pflanze wird bis zu 60 cm hoch und bildet einen vierkantigen, stark verzweigten Stängel aus. Das Wurzelsystem ist ebenfalls stark verzweigt. Die lanzettlichen, spitz zulaufenden Blätter sind ganzrandig ohne deutlich abgesetzten Stiel. Die kleinen weiß- bis rosafarbenen Blüten sitzen meist zu fünf in Scheinähren. Das nah verwandte Bergbohnenkraut ist winterhart und bildet kleine verholzende Büsche aus.

Herkunft

Die Gewinnung erfolgt aus der Wildsammlung z.B. in Albanien, wie auch aus dem Anbau, welcher unter anderem in Frankreich, Spanien, Polen, Ungarn und Deutschland praktiziert wird.

Anbau

Die Etablierung erfolgt Ende April/ Anfang Mai an sonnigen Lagen mit lockeren Böden mittels Direktsaat mit 3-4 (bis zu 8) kg Saatgut/ha und flacher Ablage (Lichtkeimer!). Die Keimdauer beläuft sich auf 2-3 Wochen. Nach ca. 10 Wochen wird das Kraut bei Blühbeginn geerntet. Der Anbau als Zweitfrucht wird Ende Juli/ Anfang August praktiziert. Bohnenkraut zählt als schlechte Vorfrucht und ist in der Fruchtfolge nach gut gedüngten Hackfrüchten einzuordnen.

Inhaltsstoffe und Verwendung

Das ätherische Öl im krautigen Pflanzenteil setzt sich aus Carvacrol, p-Cymol, Thymol und Gerbstoffen zusammen. Der Pflanze wird eine verdauungsfördernde, appetitanregende Wirkung zugesprochen. Als Küchengewürz kommt Bohnenkraut ebenfalls zur Anwendung.