

Satureja hortensis L.

Allgemein

Die Griechen haben das Bohnenkraut nicht besonders erwähnt, aber die Römer schätzten die Pflanze und zählten sie zu den stärksten Duftpflanzen. Vergil empfahl, sowohl Sommer- als auch Winterbohnenkraut wegen seines Duftes in der Nähe von Bienenstöcken zu haben. In Mitteleuropa wird die Pflanze etwa seit dem 9. Jahrhundert vor allem in Klostergärten angebaut. Sie war Gemüse- und Heilpflanze und wurde als Aphrodisiakum angesehen. Lonicerus beschreibt sie als Expektorans, als ohnmachtwidriges, leber-, magen- und uterusreinigendes Mittel und als Umschlag gegen Gicht. Für Matthiolus ist das Bohnenkraut ein appetitanregendes und verdauungsförderndes Mittel, ein Karminativum, Aphrodisiakum und Emmenagogum sowie ein Mittel bei Koliken und Gliederlähmungen. Bohnenkraut werden von John/ Josselyn unter den Pflanzen erwähnt, die von den ersten Siedlern nach Amerika gebracht worden waren. Culpeper schreibt, der Saft von Bohnenkraut sei gegen schlechtes Sehvermögen wirksam. Von Haller stellt stomachische, karminative, diuretische und tonisierende Wirkungen auf den Uterus fest, und Weinmann empfiehlt das Kraut außerdem für die Anwendung bei Ohrenschmerzen. Das Kraut wurde dann lange Zeit nur noch in der Volksmedizin als schweißtreibend, verdauungsförend, nervenstärkend und bei Wurmleiden und Katarrhen angewendet. In Schlesien z.B. wurde es als stopfendes Mittel eingesetzt.

Überdies diente Bohnenkraut vor allem als Küchenkraut.

Medizinisch verwendet wird das frische oder getrocknete Kraut in der Blüte.

Etymologie

Der Name 'satureja' wird als von unbekannter Herkunft oder als Fremdwort angesehen. Außerhalb des Lateinischen fehlen jegliche Anknüpfungspunkte. 'Hortensis' kommt vom lateinischen 'hortus = Garten' und bedeutet 'im Garten wachsend'.

Botanik

Blüte und Frucht: Die lila oder weißlichen Lippenblüten stehen in blattachselständigen, 5blütigen Scheinquirlen. Der Kelch ist röhlig-glockig, regelmäßig und 5zählig. Die Kronröhre hat keinen Haarkranz. Die Oberlippe ist gerade und ausgerandet, die Unterlippe 3spaltig und am Schlund rot punktiert.

Blätter, Stengel und Wurzel: Die Pflanze ist ein Kraut von 30 bis 45 cm Höhe mit aufrechten, sehr ästigen und kurzhaarigen Stengeln. Die Blätter sind kreuzgegenständig, bis 3 cm lang, kurz gestielt, lanzettlich bis lineal-lanzettlich, ganzrandig zugespitzt, dicklich, am Rande gewimpert und beiderseits drüsig punktiert. Merkmale: würziger Geruch, Geschmack brennend, scharf, pfefferig.

Verbreitung

Die Pflanze ist in Südeuropa und Nordafrika heimisch und wird weltweit kultiviert.

Synonyme

Volkstümliche Namen

Bean Herb (eng.)

Bohnenkraut (dt.)
Garden Savory (eng.)
Karst-Saturei (dt.)
Pfefferkraut (dt.)
Savory (eng.)
Summer Savory (eng.)
Winter Savory (eng.)
Winter-Bohnenkraut (dt.)

Drogen

Saturejae herba (+ -)