Bemerkenswerte Pflanzen in der Ackerbauschule (83)

Satureja spicigera – Kriechendes Berg-Bohnenkraut

Es gibt Pflanzen, die verschiedenen Kriterien zuzuordnen sind – besonders interessant sind beispielsweise Nutzpflanzen, die auch einen hohen Zierwert besitzen. Unbestreitbar gehört das Kriechende Berg-Bohnenkraut dazu.

Nur gute 10 cm hoch wird dieser Gartenschatz (man kann es kaum anders beschreiben). Wertvoll ist es durch seine späte Blüte, die von Ende August bis weit in den Oktober hinein reicht; unzählige weiße „Lippenblüten" zieren diese niederliegende Pflanze, die an sonnigen Tagen von Bienen und Schmetterlingen angeflogen wird. Sie gehört zur Familie der *Labiatae*, der Lippenblütler.

Im Frühjahr treibt es sehr spät aus; zuvor sollte man etwa zur Zeit der Forsythienblüte, einen Rückschnitt um etwa die halbe Höhe durchführen. Der späte Austrieb empfiehlt geradezu eine Unterpflanzung bzw. Zwischenpflanzung mit Krokussen; wenn diese sich zurückziehen, kommt *Satureja spicigera* so langsam auf Touren und grünt. Da es völlig winterhart ist, erfreut es uns viele Jahre hindurch; bei uns hat es in fünf Jahren eine kleine „Matte" von 30 x 30 cm gebildet.

Da es durchlässigen Boden und einen sonnigen Standort liebt, sollte man bei der Pflanzung hierauf achten. Auf Mauerkronen, am oberen Ende einer Kräuterspirale oder im Schotter eines Wegrandes wächst das Kriechende Berg-Bohnenkraut gut. Auch in Kästen und Kübeln, in Steingärten oder sonstigen eng umgrenzten Gefäßen gedeiht es.

Die niederliegenden Triebe sind relativ robust; man kann sie durchaus auch als kleinen Duftrasen oder für eine Duftbank verwenden.

Da die Blätter sehr aromatisch sind, kann man es wundervoll in der Küche so wie die anderen Bohnenkraut-Sorten verwenden: Natürlich ist immer die Kombination mit Bohnen vorzüglich. Aber auch Fleisch, ob Lamm, Rind oder Geflügel und sogar Fisch erhalten beim Braten mit diesem Bohnenkraut ein angenehmes und kräftiges Aroma, zudem wirkt es frisch oder getrocknet als Würze von Salaten, in Gemüseeintöpfen oder zu Bratkartoffeln.

Schon im Altertum nutzten Griechen und Römer Bohnenkraut zum Würzen; wer eine salzreduzierte Diät durchführen muss, kann ebenfalls dieses Bohnenkraut verwenden, denn die kleinen, lanzettlichen Blätter wirken geschmacksverstärkend wie Salz.

Da wir schon am Anfang von den Pflanzen mit Doppelnutzung gesprochen haben: in Kombination mit winterharten Rosmarin, etwa der Sorte 'Blue Winter', der in Ettelbruck seit über 10 Jahren im Freien aushält, oder den rosablühendem Ysop, *Hyssopus officinalis* 'Rosea' und rotblättrigem Gewürz-Salbei, *Salvia officinalis* 'Purpurascens' kann man ein farbenfrohes „Ziergewürzpflanzenbeet" gestalten.

Text und Fotos: Eike Jablonski, LTA