



Dr. Claudia Mack

„Kräuter-WIESsen“ – Salbei

Der Begriff Vielfalt findet nicht nur im Bereich von Gemüse, sondern vor allem auch auf dem Sektor der Arznei- und Gewürzpflanzen seine Berechtigung. Um einzelne Kulturen in den Mittelpunkt zu rücken und den interessierten Produzenten, Gärtnern und Anwendern zahlreiche Informationen näher zu bringen, dreht sich in der Versuchsstation für Spezialkulturen Wies in diesem Jahr alles um den Schwerpunkt Salbei.

Um ein repräsentatives Schau Feld zu gestalten, wurden bereits im Vorfeld von 7 verschiedenen Herkunft mehr als 110 Arten und Sorten Salbei organisiert. Neben den bekannten und auch volksmedizinisch genutzten Gartensalbei-Arten *Salvia officinalis*, können auch andere Arten und Sorten, beispielsweise mit reiner Schmuckwirkung, ritueller Tradition oder einfach nur ihres Duftes wegen, gezeigt werden.

Die Kultivierung des Salbeis kann einerseits generativ – über Saatgut – oder vegetativ – beispielsweise über Kopfstecklinge – erfolgen und hängt von der gewählten Art ab. Auch eine Direktsaat wird für einige Arten beschrieben. Als optimale Standortbedingungen können ein nährstoffreicher, vor Staunässe geschützter Boden und eine warme, sonnige bis halbschattige und windgeschützte Lage genannt werden.

Bereits der Name „*Salvia*“ leitet sich vom lateinischen *salvare* (heilen) bzw. *salvere* (gesund sein)

ab und weist auf die Kraft der Pflanze hin. Die Wirkung des Salbeis beruht auf der Kombination der Inhaltsstoffe, zu denen neben dem ätherischen Öl, Bitter- und Gerbstoffe, Saponin, Stärke, Eiweiß und Glykoside zählen. Die Eigenschaften reichen von entzündungshemmend, desinfizierend und wundheilend bis hin zu krampflösend, magenstärkend, schweiß-, durchfall- und milchsekretionshemmend.

Neben der vielfältigen volksmedizinischen Nutzung der getrockneten Blätter, kann auch das ätherische Öl verwendet werden. Von der Anwendung von Salbeitee oder anderen -präparaten über einen längeren Zeitraum wird, ähnlich wie auch bei der Pfefferminze und anderen wirksamen Heilpflanzen, auf Grund von toxischen Einzelinhaltsstoffen abgeraten. Weitere Bedeutung wird dem Salbei in der Küche, vor allem in Kombination mit Schweine- und Lammfleisch, aber auch Fisch zugeschrieben. Der Geschmack wird als würzig bitter, leicht brennend und an Campher erinnernd, beschrieben.



Die kleine Arten-Kunde:

Muskatellersalbei – *Salvia sclarea*

Es stehen vor Ort 5 verschiedene Varietäten des beliebten, 2-jährigen Muskateller-Salbeis zur Verfügung. Er wird im Mittelmeergebiet zur Gewinnung des blühenden Krauts und ätherischen Öls angebaut. Dieses findet in der Parfum- und Waschmittellindustrie, aber auch als Weinaroma Verwendung. Die klebrigen Pflanzen verströmen einen gewürzartigen Geruch und werden gern als Bienenweide eingesetzt. Muskatellersalbei blüht im zweiten Standjahr und erreicht Wuchshöhen von 50 bis 110 cm. Die Wirkung ähnelt der des Echten Salbeis.



Räucherzeremonien und Heilritualen verwendet. Der Afrikanische Räuchersalbei kann aber auch als Duft-, Zier- und Kübelpflanze bzw. Bienenweide eingesetzt werden. Das Aroma ist als harzig bekannt. Die Wuchshöhe beträgt 30 bis 50 cm.

Geigen-Salbei – *Salvia lyrata*

Als Synonym für den Geigen-Salbei gilt auch „Indianischer Heilsalbei“. Diese Art stammt ursprünglich aus Nordamerika. Namensgebend sind die löwenzahnähnlichen Blätter mit stark roten Blattnerven. Die Blüten sind hellblau bis intensiv purpurfarben. Die vielseitigen Wirkungen dieser Art sollen unter anderem bereits gegen Krebs, Warzen, Asthma und



auch Erkältungen erforscht sein, aber auch als Würzkraut wird er gern verwendet.



Afrikanischer Räuchersalbei

Wolliger Salbei – *Salvia aethiopsis*



Dabei handelt es sich um eine typisch mediterrane Salbeiart, im Habitus ähnlich dem Muskateller-Salbei, jedoch mit niedrigen

Wuchshöhen von 20 bis 80 cm. Charakteristisch sind die weißen Blüten und die stark weißfilzigen Blätter dieser Art. Auf durchlässigem Boden werden dem Wolligen Salbei gute Überwinterungseigenschaften nachgesagt; dieser ist allerdings hapaxanth, stirbt also nach einer einmaligen Blüte ab.

Afrikanischer Räuchersalbei – *Salvia repens*

Bei dieser Art handelt es sich um eine niedrige Staudensorte, die üppig blau blüht und bedingt winterhart ist. Die Blätter werden in südafrikanischen

Dies war nur ein kurzer Auszug aus dem vorbereiteten Sortiment. Insgesamt warten 110 Arten und Sorten aus 6 Gattungen Salbei, davon 56 verschiedene Arten der Gattung *Salvia* auf ihre Entdeckung auf dem Schau-Feld. Vor allem die Bandbreite an Geruch und Geschmack, Wuchseigenschaften, Blattformen und -farben und Blütenfarben sind einen Besuch wert.

Die Veranstaltung „Naschen am Balkon & Kräuter-WIESsen Salbei“ findet am 18. September 2012 ab 10 Uhr am Gelände der Versuchsstation für Spezialkulturen in Wies statt.

Block I beschäftigt sich mit dem diesjährigen Zierpflanzen-Schwerpunkt „Balkongemüse“, während das Nachmittags-Programm sich intensiv mit Salbei beschäftigt. Für das Fachprogramm konnten Kräuter-Experten gewonnen werden, deren fachliche Anregungen durch die Besichtigung des Schau-Feldes und der kulinarischen Ab rundung des Themas in Form eines exklusiven 4-gängigen Salbei-Menüs ergänzt werden. Das genaue Programm finden Sie auf Seite 20.

Anmeldeschluss : 11. September (begrenzte Teilnehmerzahl)