

Duftsalbei - Arten

Wie bei vielen Kräutern gibt es auch beim Salbei einige Arten mit verschiedenen Düften, die teilweise an Früchte und Gewürze erinnern. Der Zitronenduft ist im Pflanzenreich z.B. sehr stark vertreten. Einzigartig scheint dagegen aber die Gattung vom Salbei: Von den bis zu ca. 900 Salbei-Arten stechen u.a. die tropischen, fruchtigen Salbei-Arten heraus.

Die Arten

(Großer) Ananas-Salbei

(*Salvia rutilans*)

ist eine Zuchtform. Er wächst buschig, wird bis zu 150 cm hoch. Seine Blätter sind dunkelgrün, lanzettlich und fein behaart, sie verströmen eine intensiven Ananas-Duft. Im Spätherbst/ Winter krönt er seine Saison mit wunderschönen, feuerroten Blütenrispen (die auch essbar sind).



Kleiner Ananas-Salbei

(*Salvia elegans*)

Er wird auch „Honigmelonen-Salbei“ genannt und kommt aus Mittelamerika, wird bis 60 cm hoch – bleibt also wesentlich kleiner und auch kompakter als die „große Schwester“. Außerdem blüht diese Art bereits im Sommer, auch in rot. Auch hier sind sowohl Blätter und Blüten wieder sehr gut in Fruchtsalaten zu verarbeiten.

Frucht-Salbei

(*Salvia dorisiana*)

Er stammt aus Mittelamerika wird ebenfalls bis zu ca. 150cm und mehr hoch. Die Blätter sind relativ groß, lindgrün und erinnern an Lindenblätter – weswegen er auch „Zimmerlinden-Salbei“ genannt wird. Er hat ein fruchtiges Aroma. Die rosa bis karminrote Blütenrispen erscheinen von Januar bis März. Die Blütenrispen sind im Gegensatz zu den anderen Arten verhältnismäßig groß – wie die Pflanzen ja auch.



Darüber hinaus gibt es noch ein paar weitere Arten die mit fruchtigen Namen locken, wie z.B. Mandarinen-, Pfirsich- oder Johannisbeer-Salbei. Daneben gibt es noch einige Arten mit Gewürz-Aromen- z.B.:

Pfeffersalbei, Hummelschaukel

(*Salvia uliginosa*)

Dieser Salbei fällt durch seinen eher schmalen Wuchs auf. Er kann zwar auch eine Höhe von ca. 1m erreichen, bleibt dabei aber im Wuchs eher locker und schmal. Die Blätter sind schmal und gezahnt. Auch er kann in der Küche eingesetzt werden und eignet sich gut als Kübelpflanze.



Wie der Name „Hummelschaukel“ schon erahnen lässt, ist er in seiner Blütezeit September bis November ein beliebtes „Ausflugziel“ für Bienen und Hummeln. Aber auch im Garten ist das strahlende Himmelblau eine Zierde, es steht im Kontrast zu den sonst eher herbstlichen Farben.

Die Pflege

Alle exotischen Salbei-Arten lieben einen hellen, warmen Platz, sollten aber vor der Brandsonne (Mittagssonne im Hochsommer) geschützt werden. Sie sind nicht winterhart, aber wenn sie den ganzen Sommer im Freien gestanden haben, macht ihnen der erste Nachtfrost nichts aus. Für die Haltung als Kübelpflanze sind sie gut geeignet.

Der Ananas-Salbei sowie der Frucht-Salbei krönen ab November ihre Saison mit wunderschönen Blütenrispen.

Blüten vom Ananassalbei „Pineapple Scarlet“>



Im Gegensatz zu den klassischen Salbei-Arten lieben die tropischen Arten einen humosen Boden. Dazu mischt man z.B. zu gleichen Teilen Komposterde und eine gute Topfpflanzenerde – untereinander. Auf den Boden des Topfes können ein paar Tonscherben oder eine Schicht Lava- bzw Bimsstein als Drainage ausgelegt werden.

Für alle Kräuter im Topf bzw. Kübel gilt: Weil das Wurzelwachstum und das Nährstoffangebot in einem Topf natürlich begrenzt sind, sollte man bei der Auswahl des Topfes weitsichtig die spätere Größe der Pflanzen einplanen - oder im Laufe des Sommers gegebenenfalls noch einmal umtopfen. Letzteres hat den Vorteil, das die Pflanze nicht so schnell „absäuft“. D.h., das z.B. in einer Regenphase sich soviel Wasser im Ballen sammelt, das die Wurzeln geschädigt werden und somit die Pflanze droht abzusterben.

Gegossen werden sollten die Pflanzen erst, wenn der Boden abgetrocknet ist. Das kann an heißen, sonnigen Tagen täglich sein, aber es kann auch mal eine Woche vergehen. Im Zweifelsfall ist es nicht schlimm, wenn die Pflanze vor Trockenheit mal die Blätter hängen lässt, dann wird sie mal für eine halbe Stunde in einen Eimer Wasser gestellt und kann sich wieder erholen.

Gedüngt werden können die Duftsalbei-Arten ein- bis zweimal monatlich, am besten mit einem Kräuter-Flüssigdünger oder anderen organischen Düngern. Stark wachsende Arten kann man im Sommer – am besten in Verbindung mit einer Ernte – gut stutzen.



Ansonsten gilt: Im Spätherbst sollten die Triebe bis zu 2/3 zurück geschnitten werden und die Pflanze an einen kühlen, frostfreien (möglichst hellen) Platz gestellt werden. Der Wasserbedarf ist dann stark reduziert und die Pflanze sollte dann nur vor dem Austrocknen geschützt werden.

Die Duftsalbei-Arten können im Winter natürlich auch in temperierten Wintergarten weiter kultiviert werden, dann sind bis zu +16°C optimal. Dann kann man bei bestimmten Arten auch in den Genuss der Blütezeit.



Im Frühjahr wird sie dann wieder „reaktiviert“, indem man sie an einen hellen, warmen Platz stellt, gegebenenfalls noch mal zurück schneiden und neu umtopfen. Sie wird getaucht, der Wurzelballen anschließend etwas aufgerissen, und mit neuer Erde in den alten Topf gesetzt. So werden die Wurzel – der Motor der Pflanze – angeregt sich zu strecken und einen neuen Wurzelballen zu bilden.

< *Salvia elegans*

Anwendung

Eine Heilwirkung wird den Duftsalbei-Arten nicht zugesprochen, aber die Einsatzmöglichkeiten in der Küche sind vielfältig:

Ideal lassen sich die Blätter bei frisch aufgegossenen Früchtetees einbeziehen, ob heiß oder kalt. Besonders im Sommer passt das fruchtige Aroma - eine gute Möglichkeit, Kinder für Kräutertees zu gewinnen!

Entweder eine Handvoll frischer Fruchtsalbei-Blätter und ein paar Blätter Süßkraut (zum zucker- & kalorienfreien süßen) mit kochendem Wasser übergießen und 8-10 Min. ziehen lassen. Oder wahlweise mit anderen Kräutern (z.B. Zitronenverbene) mischen.

Bedenkenlos kann man den Salbei auch zum Verfeinern von Fruchtsalaten, Quarkspeise etc. (also als Ergänzung oder Ersatz von Zitronemelisse) einsetzen. Aber auch beim Kochen, wie z.B. bei Schweinefleisch-Gerichten und vor allem in der asiatischen Küche - da insbesondere bei Geflügel-Gerichten – lässt sich der Salbei gut einsetzen, der Phantasie sind diesbezüglich keine Grenzen gesetzt. Wer Lust (natürlich auch die Möglichkeiten hat) sollte in den verschiedensten Internet-Foren mit anderen Interessierten Erfahrungen und Rezepte austauschen.

Weitere interessante Salbei-Arten für Garten und Kübel:

Muskateller-Salbei

(*Salvia sclarea*)

Diese alte Heilpflanze – die in Mittel- & Osteuropa zuhause ist – ist auch eine ausgezeichnete Staude für den Garten. Ihr großer Habitus benötigt allerdings auch Platz! Höhe: bis ca. 120cm. Unter Umständen kann er nur zweijährig, teilweise auch ausdauernd sein. Er sät sich aber auch zum Teil selber aus.





Ungarn-Salbei Mohren-Salbei

(*Salvia aethiopsis*)

Diese sehr seltene Art ist ursprünglich in der Steppenlandschaft Südosteuropas & Südwestasiens beheimatet. Sie kommt mit einem kargen Boden aus und blühen von Juni bis August. In Aussehen erinnert sie an den Muskateller-Salbei, bleibt allerdings kleiner.

Architekten-Salbei

„Machu Picchu“

(*Salvia „sagittarifolia“*)

Diese ausgefallene und seltene Art/ Sorte – ihr botanischer Name ist bisher auch noch in keinem Nachschlagewerk gelistet - ist ein optisches Highlight. Durch seinen lockeren Aufbau und die pfeilförmige Blattform ist es eine ideale Strukturpflanze im Kübel oder Garten.



Allerdings ist auch der Architekten-Salbei nicht winterhart, so dass die Haltung als Kübelpflanze wesentlich sinnvoller ist. Überwinterung ist in frostfreien – vorzugsweise hellen – Räumen gut möglich.

Wer die Möglichkeit hat, ihn in einem Wintergarten oder anderen hellen & kühlen Raum zu überwintern, wird mit leuchtend blauen Blüten belohnt!

Auch diese drei Arten stehen für eine große Anzahl von weiteren größtenteils unbekanntem Arten und Sorten die es sich zu entdecken lohnt. Sie laden dazu ein, sich etwas mehr mit der Gattung *Salvia* zu beschäftigen.