

DAS MULTITALENT

Salbei

 florist.ch

HIER WÄCHST
ZUKUNFT

IHR-GÄRTNER.CH

 schweizer
pflanzen

Schweiz. Natürlich.

NATÜRLICHE AUSSTRAHLUNG

Lange Blütenstände mit interessanten Blüten, die rege von Bienen und anderen Insekten besucht werden, aromatische Düfte und exquisite Aromen – all das und noch einiges mehr haben die Salbei-Arten zu bieten. Die Gattung *Salvia* vereint sowohl einjährige, als auch mehrjährige und winterharte Arten.

Die **mehnjährigen** und bei uns **winterharten Salvien** faszinieren vor allem durch ihre anmutige und natürliche Ausstrahlung. Besonders gut kommen sie in natürlichen, locker verspielten Bepflanzungen sowie in Rabatten zusammen mit anderen Blütenstauden und Ziergräsern zur Geltung. Die herrlichen Sommerblüher sind zudem begehrte **Bienenweiden**. Honigbienen, Wildbienen, Schmetterlinge und viele weitere geben sich an den Salbei-Blüten ein Stelldichein.

1 2 Steppen-Salbei

Die bekannteste Art unter den winterharten Blüten-Salbei ist der Steppen-Salbei (*Salvia nemorosa*), auch Sommer-Salbei genannt. Seine **duftenden, langen Blütenähren** ziehen im Juni und Juli **unzählige Insekten** an. Werden die Blütenstände gleich beim



Verblühen zurückgeschnitten, entwickelt sich bis im September/Oktobre ein zweiter Blütenflor. Die Hauptfarben im Steppen-Salbei-Sortiment sind **Blau** und **Blauviolett**; es gibt aber auch Sorten mit weissen und mit rosa Blüten.

Steppen-Salbei ist ein idealer Partner in gemischten Staudenbepflanzungen, eignet sich aber auch sehr gut für Gefässbepflanzungen auf Terrassen. Am besten wird der Steppen-Salbei an einen sonnigen, warmen Ort mit gut durchlässigem Boden gepflanzt. Höhe je nach Sorte 30 – 60 cm.

3 Wiesen-Salbei

Das Blau des Wiesen-Salbeis (*Salvia pratensis*) zählt wohl zu einem der schönsten bei unseren **einheimischen Pflanzen**. Die von Juni bis August blühende Salbei-Art ist bei Hummeln, Bienen und anderen Insekten sehr beliebt. Die ganze Pflanze duftet aromatisch. Wie sein Name schon sagt, ist der Wiesen-Salbei natürlicherweise in **Blumenwiesen**, oft zusammen mit Margeriten, Bocksbart, Rotklee usw. anzutreffen. Entsprechend wirkt der Wiesen-Salbei am besten in **locker natürlichen Bepflanzungen** zusammen mit anderen Stauden und Gräsern sowie in Blumenwiesen. Er schätzt sonnige Standorte und gut durchlässige, lehmig-humose Böden. Höhe je nach Nährstoffangebot 40 – 60 cm.



4 Muskateller-Salbei

Der Muskateller-Salbei (*Salvia sclarea*) bildet stattliche Pflanzen von 80 – 100 cm Höhe. Er ist winterhart, zählt jedoch zu den so genannten **zweijährigen Pflanzen**. Das bedeutet: Im ersten Jahr entwickelt sich eine schöne **grundständige Rosette** aus grossen, herzförmigen, graufilzigen Blättern. Daraus wachsen im folgenden Jahr die verzweigten Blütenstängel, an denen sich von Juni bis August zahlreiche zartrosa bis lilafarbene Blüten bilden. Verschiedene **Wildbienen**, u.a. auch die Grosse oder Blaue Holzbiene, werden magisch von ihnen angezogen. Nach der Samenbildung stirbt die Pflanze ab; durch Selbstaussaat bleibt der Muskateller-Salbei aber im Garten erhalten. Seinen Namen verdankt er dem **aromatisch würzigen Duft**, der früher auch zum Aromatisieren von «Muskateller»-Wein und heute noch für Aromatherapien eingesetzt wird. Muskateller-Salbei gedeiht am besten an sonnigen, warmen, eher trockenen Standorten.





BLÜTENPRACHT

Grosse Blütenstände in leuchtenden Farben sind das Markenzeichen der **einjährigen Salvia-Arten**. Den ganzen Sommer lang verzaubern sie Balkone, Terrassen und Blumenrabatten mit ihrer Blütenpracht. Dabei sind sie anspruchslos und pflegeleicht; eine regelmässige Wasserversorgung sowie ab und an etwas Flüssigdünger genügen. Im Herbst machen die Sommerblumen dann den klassischen Herbstblühern Platz.

Obwohl sie aus fernen Ländern stammen, werden die einjährigen Salvien gerne und **häufig von Bienen** besucht. Im Sommer und Herbst sind ihre Blüten willkommene Nahrungsquellen im Siedlungsraum – insbesondere der Mehlig Salbei sowie die verschiedenen Hybriden, welche das Salbei-Sortiment für Balkon und Terrasse enorm bereichern. Die einjährigen Salbei eignen sich für **gemischte Bepflanzungen** sowie als Solitär in Gefässen.

1 Pracht-Salbei

Die **umfassendste Farbpalette** findet sich unter den Pracht-Salbei (*Salvia splendens*). Ausgehend von der feuerroten Ursprungsform reicht das Farbenspektrum einerseits über Pink, Rosa und Lachs bis zu Weiss und andererseits bis zu Dunkelrot und Violett. Werden die verblühten Blütenstände entfernt, bilden sich **laufend neue** – bis zum Herbst. Pracht-Salbei eignet sich sowohl zur Bepflanzung von **Gefässen** auf Balkon und Terrasse als auch für **Blumenrabatten**, kombiniert mit anderen Sommerblumen. Sonnige aber nicht zu heisse und regelmässig feuchte Standorte behagen dem Pracht-Salbei am besten. Insbesondere in Rabatten sollte auf Schnecken geachtet werden.

2 Mehlig Salbei

Mit seinen **langen, leuchtend blauen Blütenrispen** bringt der Mehlig Salbei (*Salvia farinacea*) den Charakter der mehrjährigen Salbei-Arten in die Balkonbepflanzung. Je nach Verwendungszweck und Gefässgrösse kann zwischen verschiedenen Wuchshöhen gewählt werden, ebenso zwischen unterschiedlichen **Blauschattierungen** bis hin zu Weiss. Am besten kommen die langen Blütenrispen in Kombination mit runden Blütenformen anderer Sommerblüher zur Geltung. Der Mehlig Salbei schätzt einen sonnigen, jedoch nicht zu heissen und mässig aber regelmässig feuchten Standort.



3 Hybrid-Sorten

Fast etwas im Schatten der bekannten einjährigen und mehrjährigen Salbei-Arten ist **durch Kreuzung** verschiedener Arten (z.B. *Salvia jamensis*, *S. guaranitica*, *S. greggii* usw.) eine Reihe attraktiver Hybrid-Sorten entstanden. Sie zeichnen sich durch einen **gesunden, kräftigen Wuchs** sowie schöne, **lange haltende Blütenstände** aus. Dank ihrer Wuchskraft können sie – einen sonnigen Standort sowie gute Wasser- und Nährstoffversorgung vorausgesetzt – ein Gefäss im Nu alleine füllen. Ihre Blütenstände erfreuen uns bis zum ersten Frost. Wie viele andere Salbei-Arten werden auch diese neuen Hybrid-Sorten von **Bienen** und anderen Insekten rege als Nahrungsquelle genutzt.



KULINARISCHE GENÜSSE

Den meisten Menschen ist der Echte Salbei als Gewürz, resp. **Küchenkraut**, wohl bekannt. Seine herb würzigen Aromen passen wunderbar zu Fleischgerichten aber auch zu Pasta und vielem mehr. In verschiedenen Regionen werden Salbeiblätter auch als «Müslichüechli» (Salbeiküchlein, *Salvia frita*) genossen – durch Omelettenteig gezogene Salbeiblätter schwimmend in Öl gebacken. Daneben gilt Salbei auch als **bewährtes Hausmittel** bei Erkältungen, Zahnschmerzen usw. Immer beliebter werden die **Frucht-Salbei**-Arten, mit denen erfrischende Tees hergestellt und Süssspeisen aromatisiert werden können.



1 2 3 Echter Salbei

Der Echte Salbei (*Salvia officinalis*) wird im Hinblick auf seine Verwendung in der Küche auch als **Gewürz-Salbei** bezeichnet. Seine ebenmässigen, länglich ovalen Blätter sowie die Stängel sind dicht weissfilzig behaart, was ihnen ein samtene Aussehen verleiht. Werden die Pflanzen nur sporadisch genutzt/zurückgeschnitten, entwickeln sich von Juni bis August lilablau Blüten, die gerne von Bienen besucht werden. Geerntet werden die ganzen Blätter von unten nach oben oder es

werden ganze Triebe herausgeschnitten. Auch die Sorten mit bunten Blättern können in der Küche genutzt werden.

Ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammend, liebt der Echte Salbei **warme, sonnige Standorte** und **durchlässigen Boden**. In milden Lagen überstehen die Pflanzen den Winter problemlos. Ein Rückschnitt erfolgt im Frühling nach den letzten Frösten.

4 Frucht-Salbei

Unter Frucht-Salbei lassen sich verschiedene, bei uns **nicht winterharte** Salbei-Arten (*Salvia elegans*, *S. rutilans*) zusammenfassen. Die Aromen ihrer Blätter sind **fruchtig** und erinnern beispielsweise an Ananas oder Honigmelonen. Ihre (meist) leuchtend roten Blüten erscheinen im Spätsommer und Herbst und können ebenfalls kulinarisch verwendet werden. Die von unten nach oben geernteten Blätter der Frucht-



Chia Chia-Samen wurden schon von den Azteken geschätzt und sind aufgrund des hohen Anteils an Omega-3-Fettsäuren, Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen auch in der modernen Küche beliebt. Geerntet werden sie von der Salvien-Art **Salvia hispanica**. Diese einjährige Art kann in einem Sommer über 1,5 m hoch werden. Die blauen Blüten erscheinen erst im September und für die Samenentwicklung sind bis zur Ernte noch weitere 45 frostfreie Tage notwendig. Samentüten sind im Handel erhältlich.



Salbei-Arten werden **vorwiegend für Tee** genutzt, die warm oder kalt herrlich schmecken. Die fruchtigen Aromen passen auch gut zu Süssspeisen und/oder zu frischen Blattsalaten. Frucht-Salbei kann in einem Sommer bis zu 80 cm an Höhe zulegen. Ein entsprechend grosses Gefäss sowie eine ausreichende Wasser- und Nährstoffversorgung sind daher Voraussetzungen für eine gute Entwicklung der Pflanzen. Der Standort sollte sonnig sein.

Zutaten: 1 Handvoll frische Blätter des Echten Salbeis, 1 Stück Butter (250 g), Salz und Pfeffer, Knoblauch nach Belieben

Zubereitung: Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Gehackte Salbeiblätter, Pfeffer, Salz und gepresste Knoblauchzehen einrühren. Weiter langsam erwärmen bis die Butter ganz leicht braun wird; dann sofort vom Herd nehmen und über das Gericht giessen, resp. die Pasta darin wenden.

Oder in vorbereitete Gefässe giessen, langsam abkühlen lassen und kühl stellen oder einfrieren. Vor Gebrauch vorsichtig erwärmen, nur bis zum Schmelzpunkt.

Salbei-Butter



REZEPT



FLORALE DEKORATIONEN

Salbei-Arten eignen sich auch hervorragend als Schnittblumen. Insbesondere der mehrjährige **Steppen-Salbei** hält in der Vase recht lange. Seine straff aufrechten Blütenähren harmonisieren sehr gut mit modernen Designs und Einrichtungen. **Für natürlich verspielte** Tischdekorationen oder an Wiesensträusse erinnernde Arrangements kann gut auch einmal der eine oder andere Trieb der einjährigen Hybriden verwendet werden. Zweige des Küchen-Salbeis bringen als **«Schnittgrün»** nicht nur Struktur in die floristische Arbeit, sondern auch einen aromatischen Duft.

