

Die Staude des Jahres



Ihr Stauden-Spezialist:

Bund deutscher
STAUDENGÄRTNER
IM ZENTRALVERBAND GARTENSCHAFT

CMA
CENTRAL MARKETING-GESellschaft
DER DEUTSCHEN GARTENSCHAFT

50243

2003 Salbei

Bund deutscher
STAUDENGÄRTNER
IM ZENTRALVERBAND GARTENSCHAFT

CMA
CENTRAL MARKETING-GESellschaft
DER DEUTSCHEN GARTENSCHAFT

Produktionsfreigabe für:
Datum/Unterschrift

RZ	AD	Lektorat	Produktion
KB	Kunde		

Salbei

Salvia – Stauden des Jahres 2003

Gartensalbei (*Salvia officinalis*) schätzte man schon im Altertum. Sein botanischer Name ist in zweierlei Hinsicht Programm: Der Familienname bezieht sich auf das lateinische Wort *salvere*, was so viel wie heilen, retten bedeutet. Der Artnamen leitet sich von der Bezeichnung für die mittelalterlichen Apotheken, die „Officinen“, ab. Wer am Gartensalbei schnuppert, bekommt einen Eindruck davon, wie es in alten Apotheken gerochen haben könnte. Ein römisches Sprichwort gibt einen weiteren Hinweis auf die Allgegenwärtigkeit des Salbeis in der frühen Medizin: „Warum sollte ein Mensch sterben, in dessen Garten Salbei wächst?“ Karl dem Großen und seiner „Verordnung für Landgüter“ ist es zu verdanken, dass das heilende Kraut auch auf unserer Seite der Alpen als lebender Gesundbrunnen genutzt wurde und quasi zum Synonym für Heilkräuter avancierte. Genutzt wurden und werden heute noch Extrakte aus dem ätherischen Öl der Blätter für beruhigende Tees, gegen Entzündungen und zur Krampflösung. Ein Stängel Salbei und drei Stängel Zitronenmelisse ergeben einen aromatischen Tee – probieren Sie es einmal!

Außer als Arznei kommt *Salvia* als Gewürz zum Einsatz. Vor allem die italienische Küche nutzt die Blätter zur Verfeinerung erlesener Menüs. Das Salbeiblatt

auf dem Saltimbocca-alla-Romana-Medaillon ist mehr als Staffage. Es gibt dem Gericht erst seinen unverwechselbaren Charakter. Es nimmt nicht wunder, wenn Gourmets und Freunde feiner Kochkunst beim Salbei ins Schwärmen geraten. Zugegeben, in unseren Breiten steht dem Salbei die große Küchenkarriere erst noch bevor. Vielleicht liegt dies auch daran, dass man beim Würzen aufpassen muss, denn leicht kann man mit dem dominanten Aroma von *Salvia* zu viel des Guten tun. Im Garten dagegen dürfen Sie bei den vielen *Salvia*-Arten bedenkenlos aus dem Vollen schöpfen. Lediglich Blattläuse nehmen bei allzu intensivem Salbeigeruch Reißaus: für viele Gartenfreunde auch hier ein durchaus heilsamer Vorzug des Salbeis.



Salvia azurea, Präriesalbei

Schön und nützlich

Mit *Salvia* geben Sie Ihrem Gartenbild den letzten Schliff. Der Gartensalbei (*Salvia officinalis*) verbindet wie kaum eine andere Gartenpflanze das Nützliche mit dem Schönen. Das weichfilzige Laub überrascht immer wieder mit bunten Abkömmlingen. Diese Launen der Natur haben aufmerksame Gärtner durch besondere Vermehrungsmethoden fixiert und einer breiten *Salvia*-Anhängerschaft zugänglich gemacht.

Eine besonders großblaubige Sorte des Gartensalbeis ist 'Berggarten', fast schon ein Küchenklassiker mit silbrigem Blattwerk und damit kontrastierenden hübschen kleinen blauen Blüten, die zwischen Juni und Juli ihren Liebreiz zur Schau stellen. Die Medizinalpflanze wird etwa kniehoch und liefert großzügig Laub bis zum Herbst. Ebenso verführerisch lockt die Sorte 'Purpurascens' mit ihrem rötlich-purpurfarbenen Laub, das morgens, mit Tau beladen, dekorativ in der Sommersonne funkelt.

Noch auffälliger sind die buntlaubigen Varianten. Etwa die Sorte 'Aurea' mit ihren goldgelb marmorierten Blättern. Sie gilt als die robusteste Vertreterin der buntlaubigen Varianten des Gartensalbeis. Bedeutsam ist zudem 'Tricolor', eine dreifarbige *Salvia*-Auslese: Die graugrün-violetten Blätter sind weiß



Salvia lockt Hummeln und Bienen

gerandet und an der Spitze rosa überhaucht. Die buntlaubigen *Salvia*-Sorten fallen am meisten im Spätsommer auf, wenn der Blütenrausch der Stauden und Gehölze abklingt und farbige Akzente im Garten heiß begehrt sind.

Wiesensalbei für Naturgärten

Der Wiesensalbei (*Salvia pratensis*) passt in alle Gärten mit Naturgartenambiente. Charakteristisch sind die violettblauen Salbeiblüten, die augenfällig über den grundständigen Blättern thronen. Wegen ihres im Vergleich zum Gartensalbei wesentlich geringeren Gehaltes an ätherischen Ölen wird die Pflanze für eine wirtschaftlich orientierte Arzneigewinnung nicht genutzt. Nur ein Anbau des bis 60 cm hoch werdenden, verholzenden Halb-



Steppensalbei 'Schneehügel'

strauches im eigenen Garten ermöglicht deshalb eine Ernte der wertvollen Blüten, aus denen ein milder Tee mit feinem Aroma aufgesetzt wird.

Ebenfalls beeindruckend ist die Blüte des Muskatellersalbeis (*Salvia sclarea*). Diese Art stammt aus dem Mittelmeerraum. Sie wurde während des Mittelalters zur Herstellung regionaler Muskatellerweine verwendet. Der dekorative Blütenstand mit seinen weiß-lilafarbenen Duftblüten wird bis zu 150 cm hoch und thront im Juli und August über den Gartenbeeten. Nach dem Abblühen sorgen die verbleibenden rosaroten Hochblätter für ein Farbenspiel bis zum Herbst.

Eine weitere, besondere *Salvia*-Art ist der Quirlsalbei (*Salvia verticillata*) mit seinen in dichten Quirlen zusammenstehenden Blüten. Etwa 80 bis 100 cm hoch wird *Salvia uliginosa*. Diese Art gefällt mit ihren einmalig blauen Blüten, ihren schlanken Trieben und ihrem eleganten Wuchs.

Gartenjuwel Steppensalbei

Der Steppensalbei (*Salvia nemorosa*) mit seinen vielen Sorten ist aus der heutigen Gartenkultur nicht mehr wegzudenken. Mit ihrer über Wochen anhaltenden Blütenpracht in hellen und dunklen Violetttönen und Weiß ist diese ausdauernde *Salvia* ein unermüdlicher Farbenspender. Bewährt und bekannt ist die violettblau blühende Sorte 'Ostfriesland'. Als Züchter neuer Sorten hat sich vor allem der bekannte Staudengärtner Ernst Pagels verdient gemacht. Aus seiner Züchterwerkstatt stammen beispielsweise neue Steppensalbei-Sorten wie 'Blauhügel' – eine herrliche, rein blau blühende Beet- und Gruppenstauden, die mühelos zwischen Gartenpflanzen aller Art vermittelt – und 'Schneehügel', die mit ihren ungewöhnlich weißen Blüten vollkommen neue Verwendungsmöglichkeiten für den Steppensalbei eröffnet. Diese Bestauslesen blühen von Juni bis Juli und bei rechtzeitigem Rückschnitt vor dem Verblühen sogar ein zweites Mal im September. Nicht unerwähnt bleiben sollten daneben die *Nemorosa*-Sorten 'Rügen' mit ihrem kompakten, gedrungenen Wuchs (bis 30 cm Höhe) und die hellviolett blühende 'Amethyst'.

Ein besonders attraktiver Stern am *Salvia*-Himmel ist die Neuheit 'Caradonna'. Mit ihren fast schwarzen Blütenstielen unterscheidet sie sich von allen anderen *Salvia-nemorosa*-Sorten. 'Caradonna'



Großflächige Pflanzungen des Steppensalbeis ergeben im Zusammenspiel mit Katzenminze einen Farbrausch in Blau

hat das *Salvia*-Sortiment spürbar belebt. Sie wächst straff aufrecht, und die Blüten ziehen mit ihrer dunkelvioletten Farbe alle Blicke auf sich. Die ausgesprochen standfeste Sorte wird etwa 60 cm hoch. Deutlich kleiner bleibt die Neuheit 'Marcus' mit kaum 20 cm Höhe. Verglichen mit den anderen Formen aus dem Sortiment des Steppensalbeis kann sie schon als Zwergsalbei bezeichnet werden, der sich exzellent für eine Kübelbepflanzung eignet. Die blauviolett Blüten erscheinen über einen langen Zeitraum überreich.

Last, but not least sei der Präriesalbei (*Salvia azurea*) erwähnt. Diese Art stammt aus dem Westen der USA und bietet mit ihren Blüten ein Azurblau, das in seiner Reinheit und Ausdrucks-

kraft von kaum einer anderen Gartenpflanze erreicht wird.



Salvia officinalis, Gartensalbei 'Berggarten'

Salbei

Pflege-Tipps!

Salvia blüht unermüdlich den ganzen Sommer über. Alle Salvia-Arten lieben einen trockenen, sonnigen Standort in einem kalkhaltigen Boden. Schneiden Sie verwelkte Blütenrispen heraus, das fördert bei vielen Arten eine herbstliche Nachblüte. Bei den Salvia-Sorten für die Küche führt das fortlaufende Herausknipsen älterer Blätter dazu, dass neues Laub für ein frisches Gesamtbild sorgt.

Salvia ist eine Gruppenstaude, die immer zu mehreren, am besten in 3er- oder 5er-Gruppen gepflanzt werden sollte. Mit Salvia harmonieren zahlreiche andere Gartenpflanzen. Beispielsweise blau blühende Katzenminze (Nepeta) und Gehölze, allen voran Rosen. Salveiblau passt insbesondere zum Gelb der Nachtkerzen (Oenothera), Schafgarben (Achillea) oder Mädchenaugen (Coreopsis). Weitere Begleiter sind das Schleierkraut (Gypsophila), Rudbeckien, Prachtscharten (Liatris) und der blaunadlige Teppich-Wacholder.

Nicht alle Salvia-Arten sind Stauden. Der Muskatellersalbei beispielsweise ist zweijährig. Im ersten Jahr entfaltet sich eine üppige Blattrosette, aus der im zweiten Jahr die imposante Blütenlanze entspringt. Dieser Prachtsalbei versamt sich leicht und gedeiht selbst in kleinsten Fugen, wenn man ihn gewähren lässt.

Salbei für Kübel

Salvien sind Sonnenkinder. Aber auch in Regengebieten können Sie mit Salvia gestalten, wenn Sie auf Tongefäße ausweichen. Mit Kübeln sind Sie flexibel und können Ihr Salvia-Gärtchen viel leichter als im Garten ausgepflanzt austrocknen lassen, etwa indem Sie die Gefäße bei Dauerregen unter ein schützendes Vordach stellen.

Achten Sie beim Eintopfen auf einen einwandfreien Wasserabzug. Eine kräftige Drainageschicht aus Tonscherben oder Blähton kommt auf den Kübelboden. Darüber legen Sie ein wasserdurchlässiges Gemüsvlies, dann füllen Sie die eigentliche Erde ein. Das Vlies trennt Erde und Drainageschicht und verhindert so, dass Erdbestandteile das ablaufende Wasser blockieren. Der frisch bepflanzte Kübel wird ausgiebig gewässert. Danach sollte ein etwa 2 cm hoher Gießrand verbleiben.

www.stauden.de



Salvia-Blüten – überirdisch blau