

Salbei, Salvia

Warum sollte ein Mensch sterben, in dessen Garten Salbei wächst? Dieser Ausspruch aus dem Mittelalter sagt schon einiges über die Wertschätzung für dieses Gewürz und Heilkraut aus. In der Medizin wird Salbeitee gegen Halsentzündungen angewendet. In der Küche wird Salbei zu Fleisch, mediterranen Gerichten oder einfach mal Salbei Spaghetti benötigt. Er ist außerdem eine ausgezeichnete Insektenweide und Räucherpflanze. Salbei wünscht einen sonnigen Standort in eher magerem, durchlässigen Boden ein Rückschnitt im Frühling um die Hälfte fördert einen buschigen Wuchs.

Spanischer Salbei, Salvia lavandulifolia

Insgesamt kleiner als Salvia officinalis und deshalb auch sehr gut im Steingarten zu gebrauchen. Die kleinen aromatischen Blätter enthalten kein Thujon.

Preisgruppe grün im 9cm Topf

Würzsalbei, Küchensalbei, Salvia officinalis

Das ist der allseits bekannte Salbei zur Verwendung in der Küche.

Preisgruppe blau im 9cm Topf

Breitblattwürzsalbei, Salvia officinalis Berggarten

Eine breitblättrige Auslese des Würzsalbeis mit einem schönen runden Wuchs und viel zum Ernten.

Preisgruppe grün im 9cm Topf

Buntblattwürzsalbei, Salvia officinalis Icterina

Hübsche gelbblauige Auslese des Würzsalbeis, etwas Winterschutz ist ratsam.

Preisgruppe grün im 9cm Topf

Purpurwürzsalbei, Salvia officinalis Purpurascens

Würzsalbeisorte mit purpur-rötlichem Laub. Sehr attraktive Sorte, die aber leider etwas frostempfindlich ist. In ungünstigen Lagen als Kübelpflanze frostfrei überwintern.

Preisgruppe grün im 9cm Topf

Dreifarbiger Salbei, Salvia officinalis Tricolor

Salbeisorte mit weiß-grau-rosafarbigem Laub, sehr attraktive Sorte auch für gemischte Kästen und Kübel. Für die Winterhärte und Überwinterung gilt das gleiche wie beim Purpurwürzsalbei.

Preisgruppe grün im 9cm Topf

Muskatellersalbei, Salvia sclarea var turkestanica

Zweijährige Salbeiart, die sich aber durch Selbstaussaat erhält. Wächst bestens auf trockenen, durchlässigen und warmen Standorten. Im ersten Jahr werden große grundständige graue Blätter gebildet, im Jahr drauf erscheinen die sehr großen duftenden, lilafarbenen Blüten. Sie wurden früher zum aromatisieren von Wein verwendet. Heute werden sie im Mittelmeerraum zur Insektenabwehr ins Fenster gehängt.

Preisgruppe grün im 11cm Topf

Fruchtsalbei, Salvia rutilans Ananassalbei

Eine nicht winterharte Art, mit fruchtig aromatischem Laub und roten Blüten im Herbst. Die Blätter eignen sich als Tee oder zu Obstsalaten und anderen Süßspeisen. Auch die Blüten sind essbar oder sie ergeben eine hübsche Dekoration. Zur Überwinterung die Pflanzen hell bei 15-18°C überwintern oder aber im Herbst zurückschneiden und bei 2-5° C überwintern.

Preisgruppe weiß im 11cm Topf