

Pflanzenporträt: *Salvia pratensis* und *Salvia officinalis* – Wiesen-Salbei und Echter Salbei (*Lamiaceae*)

CORINNE BUCH

Begegnet man in Nordrhein-Westfalen Salbeipflanzen, so handelt es sich höchstwahrscheinlich um *Salvia pratensis*, dem Wiesen-Salbei. Im Ruhrgebiet ist solch eine Begegnung allerdings aus zwei Gründen selten: Zum einen befinden wir uns an der nordwestlichen Verbreitungsgrenze der Art. Hauptverbreitungsschwerpunkt sind trockenwarme, kontinental geprägte Regionen wie z. B. der Oberrheingraben. Zum anderen bevorzugt der Wiesen-Salbei relativ nährstoffarme Halbtrockenrasen, welche im Ruhrgebiet naturbedingt schon immer selten waren und kulturbedingt weitgehend vernichtet wurden.

Nur am westlichen Ruhrgebietsrand, nämlich am Niederrhein, findet man Salbeiwiesen (Abb. 1 & 2). Diese können aber aufgrund der begleitenden Arten nur in höheren syntaxonomischen Stufen als nördliche Ausläufer der oberrheinischen Wiesen eingeordnet werden. Auf niedriger Ebene werden sie als eigenständige Vegetationseinheit betrachtet - eben als "Salbeiwiesen des Niederrheins". Der naturschutzfachliche Wert dieser Wiesen ist nicht nur dadurch selbstredend.



Abb. 1: Salbeiwiese mit *Salvia pratensis* am Niederrhein in Duisburg (Foto: C. BUCH).



Abb. 2: Blüten des Wiesen-Salbeis (*Salvia pratensis*) mit weit herausragendem Griffel (Foto: C. BUCH).



Abb. 3: *Salvia verticillata* (Foto: A. JAGEL).



Abb. 4: *Salvia nemorosa* (Foto: A. JAGEL).

Im Ruhrgebiet findet man außerdem *Salvia verticillata* (Quirlblütiger Salbei, Abb. 3), der gelegentlich als Straßenbegleitgrün eingesät wird. Darüber hinaus verwildern im Ruhrgebiet weitere Arten aus Gärten wie die östlich verbreitete *Salvia nemorosa* (Hain- oder Steppen-Salbei, Abb. 4) und natürlich tritt auch *Salvia pratensis* aus Gartenflucht auf.

Wollen wir jedoch unseren schmerzenden Herbsthals beruhigen, greifen wir zu *Salvia officinalis*, dem Echten, Küchen- oder auch Heil-Salbei aus dem Mittelmeergebiet. Der Gattungsname *Salvia* stammt bezeichnenderweise vom lateinischen Wort "salvare" (heilen) ab und auch das viele Arzneipflanzen bezeichnende Artepitheton "officinalis" deutet auf eine jahrhundertealte Tradition medizinischer Anwendung hin. Tatsächlich wurde die Art in der Geschichte gegen vielerlei Leiden wie Pest, Augen- und Nervenkrankheiten oder Schwangerschaftsbeschwerden eingesetzt, heute im Wesentlichen nur noch aufgrund der entzündungshemmenden und leicht antibakteriellen Wirkung bei unserer Halsentzündung.

Die Heilwirkung beruht auf dem für viele Vertreter der *Lamiaceae* typischen Gehalt an ätherischen Ölen. Bei *Salvia officinalis* sind die wirksamen Bestandteile hauptsächlich Thujon, Cineol sowie Gerb- und Bitterstoffe. Dabei gilt der Stoff Thujon (Namensherkunft von *Thuja*, Lebensbaum) als giftig, allerdings nur in hoher Dosierung, die bei normalem Gebrauch von Salbei-Tee (Abb. 5) kaum erreicht werden kann.

Gegenüber seiner Heilwirkung ist Salbei-Tee sicherlich Geschmackssache, mit etwas Kandiszucker oder besser Honig jedoch mindestens ertragbar. Der erkältete Kräuteranfänger greift vielleicht besser erstmal auf Salbeibonbons (Abb. 5) zurück, die es von zahlreichen Firmen in verschiedensten Varianten, für Kinder, mit und ohne Zucker oder als Mischung mit anderen heilenden Kräutern wie Kamille, Schafgarbe, Spitzwegerich, Holunder oder Ehrenpreis gibt.



Abb. 5: Salbei-Produkte
(Foto: C. BUCH).

Angepflanzt werden Salbei-Arten nicht nur als attraktive Gartenstauden in Natur- und Bauerngärten, sondern dort auch als wertvolle sommerliche Nahrungspflanzen für Insekten wie Bienen und Hummeln. An diese Tiere angepasst, besitzen die Staubblätter, von denen bei der Gattung *Salvia* als Ausnahme unter den Lippenblütlern nur zwei (statt vier) vorhanden sind, einen besonderen Bestäubungsmechanismus. Ein Gelenk an der Ansatzstelle der Staubbeutel führt, ausgelöst durch das blütenbesuchende Tier, eine mechanische Kippbewegung aus und klebt den Pollen auf dessen Rücken. Weltweit besitzen jedoch nicht alle Arten der Gattung diese Funktion. Einige südamerikanische *Salvia*-Arten werden durch Kolibris bestäubt und besitzen kein solches Gelenk.

Die Blätter der meisten Salbei-Arten sind ledrig-derb und runzelig, teilweise filzig behaart. Ansonsten sind alle familientypischen Merkmale zu finden: 4-kantiger Stängel, gegenständige Blätter ohne Nebenblätter und typische Lippenblüten, aus denen 4-teilige, sog. Klausenfrüchte hervorgehen.

Neben den verschiedenen im Gartenhandel angebotenen Arten gibt es zahlreiche Sorten z. B. mit hellen Blüten oder panaschierten Blättern. Eine kleine Auswahl gängiger Sippen zeigen die Abbildungen 6-9. Die meisten Arten sind ausdauernd und wintergrün, allerdings sind die mediterranen Arten nur in wärmeren Regionen Deutschlands winterhart.



Abb. 6: Zuchtform *Salvia officinalis* 'Tricolor' mit panschierten Blättern als Gartenpflanze (Foto: A. JAGEL).



Abb. 7: Feuer-Salbei (*Salvia splendens*) (Foto: A. JAGEL).



Abb. 8: Klebriger Salbei (*Salvia glutinosa*) (Foto: A. JAGEL).



Abb. 9: Mehl-Salbei (*Salvia farinacea*) (Foto: A. JAGEL).

Zuletzt soll noch eine weitaus angenehmere Verwendung des Echten Salbeis als bei Krankheit hier Beachtung finden. *Salvia officinalis* eignet sich hervorragend zur Verwendung als relativ außergewöhnliche und vielseitige Zutat für kreative Köche. Grob gehackt oder auch als ganze Blätter gibt Salbei vielen Gerichten eine besondere Note. Salbeiblüten dienen als originelle Dekoration. Die Art passt ähnlich Rosmarin zu dunklem Fleisch oder gebratenem Fisch. Vegetarier essen leckere Salbeikartoffeln (Bratkartoffeln mit Salbei) oder Kartoffeln mit Salbeiquark.



Abb. 12: Sabeikartoffeln (Foto: C. BUCH).