

# Gartentipps für Mai

In diesem Monat geht es um die vielen gartenwürdigen Arten des Salbeis und deren unterschiedliche Verwendungszwecke. Die zur Familie der Lippenblütler gehörende Gattung *Salvia* besteht aus ca. 900 Arten und ist bis auf Australien auf allen Kontinenten verbreitet. Der Name leitet sich ab vom lateinischen Wort *salvare* = heilen und verweist auf den medizinischen Nutzen einiger Salbeiarten. Auch wenn es sich bei den meisten Arten um Stauden handelt, gibt es doch einige Einjährige (oder hierzulande einjährige, da frostempfindliche) Arten, die meist als Zierpflanzen verwendet werden, wie zum Beispiel Schopf-, Mehl-, Blut- oder Feuersalbei. Alle sind anspruchslose und farbenfrohe Dauerblüher, die daher seit einigen Jahren auch wieder verstärkt in öffentlichen Wechselpflanzungen eingesetzt werden. Von den in Mitteleuropa heimischen mehrjährigen Arten Wiesen- und Steppensalbei gibt es viele Zuchtsorten, die mit ihren eher gedämpften Farben (weiß, rosa und verschiedene Blau- oder Lilatöne) sehr schön mit gelben und orangenen Stauden oder Rosen kombiniert werden können. Wirklich sehenswert sind die weiß-rosa Blütenstände des zweijährigen Muskatellersalbeis. Zur Blütezeit verströmt die Pflanze einen harzig-würzigen Duft, der auf ihren hohen Gehalt an ätherischen Ölen zurückzuführen ist. Die Blüten verleihen Wein einen muskatellerartigen Geschmack und werden heute noch zur Aromatisierung von Wermut genutzt. Am bekanntesten ist natürlich der als Gewürz- und Heilpflanze verwendete „richtige“ Salbei, *Salvia officinalis*. Auch von ihm gibt es zahlreiche Ziersorten, zum Beispiel mit panaschier-ten Blättern in unterschiedlichen Farbstellungen (weiß-grün, gold-grün, rosa-weiß-grün), mit weißen oder rosa Blüten, mit purpurfarbenem oder goldenem Laub oder auch mit gesägtem Blattrand. Bei anderen Züchtungen kommt es eher auf eine Steigerung des kulinarischen oder medizinischen Nutzens an, so enthält zum Beispiel

die aus Thüringen stammende Sorte „Extrakta“ besonders viele ätherische Öle und wird hauptsächlich zur Herstellung pharmazeutischer Produkte genutzt. Übrigens befinden sich in Freital-Wurgwitz die Salbeifelder der Firma Bombastus, die daraus hauptsächlich Tee, aber auch Mundwasser, Salben, Tropfen und Zahncreme herstellt. Für den Eigenverbrauch sollten die Blätter am besten kurz vor der Blüte gesammelt, da dann der Gehalt der ätherischen Öle am höchsten ist, und anschließend an einem luftigen



Ort getrocknet werden. Als Tee oder in Form einer Tinktur eingenommen wirkt Salbei desinfizierend und schweißhemmend und wird daher bei Verdauungsstörungen und Infektionen der Atemwege eingesetzt. Allerdings sollte man wegen des hohen Gehalts an Thujon einen Dauergebrauch vermeiden oder auf andere Arten mit einem geringeren Gehalt, wie zum Beispiel den Lavendelblättrigen Salbei (*Salvia lavandulifolia*) ausweichen. Äußerlich wirkt er bei Insektenstichen oder kleineren Entzündungen. In der Küche würzt Salbei Gemüse- oder Fleischgerichte, fettes Fleisch wird durch eine Zugabe von Salbei besser

verdaulich. Leider bei uns nicht winterhart, und daher am besten als Kübelpflanze zu ziehen, sind die aus Mittelamerika stammenden Fruchtssalbeiarten mit ihren weichen nach Ananas oder Melone duftenden Blättern und knallroten Blüten. Eine weitere mittelamerikanische Salbeiart ist die Mexikanische Chia (*Salvia hispanica*), deren Samen immer wieder als Superfood gepriesen werden. Es handelt sich um eine einjährige, fast zwei Meter erreichende Art, die zwar in einem normalen deutschen Sommer kaum zur Blüte kommt, sich aber hervorragend als Windschutz oder Rankhilfe für Gurken eignet.

Nach den Eisheiligen können endlich auch alle kälteempfindlichen Pflanzen unbesorgt ausgepflanzt, beziehungsweise gesät werden. Busch- und Stangenbohnen sind beide ertragreich und machen wenig Arbeit. Bei ungünstigen Bedingungen verzögert sich die Keimung und die Pflanzen werden anfällig für Pilzinfektionen. Deshalb wartet man mit der Aussaat besser ein bisschen länger, bis sich der Boden dauerhaft auf eine Temperatur von mindesten zehn Grad erwärmt hat. Die Bohnen wachsen dafür umso schneller. Buschbohnen werden am besten in Horsten von fünf bis sieben Samen ausgelegt: So können sich die Pflanzen gegenseitig stützen und auch das Anhäufeln geht leichter. Die Saattiefe sollte dabei höchstens drei Zentimeter betragen. Bei Stangenbohnen legt man bis zu neun Samen um eine Stange. Besonders zart und schmackhaft (und hübsch!) sind blauhülsige Sorten, die sich erst beim Kochen grün färben (Buschbohnen „Purple Teepee“ oder „Royal Burgundy“, Stangenbohne „Blauhilde“). Feuerbohnen wachsen auch bei niedrigeren Temperaturen sehr schnell und können daher mit ihren meist roten Blüten auch gut als dekorativer Sichtschutz verwendet werden. Junge Bohnenpflanzen sind bei Schnecken sehr beliebt und sollten daher in der ersten Zeit nach dem Aufgehen gut geschützt werden.