

Salbei

Als Mutter Maria mit dem Jesuskinde vor Herodes fliehen mußte, bat sie alle Blumen des Feldes, ihr zu helfen; aber keine gewährte ihr Obdach. Da neigte sie sich zu dem Salbei und siehe, hier fand sie Zuflucht. Unter seinen schützenden Blättern versteckte sie sich und das Kindlein vor den Landsknechten des Herodes. Sie gingen vorüber und sahen sie nicht. Da nun die Gefahr überstanden war, kam die Mutter Gottes hervor und sprach zu dem Salbei- „Von nun an bis in alle Ewigkeit wirst du eine Lieblingsblume der Menschen sein. Ich gebe dir Kraft, die Menschen zu heilen von jeder Krankheit; errette sie vom Tode, wie du es auch an mir getan hast.“

Seither blüht der Salbei zu der Menschen Heil und Hilfe.

„Wüchse ein kreutlein vor den todt,

Es wer fürwar die salb (Salbei) on spot.“

heißt es in einem mittelalterlichen Verslein.

Warum soll der Mensch sterben, dem Salbei im Garten wächst?

„Cur moriatur homo, cui Salvia crescit in horto?“

steht geschrieben in einem alten medizinischen Lehrgedicht der Salerner Schule „Regimen Sanitatis Scholae Salernitanae“, dessen Handschrift um 1101 entstanden sein dürfte. In ihm werden der Salbei und die Raute (wohl die Weinraute, *Ruta graveolens*) an verschiedenen Stellen hoch gelobt. Die Antwort auf die obige Frage lautet leider jedoch.

„Contra vim mortis non est medicamen in hortis.“ „Gegen den Tod ist kein Kräutlein im Garten gewachsen

In den alten Lehrgedichten und späteren Kräuterbüchern des Mittelalters wird immer darauf hingewiesen, daß Salbei mit großer Sorgfalt auch an den richtigen Platz (besonnter, durchlässiger, frischer Boden) und zusammen mit der Raute (Weinraute, Eberraute) gepflanzt werden muß. „...sollen die Salbeyen nicht ohne Rauten gepflanzt werden wegen der Schlangen, so sich gerne darbey verhalten“. Petrus Andreas Matthiolus (gest. 1577), der Leibarzt Kaiser Ferdinand 1 und Maximilian 11 schrieb dagegen in seinem Kräuterbuch von den „gifftigen Krotten“ (Kröten), die die „Liebhaber der Salbey“ wären und gern unter ihren Blättern lebten. Er riet, diese gefürchteten Tiere durch die Raute, der alles Gift weichen mußte, aus dem Garten zu vertreiben. Valentini korrigierte 1719 in seinem Kräuterbuch diese alte Auffassung. „Daß es gantz falsch und fabuloß seye, daß die Krotten auff sonderlicher Zuneigung sich unter die Salbey verbergen sollen“, es fänden sich jedoch an den Wurzeln Gebilde, „Gnoden, die fast wie Krotten anzusehen wären.“ Er riet die fleckigen Blätter abzu-

waschen, sie kämen von einem „bösen, gifftigen Meel Thau her.“

Einen interessanten Einblick in den frühmittelalterlichen Klostergarten verschafft uns das botanische Lehrgedicht „Hortulus“ (das Gärtchen) des Walahfried Strabo (809-849), Abt des Klosters Reichenau.

Die Pflanzenschilderungen der in dem Gärtchen gezogenen Arznei- und Küchenpflanzen beginnen

1. mit dem Salbei, (*Salvia officinalis*), an

2. Stelle folgt die Raute (Weinraute, *Ruta graveolens*), die ebenso wie der Salbei mit treffenden Worten vorzüglich charakterisiert wird. An

3. Stelle wird die Eberraute (*Artemisia abrotanum*) angeführt.

Der Arznei-Salbei findet auch in der „Physika Hildegardis“, dem berühmten Werk der heiligen Hildegard von Bingen (1098 bis 1179), der Äbtissin des Klosters Ruppertsberg bei Bingen, Erwähnung. In ihren „Subtilitates diversarum naturarum creaturarum“, wie die Physika auch genannt wird (entstanden 1150-1160), werden in einer Pflanzenliste über Gemüsepflanzen u.a. aufgezählt: Malve, Kreuzkümmel, Dill, Salbei, Muskatellersalbei, Basilienkraut ...

Die im Mittelmeergebiet heimische Salbeipflanze, die auch bei uns in den Weinbaugebieten noch verwildert vorkommt, wird heute überall als Gartenpflanze gezogen. Sie gehört der Familie der Lippenblütengewächse (*Lamiaceae*) an.

Die unter der Bezeichnung „Römischer Salbei“ = Marienblatt, Frauenminze, Griechische Minze (*Chrysanthemum >Tanacetum< balsamita*) und „Wilder Salbei“ = Wasserdost (*Eupatorium cannabinum*) bekannten Pflanzen, haben mit unserer Garten-Salbei nichts zu tun, sie gehören anderen Pflanzenfamilien an.

„Daz kraut haizet auch ambrosia deorum.“

„Das Kraut heißt auch Götterspeise“, schrieb Konrad von Megenberg (1309-1374), Rektor der Wiener Stefansschule und seit 1348 Domherr zu Regensburg, über den „salvei“ in einer seiner naturkundlichen Schriften.

Als Gewürz- und Heilpflanze gleichzeitig ist der schon in den Klostergärten des Mittelalters gezogene Salbei auch heute nicht aus unseren Bauern-, Küchen- und Kräutergärten wegzudenken. Er nimmt darin einen bevorzugten Platz ein. Wie beliebt diese Pflanze auch heute noch ist, zeigen die vielen heute gezogenen Arten, wie der Dalmatiner Salbei mit den größeren, runderen Blättern und die vielen Neuzüchtungen mit roten und violetten Blättern usw. In der italienischen Küche haben Salbeiblätter einen festen Platz. Auch bei uns sind sie für Fleischgerichte, z. B. Schweinebraten,

Lambraten und fette Speisen sehr beliebt. Durch ein Blättchen Salbei wird auch ein Aalgericht (z.B. Grüner Aal, Hamburger Aalsuppe ...) schmackhafter. Knusprig frittiert oder in einen Teigmantel eingebacken, dienen sie in der gehobenen Küche als Beilage zu Fleischspeisen, auch zu Desserts. Mancherorts bäckt man sogar nach einem alten Rezept einen „Salbeykuchen“. Nicht zu vergessen ist der Salbei als köstliches Gewürzkraut auch zur Bereitung von Würztunken, Kräuterkäse, Kräuterquark, Kräuterbutter usw.

Zauberkräfte der Salbei

In früheren Jahrhunderten waren die abergläubischen Menschen fest davon überzeugt, daß der Salbeipflanze, die sich einer außerordentlich hohen Wertschätzung erfreute, auch Zauberkräfte innewohnen. Man meinte, daß es kundige Zeitgenossen gäbe, die es verstünden, mit einem Salbeistengel Türen und Schlösser zu öffnen, sogar Gewässer auszutrocknen. Demjenigen, der morgens drei Salbeiblätter nüchtern mit Salz aß, sollten diese vor Gift und bösen Blicken schützen. Bechstein schreibt in seinem „Sagenschatz des Thüringer Waldes“ 1835:

„Wenn der Salbei vier Wochen im Miste liegt, so erwächst aus ihm ein der Drossel ähnlicher Vogel mit einem Schweife gleich einer Schlange. Verbrennt man diesen Vogel und schüttet die Asche in eine Lampe, deren Docht aus Schlangenhaut besteht, so scheint, sobald man die Lampe ansteckt, das ganze Zimmer von Schlangen zu wimmeln.“ Diese Sage geht auf ein ganz geheimnisvolles Rezept zurück, das uns der berühmte „Hortus sanitatis oder Gart der Gesundheit“ (1485) verrät:

„Salvey gelegt in mist vier Wochen, daraus wechst ein vogel, der hat ein wedel gleich als ein schlang und ist weiß und geleichet einem vogel, zu Latein genant meruia, daz ist ein Drostel; diesen vogel soll man prennen zu aschen und zu pulver. Wilt du hübsche abentheur mit dem pulver dreiben, so nym ein ampel und thu darein öl und diß pulvers, und mach darein ein wichen (Docht) von einer schlangen haut und baumöl; und wan dises also brinnet gleich einem liecht, so duncket alle, die in dem Hauß sind, das hausse lauff voll schlangen; und diß haben uns beschrieben magi (Magier) von salvay.“

Salbei und Magie

Salbei war auch eine Pflanze, die für Wahrsagerei, Orakel und ceremonielle Magie benutzt wurde. Georg Pictorius aus Villingen, um 1562 kaiserlicher Arzt zu Ensisheim (Oberelsaß), schreibt darüber unter dem Stichwort „Botanomantie“: „Man bediente sich hierzu der Salbeiblätter, auf welche man den Namen der Person, die etwas erfahren wollte und der gewünschten

Sache schrieb, und zwar geschah dies unter freiem Himmel und unter Gemurmel gewisser Worte. Auf diese Art wollten solche Wahrsager einen Dieb nebst dem Gestohlenen durch Hilfe der Dämonen entdecken.“

Salvia officinalis - eine alte Apothekenpflanze
Das Lob der Salbei als Heilmittel gegen alle möglichen Krankheiten war in früheren Zeiten fast unerschöpflich: „Der welcher Salbei hat, mich wundert, daß er stirbt. Doch wisse, daß der Todt ein jedes Kraut verdirbt. Die schwache Nerven, das Zyttern der Händ, Das hitzige Fieber wird dadurch auch abgewendt. Salbei, Lavendel, sampt gerechter Bibergeyl - Nach Schlüsselblumen und nach Brunnenkressen eyl, - Wann etwan von dem Schlag Die Glieder seyn berührt, Doch wisse, daß der Preiß der Salbay vor gebührt.“

heißt es in dem alten medizinischen Lehrgedicht der Schule von Salerno um 1101. Der botanische Name des Garten- oder Arznei-Salbei - *Salvia officinalis* - ahd. *salveia*, mhd. *salbie*, *salbei*, kommt von dem lateinischen Wort *salvus* = gesund, *salvare* = heilen, *Salvia* = „Das Heilsame“ und *officinalis* = in der Apotheke gebräuchlich. Im Mittelalter stand die Salbeipflanze als eines der vorzüglichsten Heilmittel in so hohem Ansehen, daß man ihr den Ehrennamen „*Salvia salvatrix*, *Naturae conciliatrix* = *Salvia*, die Retterin, der Natur Vermittlerin“, gab. Die kräftigen, bitter-würzig schmeckenden, aromatischen, adstringierend wirkenden Blätter galten als lebensverlängerndes Kräftigungs- und Stärkungsmittel.

Noch heute gilt in England der schon uralte Spruch-

„He that would live for aye

Must eat sage in May.

„Wer ewig leben will, muss Salbei im Mai essen.“

Kräuterväter

Auch die Kräuterväter des Mittelalters beschreiben die Heilkraft der Salbei sehr ausführlich. Der Botaniker Hieronymus Bock (1498-1554), der als erster die Flora Süddeutschlands erforschte, schrieb in seinem „New Kreutterbuch“ 1539:

„Unter allen stauden ist kaum eyn gewächs über die Salbey, denn es dient dem artzet, koch, keller, armen und reichen.“

Er meint weiter, diese „edelste Teutsch wurtz“ sollte besonders von denen im Garten gezogen werden, die nicht so reich wären, „gen Frankfurt und Venedig“ zu fahren. Das Kräutlein „kräftigt und stärckt die Nerven und kommt zu Hülff allen den Schwachheiten, so von Verstopfung oder Verletzung des Hirns oder der Nerven herkommen.“

„Alle Speiß mit dürrer Salbey so zuvor als ander Würtz gestoßen (Wie jedes andere Gewürz zerstoßen) bereitet, sind lieblich und gesund.“ „Salbey im Mund gekäuet, machet einen guten Athem.“

Der kurpfälzische Leibarzt und Botaniker Jacobus Theodorus Tabernaemontanus (1530-1590) schrieb in seinem umfangreichen Kräuterbuch 1588, daß die Altvorderen es als ein sonderlich Frauenkraut genützt hätten nach der Beobachtung, „daß Löwinnen, wann sich die Geburt nähert, solches Kraut suchen und essen, damit sie leicht gebähren mögen.“ Nach seinen Angaben bliebe auch das Zahnfleisch, mit frischen Salbeiblättern gerieben „sauber und steiff.“ Sogar für das Färben der Haare wurde das Kraut benutzt: „Wann man das Haar oft mit Salbey Saft bestreicht, so wird es gar schwarz darvon.“ Früher schon erwähnt auch der „Vater aller Ärzte“ Theophrastus Bombastus Paracelsus von Hohenheim (1493-1541) in einer seiner 200 Schriften den Salbei als Heilmittel und auch als Färbemittel für die Haare: „Wenn man Nußschalen dazu gibt, nützt sie (Salbei) zum Schwarzfärben der Haare. Es werde ein Kopfschlag gemacht.“ Paracelsus lobt den Salbei besonders „zur Blutstillung.“

Salbei fand bei vielen Krankheiten Anwendung und war vor allem ein Hauptbestandteil vieler Wund-, Mund- und Gurgelwasser. Die Blätter wurden auch als Absud, Tee oder Wein zubereitet bei Leberleiden und bei Magen-Darmkatarrh gebraucht und hatten eine spezielle Wirkung auf den Verdauungsapparat, auf entzündliche Prozesse der Luftwege und der weiblichen kleinen Beckenorgane. Der berühmte Pfarrer Kneipp bezeichnete Salbei als ein Reinigungsmittel der Leber und der Nieren. Aus unserer heutigen medizinischen Sicht darf Salbei jedoch bei Nierenleiden nicht vorbehaltlos angewendet werden. Das Salbeiöl enthält Thujon, einen stark wirkenden Stoff. Das ätherische Öl reizt das Nierengewebe. Äußerlich wird Salbei auch heute noch bei Entzündungen der Mund- und Rachenschleimhäute, bei Schloffheit dieser Schleimhäute und schwammigem Zahnfleisch zu Spülungen und als Gurgelwasser gebraucht. Salbeiblätter werden oft als tägliches Getränk, als Salbei-Tee, empfohlen. Zu bedenken ist dabei jedoch, daß das im Salbeiöl enthaltene Thujon abortiv wirkt und der tägliche Gebrauch deshalb nicht durchwegs als harmlos erscheint. Salbeiblätter dienen heute auch als Zusatzmittel bei der Herstellung von Mund- und Zahnpflegemitteln.

Die heutige Droge *Folia salviae* oder *Salviae folium* = Salbeiblätter wird hauptsächlich in der Homöopathie zur Hemmung der Schweiß- und Milchsekretion benutzt. Diese hemmende Wirkung ist experimentell und klinisch nachgewiesen. Innerlich und äußerlich angewendet wirken das ätherische Öl und der Gerbstoff

schwach bakterizid und adstringierend. Der Extrakt ist auch gegen Tuberkulose-Bazillen wirksam. Salbei besitzt auch eine menstruationsfördernde und in geringem Maße eine den Blutzuckerspiegel senkende Wirkung.

Getrocknete Salbeiblätter dienen neben anderen aromatischen Kräutern auch zur Füllung der bekannten Kräuterkissen. Es gibt sogar spezielle, mit Salbei und anderen Kräutern gefüllte Matratzen für gicht- und rheumakranke Menschen.

Als Inhaltstoffe besitzt die ganze Salbeipflanze (besonders die Blätter) ätherisches Öl (mit Thujon, Cineol, Triterpenen und Campher), Flavone, Gerbstoffe, gerbstoffhaltige Stärke, gummiähnliche Stoffe, Harz, Extraktivstoffe, Eiweiß, kleberartige Stoffe, phosphorsaure Salze und Spuren salpetersaurer Kali- und Kalksalze, Pflanzenfaser, Wasser und Asche.

Salbei und das Bier

Einst wurden Echter Salbei, Wiesen-Salbei und das „St. Benediktenkraut“, auch Nelkenwurz genannt (*Geum rivale*) - ähnlich wie heute der Hopfen - dem Bier zugesetzt, um ihm einen kräftigeren Geschmack zu verleihen, es bitterer und haltbarer, auch berauschender zu machen und ihm eine dunkle Farbe zu verleihen. In einer Schilderung Wolffs heißt es dazu:

„Valentin kam endlich wieder mit dem, mächtig hohen Krüge braunen Bieres, dem zur Färbung rote Benediktenwurzel und auch etwas Salbey zugesetzt war, daß es kräftig und ein wenig bitter schmecke.“

Der Echte Salbei, Garten-Salbei (*Salvia officinalis*)

ist ein wintergrüner Halbstrauch, der 20 bis 80 cm hoch werden kann. Er hat braune, ästige Wurzeln. Ihre Äste sind stark verzweigt und von einer schuppigen, graubraunen Borke umgeben. Der fast stielrunde Stengel der Pflanze ist unterwärts holzig, violett angelaufen und meist weißwollig behaart. Die lang gestielten, länglich-eiförmigen bis schmal-elliptischen Blätter sind tiefgrünlich, sehr fein gekerbt, graufilzig, gegenständig. Besonders im Jugendstadium tragen die Blätter einen dichten, silbernen Haarfilz. Er deutet darauf hin, daß es sich bei der Pflanze um einen Xerophyten, ein Trockenlandgewächs, handelt. Die Laubblätter enthalten ein starkes Aroma. Der Salbei bildet eine allseitige Scheinnähre aus. Die hellvioletten Blüten stehen in 4-8-blütigen Scheinquirlen (Scheinwirteln). Die Staubfäden sind so lang wie das Konnektiv (das sterile Verbindungsstück zwischen den beiden Staubbeutelhälften), dessen Äste fast gleich lang sind. Beide Staubbeutelhälften sind vorhanden, die untere ist meist steril. Der im Juni bis Juli blühende Garten-Salbei verbreitet einen eigenarti-

gen, herben Geruch.

Die Heimat des Echten Salbei ist der submediterrane Raum, Südeuropa, vor allem Dalmatien, Südost-Serbien, Mazedonien. Schon ab dem frühen Mittelalter wurde die Pflanze in Klostergärten, Arzneipflanzen-Gärten und in Bauergärten kultiviert.

In Mitteleuropa wird der Echte Salbei auch heute als Arznei- und Gewürzpflanze von pharmazeutischen Werken angebaut. In Deutschland und in Österreich trifft man ihn auch verwildert, als „Kulturflüchtling“ an.

Volksnamen

Die Beliebtheit der Pflanze bekunden unzählige deutsche Volksnamen, z.B. Königssalbei, Kreuzsalbei, Edelsalbei, Salbenblume, Scharleikraut, Salve, Sophie, Zaffe, Selba, Selvi, Schuwen...

Der Quirl-Salbei (*Salvia verticillata*),

in Kärnten auch Eselskraut genannt, schmückt im Spätsommer mit seinen reichblütigen Stengeln, die in den Quirlen 10 bis 30 weithin sichtbare, schöne hellviolette bis purpurne Blüten tragen, Hügel, Abhänge, Halbtrockenrasen, trockene, sommerwarme Ruderalstellen in der collinen bis montanen Höhenstufe Süddeutschlands und Österreichs. An den Blüten erkennt man die eigentümliche Ausprägung der Staubgefäße wie bei dem Wiesen-Salbei, dem Garten-Salbei und bei anderen Salbei-Arten. Die Kronenröhre ist innen mit einem Haarring versehen. Die fußförmigen Deckblätter fehlen jedoch bei dem 30 bis 60 cm hoch werdenden Quirl-Salbei, der im Juni bis September blüht.

Der Wiesen-Salbei (*Salvia pratensis*)

ist die häufigste Salbei-Art. Mit den 4-6 dunkel-violetten oder tiefblauen, seltener hellvioletten bis weißen Lippenblüten, die er in jedem Quirl trägt, ist er ein auffallender Schmuck trocken-warmer Fettwiesen, Kalkmagerrasen, Halbtrockenrasen im Frühsommer. Der Rohbodenpionier und Tiefwurzler wird doppelt so hoch wie der Quirl-Salbei. Er steigt an bodenfeuchten Stellen bis zu den Abhängen der Berge, von der collinen bis zur montanen Höhenstufe, empor. Der Pflanzentengel; die Knäueltragblätter und der Kelch sind drüsenhaarig, die Laubblätter dunkelgrün. Dem Wiesen-Salbei zollte man in der Volksmedizin nicht die Achtung, welche der kleinere Garten-Salbei genoß. Man setzte die Blätter jedoch dem Bier zu“ damit es kräftiger und berauschender würde. Der in Südeuropa beheimatete Muskateller- oder Scharlach-Salbei (*Salvia sclarea*), wurde auf ähnliche Weise dem Muskatella-Wein zugesetzt, um ihm sein Aroma zu geben. Den Wiesen-salbei gebrauchte man früher auch bei der Gerberei und als Färbemittel, um dauerhaft schwarzbraun zu färben.

Weidetiere verschmähen die Pflanze meistens wegen des starken, unangenehmen Geruchs. Der Wiesen-Salbei hat viele volkstümliche Namen: Schafzunge (Eifel), Wilde Müsli, Sälfi (Appenzell), Wilde Salbinen (Bern), Blau Soldaten (St. Galle), Gockeler (Memmingen), Muskatellerkraut (Schlesien)...

Der Kleb-Salbei, Klebriger Salbei (*Saivia glutinosa*),

auch Flohkraut genannt, ist die bei uns wild vorkommende größte Salbei-Art. Der oben klebrige Stengel erreicht eine Höhe von 90 bis 120 cm Größe, er ist im unteren Teil behaart. An ihm sitzen große, herzförmige, runzelige, gezähnte oder gekerbte Laubblätter. Die Laubblattspreite hat einen spießförmigen Grund. Die Pflanze trägt im Gegensatz zu den anderen angeführten Salbei-Arten nur wenige, große, schwefelgelbe Blüten, deren Kronen-Unterlippe rotbraun gezeichnet ist. Der gesamte Blütenstand ist klebrig-drüsenhaarig, die Scheinquirlen sind 2-6-blütig. Der Klebrige Salbei wächst in Süddeutschland und in Österreich noch recht häufig in frischen Laubwäldern und Gebüsch in feuchter Lage, in Hochstaudenfluren und Bergwäldern, besonders auf Kalkböden vornehmlich der montanen Höhenstufe bis 1800 m.

Andere in Österreich vorkommende Salbei-Arten

In Österreich kommen auch noch in klimawarmen Gegenden, unbeständig, verwildert bis lokal eingebürgert der Muskateller-Salbei (*Salvia sclarea*), im pannonischen Gebiet der Silberblatt-Salbei, Ungarischer Salbei (*Salvia aethiopis*), im pontisch-pannonischen Gebiet der Österreichische Salbei (*Saivia austriaca*) und ebendort der Steppen-Salbei, Hain-Salbei (*Saivia nemorosa*) vor. Diese Salbei-Arten sind alle stark gefährdet und vollkommen geschützt.

Wie Salbei-Arten ihre Fremdbestäubung sichern

Alle Salbei-Arten beherbergen in ihren Blüten einen sehr interessanten Mechanismus, der ihre Fremdbestäubung durch den von Bienen und Hummeln mitgebrachten Blütenstaub sichert. Der Garten-Salbei hat wie der Wiesen-Salbei und die mehr als hundert anderen Salbei-Arten in seiner Blüte vier ungleiche Staubgefäße, von denen zwei verkümmert und nur noch als sogenannte „rudimentäre Organe“ in der Blüte erkennbar sind.

Rudimentäre Organe sind im Laufe der Stammesgeschichte rückgebildete, wenig differenzierte, aber noch vorhandene Organe, die ihre ursprüngliche Funktion verloren haben, aber manchmal auch eine neue Funkti-

on übernehmen können.

Die anderen beiden übriggebliebenen, ausgebildeten und funktionstüchtigen Staubgefäße sind zur Hälfte in eine „Klinke“, in lange, bewegliche, ungleicharmige Hebel verwandelt. Sie tragen ein unfruchtbares und ein fruchtbares Staubfach. Die kürzeren Arme verschließen den Eingang der Blütenröhre zum Nektar. Sobald eine Hummel oder Biene ihren Rüssel in die Blüte stecken will, muß sie diese kürzeren Hebelarme zurückdrängen. Dabei sfont-family: Arial; color: #006699; font-size: 9pt;/spanspan style=etztsie dann das gelenkige Stück des Staubgefäßes, an dessen Ende sich das Staubfach befindet, in Bewegung. Es schlägt dabei auf den behaarten Rücken des Insekts und bedudert ihn während der Saugbewegungen mit Blütenstaub. So bestäubt fliegt es zur nächsten, zur älteren Blüte, deren herabhängende Narbe den Blütenstaub von ihrem Rücken aufnimmt. Dieser einmalige Mechanismus sorgt dafür, daß bei den Salbeiblüten stets eine Fremdbestäubung zur Ausbildung gesunder Samen gewährleistet ist.

Unter allen Heilkräutern nimmt wohl der Salbei den ersten Platz ein. Der Salbei ist auch bei den Menschen fast der ganzen Welt geschätzt. Hilde Sieg schreibt in ihrem Kräuterbuch „Gottesseggen der Kräuter“ unter Bezugnahme auf eine Veröffentlichung von Dr. Waldeck, daß Salbei sogar bei den Chinesen als Tee hoch geschätzt sei :

„und sie wundern sich, über die Europäer, die Tee aus ihrem Lande holen da sie doch selbst eine so prächtige Pflanze besäßen, die ihrem Tee noch vorzuziehen sei.“ Der Ausspruch eines chinesischen Arztes, der in Frankfurt a. Main Medizin studierte, lautet: „... Pflanzen und studieren Sie nur Salbei; das ist eine große Medizinblume mit starken Kräften! Man liebt sie in China sehr. Sie ist gut für viele Krankheiten.“

„Fernab von uns, in südlich‘ Ländern,
mit frohen Menschen, bunten Bändern,
da war das Sprichwort zu erwerben:
„Wer Salbei nimmt, der kann nicht sterben.
O Salbei! Blau winkst du aus den Rainen,
dich froh mit Sonne zu vereinen.
Nicht nur dein Blühen uns erfreut -
du stillst auch manches Menschenleid! ...“
I. K. Frank

Bibliographie:

- Adler, Oswald, Fischer, Exkursionsflora von Österreich, 1994
Fischer, Heilkräuter und Arzneipflanzen, 1947
Heeger, Handbuch des Arznei- und Gewürzpflanzenbaues, 1989
Müller, Das große, illustrierte Kräuterbuch, 1869
Pieper, Volksbotanik, 1897
Pritzei, Jessen, Die deutschen Volksnamen der Pflanzen, 1882
Roth, Daunderer, Kormann, Giftpflanzen, Pflanzengifte, 1994
Schubert, Wagner, Pflanzennamen und botanische Fachwörter, 1975
Sieg, Gottesseggen der Kräuter einst und immerdar, 1936
Sterne, von Enders, Unsere Pflanzenwelt, 1956

Verfasser:

Eitel-Friedrich Scholz,
St. Daniel 18
9635 Dellach

Foto: Sepp Lederer, Echter Salbei



