



Ananas-Salbei

Salvia rutilans 'Pineapple Scarlet'

B2-3/Kübel – Blüten feuerrot – 80 – X-XII

Mehr als 900 Arten werden der Gattung *Salvia* zugeschrieben. Neben den klassischen ausdauernden Arten und Sorten wie *Salvia officinalis*, dem „echten“ Salbei, gibt es auch tropische und subtropische Salbei-Arten, die sich durch ihr fruchtiges Aroma auszeichnen und in unseren Breiten nicht ausreichend winterhart sind. Bei Kultivierung im Kübel und richtiger Pflege können die aromatischen Pflanzen aus der Familie der Lippenblütler jedoch mehrjährig gezogen werden.

Einen besonders schönen Vertreter der fruchtigen Salbei-Sorten möchten wir Ihnen hier vorstellen: *Salvia rutilans* 'Pineapple Scarlet', den Ananas-Salbei, eine Kübelpflanze mit einem fast schon süchtig machendem Fruchtduft und essbaren feuerroten Spätherbstblüten. Beheimatet ist die Pflanze im Hochland von Mexiko und Guatemala.

Die Pflanze und ihre Kultivierung

Ananas-Salbei gehört zu den aromatischen Pflanzen. Bereits bei leichter Berührung geben die Blätter ihren verblüffend intensiven Duft nach frischer Ananas frei. Unser Tipp: Stellen Sie den Kübel mit 'Pineapple Scarlet' an eine Stelle, wo Sie die Pflanze möglichst oft beim Vorbeigehen „streicheln“ können. Der warme fruchtige Duft wird Sie förmlich einhüllen. Das Ananas-Aroma konzentriert sich in den leicht behaarten länglichen Blättern; die Blüten duften deutlich sparsamer.

Ananas-Salbei ist eine sehr wüchsige Pflanze, die recht schnell zu fast metergroßen dichten Büschen mit leicht verholzenden Trieben heranwächst. Besonders schön und schmückend sind die schmalen langen roten Blüten, die ab Oktober erscheinen. Bei frostfreier Überwinterung an einem hellen kühlen Platz erfreuen die Blüten den ganzen Winter hindurch.

Wählen Sie den Topf für 'Pineapple Scarlet' nicht zu klein; ein Volumen von zehn Litern sollten Sie der Pflanze schon gönnen. Ein Substrat, das zu je einem Drittel aus Lehm, grobem Sand und reifem Kompost besteht, eignet sich gut.

Ananas-Salbei mag keine pralle Sonne und liebt einen warmen Standort im Halbschatten. Für ein üppiges Wachstum braucht die Pflanze eine ausgeglichene Nährstoffversorgung und ausreichend Feuchtigkeit. So wächst sie schnell zu einem imposanten Busch heran. Ananas-Salbei sollte in humosen, durchlässigen, relativ nährstoffreichen Boden gepflanzt werden. Bitte regelmäßig gießen, so dass das Substrat nicht austrocknet, sich aber auch keine Staunässe bilden kann. Die Pflanzen bleiben kompakt und werden schön buschig, wenn die Triebe regelmäßig beschnitten werden.

Überwinterung

Ananas-Salbei überwintert am besten in einem hellen, kühlen Raum, zum Beispiel in einem Wintergarten oder in einem hellen Treppen-

haus. Ideal sind Temperaturen zwischen 5 und 15 Grad, dann blüht Ananas-Salbei den ganzen Winter hindurch. Auch während der Überwinterung sollte regelmäßig, jedoch sparsam gegossen werden. Der Wurzelballen darf nie völlig austrocknen, aber auch keinesfalls zu feucht oder staunass stehen. Nach der Blüte, im zeitigen Frühjahr, sollte die Pflanze zurück geschnitten werden.

Pflanzen, die bereits im Herbst zurück geschnitten wurden,

können auch recht dunkel und kalt bei 0 bis 5 Grad überwintert werden. Allerdings beraubt man sich bei dieser Form der Überwinterung der attraktiven winterlichen Blüte. In diesem Fall sollte nur so viel gegossen werden, dass der Topfballen nicht austrocknet.

Verwendung

Experimentieren Sie unbedingt mit den aromatischen Blättern und den feuerroten Blüten des Ananas-Salbeis in der Küche. Vielen Gerichten verleiht sie einen tropischen Hauch. Besonders intensiv kommt das Ananasaroma der Blätter in kalten Getränken oder auch in Obstsalaten und Quark zur Geltung. Doch nicht nur Süßspeisen und Desserts lassen sich mit den Blättern aromatisieren, auch viele Fleischgerichte profitieren von Fruchtaromen und können mit dem fruchtig-aromatischen Kraut kombiniert werden. Am intensivsten entfaltet sich das fruchtige Ananasaroma, wenn die Blätter erst unmittelbar vor dem Servieren über das Gericht gestreut werden. Hitze macht den Geschmack etwas herber. Liebhaber essbarer Blüten werden begeistert sein: Versorgt

diese Salbei-Sorte sie doch im Winter mit frischen, feuerroten Blüten, die nicht nur eine tolle Dekoration abgeben, sondern durch ihren hohen Nektargehalt auch ganz besonders süß und mild schmecken. Ist es nicht eine schöne Idee, ein weihnachtliches Dessert oder den Obstsalat mit den leuchtenden Blüten zu verzieren?

Selbstverständlich lassen sich auch die süßen roten Blüten mit herzhaften Gerichten kombinieren. Stellen Sie sich zum Beispiel auf chinesische Art zubereitete Hähnchenbruststücke vor, mit saftiger Ananas und knusprig frittierten Walnusskernen angeordnet. Dann verzieren Sie das Gericht in Gedanken mit den schönen roten Blüten des Ananas-Salbeis. Das ist doch verlockend.

Ganz besonders möchten wir Ihnen Ananas-Salbei als nicht alltägliche Teepflanze empfehlen. Die Blätter eignen sich sehr gut, um schwarzem Tee ein herbes Fruchtaroma zu verleihen. Das ist nicht nur lecker, sondern verschafft auch Unabhängigkeit von den mit künstlichen Aromastoffen präparierten käuflichen Fruchteeemischungen. Auch solo ist ein Tee aus den fruchtigen Blättern ein Genuss.

