

Kräuterwissen Juli 2017

# EGK Newsletter

## Ananassalbei

Ananassalbei – *Salvia rutilans* / Lippenblütler = Lamiaceae

 Geschichtliches

 Botanik und Kultur

 Verwendung in der  
Naturheilkunde

 Verwendung in  
der Küche

 Rezept





## Geschichtliches

Die Gattung der Salvia umfasst an die 900 Arten zumeist aromatisch duftender ein-, zwei- oder mehrjähriger Sträucher, Halssträucher, Gewürz- und Heilpflanzen. Davon sind über 100 Arten als Gewächse erhältlich, die zum Teil in der Naturheilkunde und in der Küche verwendet werden können.

Der Ananassalbei stammt ursprünglich aus den Gebieten von Mexiko und Guatemala, wo er sich speziell in lichten Tannen- und Kiefernwäldern seit Jahrhunderten wohlfühlt. Den wissenschaftlichen Namen *Salvia rutilans* erhielt diese rötlich leuchtende Duftpflanze aber erst im Jahr 1804 und zwar vom norwegisch-dänischen Botaniker Martin Vahl. Martin Vahl (1749 – 1804) war ein anerkannter Botaniker und quasi als eine seiner letzten Arbeiten vor seinem Tod beschrieb er den Ananassalbei, sowie weitere eng verwandte Salvien.



## Botanik und Kultur

Der Ananassalbei besticht nicht nur durch seine leuchtend scharlachroten Blütenpracht, sondern betört zugleich mit seinem exotischen Ananasduft. Die Blüten und Blätter sind essbar. Die Pflanze ist ausdauernd, muss in unseren Gegenden aber frostfrei überwintert werden können und eignet sich daher vor allem als Kübelpflanze. Die Pflanze kann während der Spätsommertage gut durch Kopfstecklinge in mässig feuchter Aussaaterde bewurzelt werden. Aber auch die herkömmliche Vermehrung «nach Art der Grossmutter» – in einem Glas, das mit frischem Wasser teilgefüllt ist – kann funktionieren.

Als Pflanzsubstrat im Blumentopf oder Pflanzkübel empfehlen wir Ihnen eine gute Blumenerde, welcher etwas Sand beigemischt werden kann. Da der Ananassalbei recht schnell wächst, ist auf eine regelmässige Düngung zu achten. Bio-Bananenschalen können hier kleine Wunder vollbringen. Diese werden in feine Streifen geschnitten und können so als stickstoffhaltiger Zusatzdünger direkt dem Substrat beigemischt oder auch aufgestreut werden.

Zu den Grundregeln einer guten Kulturführung gehört es auch, das Substrat nie vollständig austrocknen zu lassen. Staunässe sollte aber vermieden werden. Der ideale Standort für den Ananassalbei ist halbschattig. Morgen- und Abendsonne verträgt dieses Experimentierkräutlein sehr gut. Volle Mittagssonne erfordert aber auf jeden Fall eine leichte Beschattung.

Der Ananassalbei ist ein sogenannter Kontakt-Dufter. Der aromatische Duft entfaltet sich erst dann vollkommen, wenn er leicht berührt wird. Erfahrene Gartenfreunde platzieren die Pflanze daher so, dass sie im Vorübergehen die Hand durch die Blätter gleiten lassen können. Zur allgemeinen Stärkung und gegen mögliche saugende Schädlinge wie Läuse usw. empfehlen wir Ihnen, die ganze Pflanze inklusive der Blattunterseiten hin und wieder mit Brennnesselees zu besprühen. Der Ananassalbei darf zweifellos zu den leuchtenden Duft-Highlights unter der Gattung der Salvien gezählt werden.



## Verwendung in der Natur- heilkunde

Die Blüten und Blätter können in Teemischungen verwendet werden. Beim Kochen verlieren sie dann aber einen Teil von ihrem exotischen Ananassaroma. Eine direkte Verwendung in der Komplementärmedizin kann dieser Staude aber leider nicht zugesprochen werden.



## Verwendung in der Küche

Mit ihrem tropischen Duft, der an Ananas erinnert, kann der Ananassalbei spezielle Nuancen in eine neuzeitliche Küche zaubern. Die jungen Blätter und die Blüten können nach Bedarf geerntet werden. Zum Trocknen sollten die Triebspitzen aber vor der Blüte geschnitten werden.

Die essbaren Blüten und Blätter bereichern süß-saure, asiatische Gerichte. Fein geschnitten können die Blätter oder Blüten in kleinen Mengen Joghurt, Quarkspeisen oder einem frischen Fruchtsalat beigemischt werden. Sie eignen sich aber auch zum Aromatisieren von Konfitüren, sowie als Beigabe in einen sommerlichen Eistee. Hübsch macht sich Ananassalbei aber auch als essbare Garnitur auf einem sommerlichen Salat, für Potpourris und in duftende Kräutersträuße.



## Rezept

### Sommersuppe mit Ananassalbei Für 4 Personen als Vorspeise

#### Zutaten

- 1 Avocado
- 150 g Gurke
- 1 kleine Zwiebel
- ½ Limone
- 150g griechischer Joghurt
- 3 dl Gemüsebouillon
- 12-20 Ananassalbeiblüten
- nach Belieben wenig Tabasco

Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Haut abziehen, Avocado in kleine Stücke schneiden.

Gurke schälen, in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel fein hacken.

Limone auspressen.

Ananassalbeiblüten beiseitelegen.

Alle Zutaten in den Messbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren.

In Schälchen anrichten und mit Ananassalbeiblüten dekorieren.