

## Muskatellersalbei (*Salvia sclarea*)

Muskatellersalbei gehört zur Familie der Lippenblütengewächse - *amiaceae*, er liebt sonnige, tiefgründige, nährstoffreiche Standorte und gute Wasserversorgung.

Der Muskatellersalbei ist eine immergrüne, zweijährige bis ausdauernde krautige Pflanze mit regenerierender Pfahlwurzel. Die Pflanze erreicht Wuchshöhen von 50 bis 110 Zentimeter. Im ersten Jahr wird die Blattrosette ausgebildet, im zweiten Jahr entwickelt sich der Blütenstand. Die Spreite der großen Laubblätter ist einfach und herzeiförmig gestaltet sowie grau behaart.

Die Blütenstandsachsen sind mit einfachen Haaren und Drüsenhaaren (Muskatellergeruch) besetzt. Die zwittrigen Blüten sind spiegelgleich angeordnet. Der Kelch ist breit herzförmig, am Rand kurz bewimpert, lila, weinrot oder weiß. Die Kelchzähne sind begrannt und stechend. Die Krone ist 20 bis 28 Millimeter lang, hellblau, rosa oder lila. Die Kronröhre hat innen auf der Bauchseite eine kleine Schuppe.



Muskatellersalbei ist im Mittelmeergebiet sowie in SW - Asien beheimatet. Der Anbau in Mitteleuropa, hier vor allem in Weinbauregionen, ist jedoch schon seit dem frühen Mittelalter belegt. Zum Beispiel ist der Muskatellersalbei u.a. Teil des Capitulare de Villis, einer Liste, die im Jahr 812 im Auftrag von Kaiser Karl dem Großen erstellt wurde und in der alle Nutzpflanzen aufgelistet wurden, die auf einem Landgut kultiviert werden sollten. Auch der Mönch Walahfrid Stabo widmet dem Muskatellersalbei in seinem Hortulus, einem Gartengedicht, eine Strophe.

Die blühende Muskatellersalbei - Pflanze enthält unter guten Bedingungen soviel ätherisches Öl, dass sie regelrecht harzig - klebrig wird. Der starke balsamische Duft hat eine geheimnisvoll - anregende Note und lädt geradezu ein, sie für die Zubereitung sinnlicher Köstlichkeiten und zur Körperpflege zu verwenden. Die Verwendung des ätherischen Öls für Parfum hat, insbesondere im Mittelmeerraum, Tradition. Auch zur Aromatisierung von Wein wird Muskatellersalbei verwendet. Dies kann auch heute noch in der heimischen Küche ausprobiert werden. Dazu werden einige Blüten etwa eine Woche in einen guten trockenen Weißwein gelegt, dann abgeseiht und der Wein kühl getrunken.

Die frischen Blüten eignen sich auch zur Dekoration von Salaten, wobei sie hier sparsam verwendet werden sollte, da ihr Geschmack schnell zu dominant wird. Die getrockneten Blätter und Blüten eignen sich auch für Duftsträuße oder ein Potpourri.

Mit Muskatellersalbei hergestelltes Massage- und Körperpflegeöl hat eine entspannende, traumfördernde und sogar leicht erotisierende Wirkung. Es eignet sich gut für einen entspannten Tagesausklang oder einen sinnlichen Abend zu zweit. In der Volksheilkunde wird Muskatellersalbei als verdauungsförderndes und krampflösendes Mittel sowie gegen Menstruationsbeschwerden verwendet.