

# Echter Salbei

Der oder die **Echte Salbei** (*Salvia officinalis*), auch **Garten-Salbei**, **Küchensalbei** oder **Heilsalbei** genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung **Salbei** (*Salvia*). Diese immergrüne **Gewürz-** und **Heilpflanze** stammt aus dem **Mittelmeerraum**, ist aber mittlerweile in ganz Europa verbreitet.

## Inhaltsverzeichnis

### Beschreibung

- Erscheinungsbild und Blatt
- Blütenstand, Blüten und Frucht
- Chromosomensatz

### Vorkommen

### Systematik und Verbreitung

### Inhaltsstoffe des Heilsalbeis

### Verwendung

- In der Küche
- Salbei in der Kosmetik
- Salbei als Bienenweide
- In der Heilkunde

### Geschichte

### Siehe auch

### Literatur

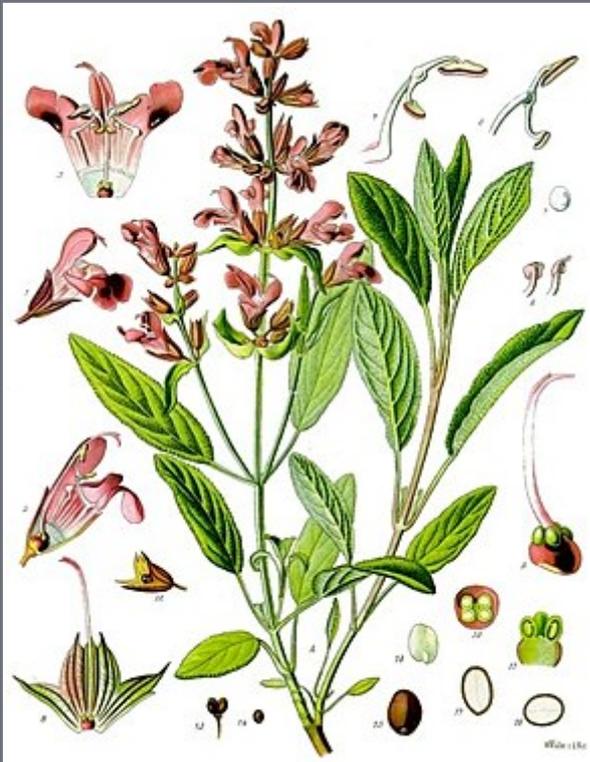
### Weblinks

### Einzelnachweise

## Beschreibung

### Erscheinungsbild und Blatt

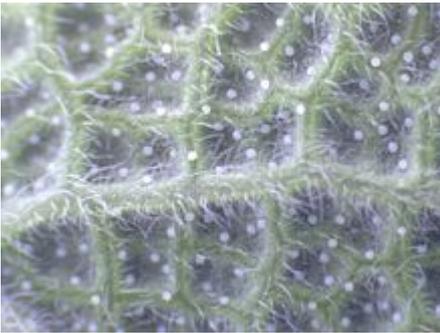
Der Echte Salbei wächst als **Halbstrauch** und erreicht Wuchshöhen von bis zu 80 Zentimetern. Alle seine Pflanzenteile besitzen einen starken aromatischen Geruch. Die in Bodennähe verholzten **Stängel** des Echten Salbei sind schwach vierkantig bis rundlich und in der Regel von unten an stark verzweigt. Sie steigen gerade oder bogig gekrümmt auf und sind besonders im oberen Teil dicht kraus behaart. Aus dem verholzten Stängelteil, aber auch aus den Achseln der unteren Blätter am Stängel, treiben häufig dicht beblätterte, sterile Zweige. Sie bilden also keinen Blütenstand.

Echter Salbei	
	
Heilsalbei ( <i>Salvia officinalis</i> ), Illustration	
Systematik	
	<u>Euasteriden I</u>
<u>Ordnung:</u>	<u>Lippenblütlerartige</u> (Lamiales)
<u>Familie:</u>	<u>Lippenblütler</u> (Lamiaceae)
<u>Unterfamilie:</u>	<u>Nepetoideae</u>
<u>Gattung:</u>	<u>Salbei</u> ( <i>Salvia</i> )
<u>Art:</u>	Echter Salbei
Wissenschaftlicher Name	
<i>Salvia officinalis</i>	
L.	



Habitus

Die Laubblätter stehen paarweise gegenständig am Stängel. Die unteren Laubblätter haben einen Stiel, der so lang wie die Blattspreite sein kann (bis etwa 9 Zentimeter). Die Länge der Blattstiele nimmt am Stängel nach oben hin ab; die oberen Blätter sind ungestielt (sitzend). Die einfachen Blattspreiten sind bei einer Breite von bis zu 5 Zentimeter lanzettlich bis länglich-eiförmig. Die runzelige Blattoberfläche ist weißfilzig behaart und daher von graugrüner Farbe. Ältere Laubblätter verkahlen, besonders auf der Oberseite. Der Blattrand ist glatt bis höchstens schwach gekerbt.



Behaarte Blattunterseite

## Blütenstand, Blüten und Frucht

Die Blütezeit reicht in Mitteleuropa von Mai bis Juli.<sup>[1]</sup> Die Blüten stehen an kurzen Blütenstielen im oberen Stängelteil zu je vier bis zehn in fünf bis acht lockeren Quirlen. Die zwittrigen Blüten sind zygomorph und fünfzählig



Blütenstand mit zygomorphen Blüten

mit doppelter Blütenhülle. Der etwa 1 Zentimeter lange, meist rotbraune Blütenkelch ist deutlich in einen oberen Teil mit drei und einen unteren mit zwei Zipfeln gegliedert und auf den Nerven und am Rand flaumig behaart. Die violetten, selten rosafarbenen oder weißen Blütenkronen haben die typische Form der Lippenblütengewächse und sind 2 bis 3 Zentimeter lang. Die Oberlippe ist fast gerade und vergleichsweise wenig gewölbt.

Die Klausenfrüchte zerfallen in vier schwarze Klausen.

## Chromosomensatz

Die Chromosomenzahl beträgt  $2n = 14$ .<sup>[2]</sup>

## Vorkommen

Der Echte Salbei ist eine traditionelle Pflanzenart der Bauerngärten. Als wärmeliebende Pflanze mediterraner Herkunft ist er in Mitteleuropa nur bedingt winterhart und benötigt in klimatisch rauen Lagen Winterschutz. Er ist daher wenig konkurrenzfähig zu Wildpflanzen und in Mitteleuropa nur selten verwildert anzutreffen. Der Echte Salbei gedeiht am besten auf kalkreichen, steinigen und trockenen Böden (beispielsweise in lückigen Xerothermrasen).<sup>[3]</sup>

## Systematik und Verbreitung



Einzelblüte



Klausen

Die Erstveröffentlichung von *Salvia officinalis* erfolgte 1753 durch Carl von Linné.<sup>[4]</sup> Viele Synonyme sind nur Kulturformen.

Je nach Autor gibt es von *Salvia officinalis* mehrere Unterarten:<sup>[4][5]</sup>



Habitus, Laubblätter und Blütenstände von *Salvia officinalis* subsp. *lavandulifolia*

- *Salvia officinalis* subsp. *gallica* (W.LIPPERT) REALES, D.RIVERA & OBÓN (Syn.: *Salvia lavandulifolia* subsp. *gallica* W.LIPPERT, *Salvia officinalis* var. *gallica* (W.LIPPERT) O.BOLÒS & VIGO):<sup>[5]</sup> Sie kommt von Südwestdeutschland bis Italien vor.<sup>[4]</sup>
- *Salvia officinalis* subsp. *lavandulifolia* (VAHL) GAMS (Syn.: *Salvia lavandulifolia* VAHL, *Salvia officinalis* var. *lavandulifolia* (VAHL) O.BOLÒS & VIGO, *Salvia hispanorum* LAG., *Salvia tenuior* DESF. EX ROEM. & SCHULT., *Salvia rosmarinifolia* G.DON, *Salvia officinalis* var. *hispanica* BOISS., *Salvia officinalis* var. *hispanorum* (LAG.) BENTH., *Salvia approximata* PAU, *Salvia lavandulifolia* subsp. *pyrenaeorum* W.LIPPERT, *Salvia lavandulifolia* subsp. *approximata* (PAU) FIGUEROLA, *Salvia lavandulifolia* var. *adenostachys* (O.BOLÒS & VIGO) FIGUEROLA, *Salvia lavandulifolia* var. *trichostachya* (FONT QUER EX O.BOLÒS & VIGO) FIGUEROLA, *Salvia lavandulifolia* var. *approximata* (PAU) FIGUEROLA, STÜBING & PERIS, *Salvia lavandulifolia* var. *pyrenaeorum* (W.LIPPERT) FIGUEROLA, STÜBING & PERIS, *Salvia officinalis* subvar. *adenostachys* (O.BOLÒS & VIGO) O.BOLÒS & VIGO, *Salvia officinalis* var. *adenostachys* (O.BOLÒS & VIGO) O.BOLÒS & VIGO, *Salvia officinalis* var. *approximata* (PAU) O.BOLÒS & VIGO, *Salvia officinalis* var. *trichostachya* (FONT QUER EX O.BOLÒS & VIGO) O.BOLÒS & VIGO): Sie kommt nur im zentralen und östlichen Spanien vor.<sup>[4]</sup>
- *Salvia officinalis* subsp. *multiflora* GAJIC: Sie kommt auf der nordwestlichen Balkanhalbinsel vor.<sup>[4]</sup>
- *Salvia officinalis* L. subsp. *officinalis* (Syn.: *Oboskon cretica* (L.) RAF., *Salvia cretica* L., *Salvia hispanica* GARSALT, *Salvia minor* GARSALT, *Salvia digyna* STOKES, *Salvia chromatica* HOFFMANNS., *Salvia grandiflora* TEN. nom. illeg., *Salvia papillosa* HOFFMANNS., *Salvia crispa* TEN., *Salvia clusii* VILM., *Salvia tricolor* VILM., *Salvia officinalis* var. *absynthiina* ALEF., *Salvia officinalis* var. *albiflora* ALEF., *Salvia officinalis* var. *crispa* ALEF., *Salvia officinalis* var. *icterina* ALEF., *Salvia officinalis* var. *latifolia* ALEF., *Salvia officinalis* var. *milleri* ALEF., *Salvia officinalis* var. *purpurascens* ALEF., *Salvia officinalis* var. *rubriflora* ALEF., *Salvia officinalis* var. *salicifolia* ALEF., *Salvia officinalis* var. *sturnina* ALEF., *Salvia officinalis* var. *tenuior* ALEF., *Salvia officinalis* var. *alba* BEAN, *Salvia officinalis* var. *variegata* (ABBAY) BEAN, *Salvia officinalis* var. *frankei* GAJIC *Salvia officinalis* var. *longiaristata* KOJIC & GAJIC): Die Heimat ist Italien und die westliche Balkanhalbinsel.<sup>[4]</sup>
- *Salvia officinalis* subsp. *oxyodon* (WEBB & HELDR.) REALES, D.RIVERA & OBÓN (Syn.: *Salvia oxyodon* WEBB & HELDR., *Salvia lavandulifolia* subsp. *oxyodon* (WEBB & HELDR.) RIVAS GODAY & RIVAS MART., *Salvia lavandulifolia* var. *lagascana* WEBB, *Salvia lavandulifolia* var. *spicata*



Habitus und Laubblätter im Habitat von *Salvia officinalis* subsp. *oxyodon*



Panaschierte Laubblätter der Sorte 'Tricolor'

WILLK., *Salvia aucheri* var. *aurasiaca* MAIRE, *Salvia officinalis* var. *purpurascens* CUATREC. nom. illeg., *Salvia lavandulifolia* var. *aurasiaca* (MAIRE) ROSUA & BLANCA, *Salvia blancoana* var. *aurasiaca* (MAIRE) FIGUEROLA, *Salvia blancoana* var. *lagascana* (WEBB) FIGUEROLA:<sup>[5]</sup> Sie kommt nur im südöstlichen Spanien vor.<sup>[4]</sup>

## Inhaltsstoffe des Heilsalbeis

---

Die Hauptwirkstoffe sind die ätherischen Öle mit den Inhaltsstoffen Thujon, Linalool und 1,8-Cineol, Gerbstoffe sowie Bitterstoffe. Salbei enthält darüber hinaus eine Vielzahl an Flavonoiden, wobei Rosmarinsäure gefolgt von Kaffeesäuren am häufigsten vorkommen. Bei Überdosierung ist das ätherische Öl durch seinen Gehalt an Thujon giftig. Die Verwendung von Salbei für den Dauergebrauch als Kräutertee wird daher als bedenklich angesehen.<sup>[6]</sup>

## Verwendung

---

### In der Küche

Die Verwendung von Salbei als Heilmittel hat eine lange Tradition.<sup>[7]</sup> Als Gewürz hielt er erst im Mittelalter Einzug in unsere Küche. Salbei wird die Fähigkeit zugesprochen, das Ranzigwerden von Fetten zu verlangsamen.<sup>[8]</sup>

Salbei riecht aromatisch und schmeckt würzig, bitter und ist adstringierend (pelziges Mundgefühl). Das Gewürz wird für Fleischgerichte, Wild, Geflügel, Würste, Fischgerichte und Kräuterkäse benutzt. Besonders zu fetten Speisen passt Salbei gut, denn er fördert die Bekömmlichkeit schwerer Kost.<sup>[9]</sup>

Roh und fein gehackt sind Salbeiblätter geeignet für Fischgerichte und Geflügelfüllungen, zum Aromatisieren von Gemüse und Suppen wird Salbei ebenfalls verwendet.<sup>[10][11]</sup>

Im 19. Jahrhundert waren Salbeiküchlein ein klassisches Gebäck für die Kirchweih oder Kirmes, was auf ihren angeblichen Schutz vor Rausch zurückgeht.<sup>[12]</sup>

In vielen Ländern, so z. B. in der Türkei, ist Salbeitee ein traditionelles Getränk (Siehe auch Türkische Kräutertees).

### Salbei in der Kosmetik

Die im Salbei enthaltenden Gerbstoffe lassen sich auch für kosmetische Zwecke im Bereich der Haare einsetzen. Angewendet wird Salbei dabei als Sud, der die Haare insgesamt dunkler macht. Salbei lässt sich ferner bei unreiner Haut anwenden.<sup>[13]</sup>

### Salbei als Bienenweide

Die Blüten des Salbeis sind eine hervorragende Bienenweide, der mögliche Honigertrag pro Hektar Anbaufläche kann 600 kg im Jahr überschreiten und übertrifft damit noch deutlich als gute Bienenweide geltende Pflanzen wie den Raps.<sup>[14]</sup>

### In der Heilkunde



Echter Salbei in Form der Blattdroge  
(*Salviae folium*)

Traditionell ist die antivirale, bakterien-, entzündungshemmende sowie adstringierende, d. h. zusammenziehende Wirkung des Echten Salbeis bekannt.<sup>[15]</sup> Bei Entzündungen des Mund- und Rachenraumes werden handelsübliche wässrige oder alkoholische Auszüge zum Gurgeln eingesetzt. Salbeitee kann ebenfalls zum Gurgeln benutzt oder getrunken werden. Ihm wird eine schweißhemmende Wirkung zugesprochen.<sup>[16]</sup> Die Inhaltsstoffe des Heilsalbeis sollen außerdem sekretionsfördernd wirken und die Funktion des Nervensystems unterstützen.<sup>[17]</sup>

Der Echte Salbei wirkt etwa bei Halsschmerzen als Kräutertee oder gegen übermäßiges Schwitzen.<sup>[18]</sup> Neben der schweißhemmenden besitzt der Salbeitee auch eine verdauungsfördernde Wirkung.

Beispielhaft erwähnt sei die Linderung von Magen- und Darmschmerzen nach einer Antibiotika-Therapie. Enthaltene trizyklische Diterpene wie Carnosol und Carnosolsäure besitzen eine antioxidative, antimikrobielle<sup>[19]</sup> sowie chemoprotektive Wirkung gegen Karzinogene.<sup>[20]</sup>

## Salbeiöl

Salbeiöl ist ein grünlich gelbes ätherisches Öl, das mittels Wasserdampfdestillation aus den Blättern des Gartensalbeis gewonnen wird. Es besteht vor allem aus Eucalyptol, Kampfer und Thujon und kommt besonders bei desinfizierend wirkenden pharmazeutischen Zubereitungen zum Einsatz.

## Geschichte

Die Anwendung als Heilpflanze, deren Name Salbei (entlehnt von gleichbedeutend lateinisch *salvia*) auf lateinisch *salvus* (ganz, heil, gesund) beruht, geht bis in die Antike zurück.<sup>[21]</sup>

Die Ärzte und Heilkundigen des Mittelalters<sup>[22]</sup> und der Frühen Neuzeit schätzten den Salbei jedoch auch aus anderen Gründen. Paracelsus, Hildegard von Bingen, Lonicerus und Matthiolus verwendeten ihn bei akutem Fieber, Harnwegsleiden, Koliken, Erkältungen und Zahnschmerzen. Eine besondere Verwendung wurde der Pflanze bei der Behandlung der roten Blutrühr zuteil.<sup>[23]</sup> Dem Salbei sagte man eine desinfizierende und konservierende Wirkung nach. So wurden die Zimmer, in denen sich Schwerkranke aufhielten, dadurch gereinigt, dass man Salbeiblätter auf Kohle verbrannte.

Ein im 14. Jahrhundert verfasster bairisch-alemannischer Salbeitraktat, der vor allem an medizinische Laien gerichtet war, aber auch von Ärzten benutzt wurde, beruht auf dem vor 1325 entstandenen Branntwein des Taddeo Alderotti und empfiehlt ein auf Branntwein und Salbei basierendes aqua vitae (vgl. Aquavit) zur Erhaltung von Jugendfrische und für ein langes Leben.<sup>[24][25]</sup>



Modell einer Blüte von *Salvia pratensis*, Botanisches Museum Greifswald

Während der großen Pestepidemie von Toulouse im Jahre 1630 begannen Diebe ohne Furcht vor Ansteckung die Leichname auszuplündern. Sie wurden gefasst und die Ratsherren schenkten ihnen für die Preisgabe ihres Geheimnisses das Leben. Sie verwendeten in Essig eingelegten Salbei und ein wenig

andere Zutaten wie Thymian, Lavendel und Rosmarin. Zum Schutz vor der Pest rieben sie sich damit den ganzen Körper ein. Ein Jahrhundert später in Marseille folgten andere Gauner diesem Beispiel.<sup>[26]</sup>

Salbei gehörte früher auch zu den Mitteln, die Schwangeren helfen sollten. So empfahl die berühmte Londoner Hebamme Mrs. Jane Sharp in ihrem 1671 erschienenen Geburtshandbuch *The Midwives Book, Or the Whole Art of Midwifery Discovered*, dass eine Schwangere jeden Morgen ihren Körper mit einem mit Salbei gewürzten Ale stärken solle. Auch Hippokrates hatte Salbei als Uterus-Heilmittel verwendet.<sup>[27]</sup>

## Siehe auch

---

- Liste der Küchenkräuter und Gewürzpflanzen

## Literatur

---

- Clemens Stoll: *Salbei in der Literatur des Altertums. Ein pharmako-botanischer Beitrag zur Geschichte einer Heilpflanze*. In: Werner Dressendörfer, Wolf-Dieter Müller-Jahncke (Hrsg.): *Orbis pictus. Kultur- und pharmaziehistorische Studien*. (Festschrift Wolfgang-Hagen Hein) Frankfurt am Main 1985, S. 273–283.
- Avril Rodway: *Kräuter und Gewürze. Die nützlichsten Pflanzen der Natur – Kultur und Verwendung*. Tessloff Verlag, Hamburg 1980, ISBN 3-7886-9910-8.
- Else Horlbeck: *Die Salbei (Salvia officinalis L.). Ein Beitrag zu der Geschichte ihrer Verwendung in Deutschland vom Jahre 800 ab*. Medizinische Dissertation, Leipzig 1937.

## Weblinks

---

 **Commons: Echter Salbei (*Salvia officinalis*)** ([https://commons.wikimedia.org/wiki/Salvia\\_officinalis?uselang=de](https://commons.wikimedia.org/wiki/Salvia_officinalis?uselang=de)) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

- *Salvia officinalis L., Echter Salbei*. (<https://www.floraweb.de/xsql/artenhome.xsql?suchnr=5217&>) FloraWeb.de
- *Echter Salbei* ([https://www.ufz.de/biolflor/taxonomie/taxonomie.jsp?ID\\_Taxonomie=3069](https://www.ufz.de/biolflor/taxonomie/taxonomie.jsp?ID_Taxonomie=3069)). In: *BiolFlor*, der *Datenbank biologisch-ökologischer Merkmale der Flora von Deutschland*.
- *Salvia officinalis L.* (<https://www.infoflora.ch/de/flora/1811-.html>) In: *Info Flora*, dem *nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora*. Abgerufen am 21. Februar 2016.
- Thomas Meyer: Salbei Datenblatt mit Bestimmungsschlüssel und Fotos bei *Flora-de: Flora von Deutschland* (alter Name der Webseite: *Blumen in Schwaben*). ([http://www.blumeninschwaben.de/Zweikeimblaettrige/Lippenbluetler/salvia\\_oberlippe\\_gross.htm#Echter](http://www.blumeninschwaben.de/Zweikeimblaettrige/Lippenbluetler/salvia_oberlippe_gross.htm#Echter))
- *Der Echte Salbei als Heilpflanze* bei *awl.ch*. ([http://www.awl.ch/heilpflanzen/salvia\\_officinalis/salbei.htm](http://www.awl.ch/heilpflanzen/salvia_officinalis/salbei.htm))
- *Anbau und Pflege* bei *bio-gaertner.de* (<http://www.bio-gaertner.de/pflanzen/Salbei/Anbau/>)

## Einzelnachweise

---

1. Dietmar Aichele, Heinz-Werner Schwegler: *Die Blütenpflanzen Mitteleuropas*. Band 4, Kosmos-Verlag, Stuttgart.
2. Erich Oberdorfer: *Pflanzensoziologische Exkursionsflora für Deutschland und angrenzende Gebiete*. Unter Mitarbeit von Angelika Schwabe und Theo Müller. 8., stark überarbeitete und ergänzte Auflage. Eugen Ulmer, Stuttgart (Hohenheim) 2001, ISBN 3-8001-3131-5, S. 809.

3. Johannes Gottfried Mayer, Bernhard Uehleke, Kilian Saum: *Das große Buch der Klosterheilkunde*. Zabert Sandmann, München 2013, ISBN 978-3-89883-343-1, S. 155.
4. Rafaël Govaerts (Hrsg.): *Salvia officinalis*. (<http://wcsp.science.kew.org/qsearch.do?page=quickSearch&plantName=Salvia%20officinalis&page=quickSearch>) In: *World Checklist of Selected Plant Families (WCSP) – The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew*, abgerufen am 21. Februar 2016.
5. A. Reales, D. Rivera, J.A. Palazón, C. Obón: *Numerical taxonomy study of Salvia sect. Salvia (Labiatae)*. In: *Botanical Journal of the Linnean Society*. Volume 145, 2004, S. 353–371.
6. Siegmund Seybold (Hrsg.): *Schmeil-Fitschen interaktiv*. Quelle & Meyer Verlag.
7. Ellen Heidböhmer: *Die Heilkraft von Salbei Antibakteriell – Schweißhemmend – Verdauungsfördernd*. Langen Mueller Herbig, 2016, ISBN 978-3-7766-8155-0 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=pxYvBwAAQBAJ>) in der Google-Buchsuche).
8. Monika Cremer, Bettina Zeuch: *Vegamin-Power bioaktive Schutzstoffe aus Obst, Gemüse & Co. ; [wo man sie findet, was sie so wertvoll macht, wie sie unsere Gesundheit schützen]*. Schlütersche, 2007, ISBN 978-3-89993-535-6, S. 90 (eingeschränkte Vorschau ([https://books.google.de/books?id=\\_zI5ufCLXWMC&pg=PA90#v=onepage](https://books.google.de/books?id=_zI5ufCLXWMC&pg=PA90#v=onepage)) in der Google-Buchsuche).
9. Wilhelm Binder: *Allgemeine Realencyclopädie oder Conversationslexicon für das katholische Deutschland*. Verlag von Georg Joseph Manz, 1848, S. 1114 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=LmYeAQAAIAAJ&pg=PA1114#v=onepage>) in der Google-Buchsuche).
10. Nikolai Buroh, Dorothee Gödert: *Das große Buch der Kräuter & Gewürze*. Gräfe Und Unzer, 2008, ISBN 978-3-8338-0767-1, S. 135 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=jYjAPZ5joUAC&pg=PA135#v=onepage>) in der Google-Buchsuche).
11. Unbekannt: *Über 100 Kräuter auf einen Blick*. HEEL Verlag, 2012, ISBN 978-3-86852-666-0 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=t4I3DAAAQBAJ>) in der Google-Buchsuche).
12. Susanna Müller: *Die Hausfrau auf dem Lande*. Eugen Ulmer, 1876, S. 140 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=vlARDyrcVsEC&pg=PA140#v=onepage>) in der Google-Buchsuche).
13. V. Blaschek (Hrsg.): *Hagers Handbuch der pharmazeutischen Praxis*. Springer, 1997, ISBN 978-3-540-61619-1, S. 549–570.
14. Josef Lipp et al.: *Handbuch der Bienenkunde – Der Honig*. 3., neubearb. Auflage. Ulmer, Stuttgart 1994, ISBN 3-8001-7417-0, S. 38 f.
15. Wabner/ Beier: *Aromatherapie* 2. Aufl. 2012, S. 271.
16. Ulrich Rüd: *Heil- und Giftpflanzen*. Kosmos Verlag, Stuttgart.
17. Wabner/ Beier: *Aromatherapie* 2. Aufl. 2012, S. 271.
18. *Liber Herbarum Minor – Der unvollständige Referenz-Guide für Arzneipflanzen und Heilkräuter*. (<http://www.liberherbarum.com/Minor/DE/Pn0486.htm>)
19. Rudolf Hänsel, Konstantin Keller, Horst Rimpler, G. Schneider (Hrsg.): *Hagers Handbuch der pharmazeutischen Praxis*. 6. Drogen P–Z. 5. Auflage. Springer, Berlin, Heidelberg 1994, ISBN 3-540-52639-0, *Salvia officinalis* S. 547–574 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=BPeRSKvexzoC&pg=PA547#v=onepage>) in der Google-Buchsuche).
20. M. Danilenko, X. Wang, G. P. Studzinski: *Carnosic acid and promotion of monocytic differentiation of HL60-G cells initiated by other agents*. In: *Journal of the National Cancer Institute (JNCI)*. Band 93, Nr. 16, 2001, ISSN 1052-6773, S. 1224–1233., doi:10.1093/jnci/93.16.1224
21. Clemens Stoll: *Salbei in der Literatur des Altertums. Ein pharmako-botanischer Beitrag zur Geschichte einer Heilpflanze*. In: Werner Dressendörfer, Wolf-Dieter Müller-Jahncke (Hrsg.):

*Orbis pictus. Kultur- und pharmaziehistorische Studien.* (Festschrift Wolfgang-Hagen Hein) Frankfurt am Main 1985, S. 273–283.

22. Gundolf Keil: ‚*Salbeitraktat*‘ (‚*Wazzer der tugent, tranc der jugent*‘). In: *Verfasserlexikon*. 2. Auflage. Band 8, Sp. 504–506.
23. Pietro Andrea Mattioli: *Kreutterbuch deß hochgelehrten unnd weitberühmten Herrn D. Petri Andreae Matthioli*. Franckfort am Mayn, 1590, S. 502–506.
24. Wolfgang Wegner: ‚*Salbeitraktat*‘. In: Werner E. Gerabek, Bernhard D. Haage, Gundolf Keil, Wolfgang Wegner (Hrsg.): *Enzyklopädie Medizingeschichte*. de Gruyter, Berlin/ New York 2005, ISBN 3-11-015714-4, S. 1280 f.
25. Ekkehard Hlawitschka: ‚*wazzer der tugent, trank der jugent*‘. *Text- und überlieferungsgeschichtliche Untersuchungen zum Salbeitraktat* (= *Mittelalterliche Wunderdrogentraktate*. Band 5). Pattensen bei Hannover, jetzt im Verlag Königshausen & Neumann, Würzburg 1990 (= *Würzburger medizinhistorische Forschungen*. Band 49). Zugleich Medizinische Dissertation Würzburg 1989.
26. Matthias Borner, Daniela Toman: *Serie: Salbei ist gesund und ausgesprochen beliebt*. ([http://www.nw.de/lokal/kreis\\_guetersloh/guetersloh/21531819\\_Serie-Salbei-ist-gesund-und-ausgesprochen-beliebt.amp.html](http://www.nw.de/lokal/kreis_guetersloh/guetersloh/21531819_Serie-Salbei-ist-gesund-und-ausgesprochen-beliebt.amp.html)) In: *Neue Westfälische*. 1. Dezember 2016, abgerufen am 4. Januar 2020.
27. Gerhard Madaus: *Lehrbuch der biologischen Heilmittel*. Band 3. Georg Olms Verlag, 1979, S. 2403 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=u8VfY3kSiUC&pg=PA2403#v=onepage>) in der Google-Buchsuche [abgerufen am 4. Januar 2020]).



Dieser Artikel behandelt ein Gesundheitsthema. Er dient *nicht* der Selbstdiagnose und ersetzt *nicht* eine Diagnose durch einen Arzt. Bitte hierzu den [Hinweis zu Gesundheitsthemen](#) beachten!

---

Abgerufen von „[https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Echter\\_Salbei&oldid=217888976](https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Echter_Salbei&oldid=217888976)“

---

Diese Seite wurde zuletzt am 4. Dezember 2021 um 21:01 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.