



THEMA DES WETTBEWERBS 2015: Salbei KATEGORIE: Kultur & Geschichte

PROJEKTTITEL:

Ein Jahr mit Salbei – Garten, Heilkunde, Küche & Volksglauben

EINGEREICHT VON

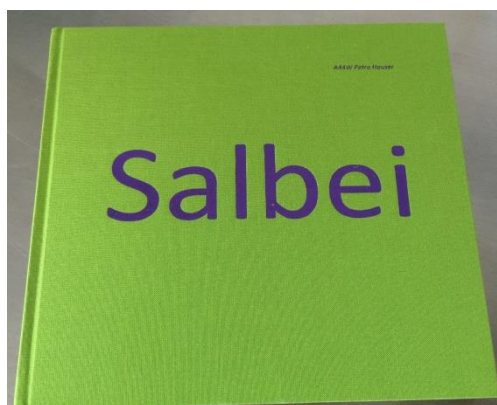
Petra Hauser
stritti@aol.com

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Im Rahmen meiner Phytotherapie Grundausbildung an der Freiburger Heilpflanzenschule von Ursel Bühring habe ich mich ein Jahr theoretisch und praktisch intensiv mit dem Salbei beschäftigt, insbesondere mit:

- Salbei im Garten (Arten, Aussaat, Ernte, Trocknung, Lagerung)
- Salbei in der Heilkunde (Geschichte, Inhaltsstoffe, Wirkung & Anwendungen)
- Salbei in der Küche (Boule, Gelees, Vor-, Haupt- & Nachspeisen)
- Salbei im Volksglauben (Mythologie, Zauber, Signaturenlehre, Homöopathie, Räuchern)

BILDER



„Pflanze Salbei im Mai und er wird wachsen.“
„Salbei tut im Mai, wer ewig leben will.“
„Wo der Salbei gedeiht, ist eine starke Frau im Haus.“
(Reinhold)

Viele Namen – Altwieberschmecke, Chüchichrut, Echter Salbei, Edelsalbei, Fischsalbei, Gartensalbei, Griechischer Tee, Königsalbei, Kreuzsalbei, Rauchsalmi, Salfer, Salert, Schellachkraut, Schmeckenblatt, Schmale Soße, Tagensalbei, Zoffelblätter, Zahnsalbei – **vielfältige Anwendungen.**

Salbei im Garten (Arten, Aussaat, Ernte, Trocknung, Lagerung)	3
Salbei in der Heilkunde (Geschichte, Inhaltsstoffe, Wirkungen & Anwendungen, Aromatherapie)	15
Salbei in der Küche (Bowle, Gelees, Vor-, Haupt- & Nachspeisen)	43
Salbei im Volksglauben (Mythologie, Zauber, Signaturenlehre, Homöopathie, Räuchern)	75
Nachwort & Quellen	87

