

## **Ananassalbei als Kurzkultur**

Salvia elegans – der Ananassalbei- hat seine Heimat in Guatemala und Mexiko. Die Blätter dieser Salbeiart gelten als essbar. Sie können zum Verfeinern von Obstsalaten und asiatischen Gerichten verwendet werden. Sie eignen sich auch zur Erweiterung des Duftpflanzensortimentes. Der Ananassalbei kann sowohl als Topfpflanze, als auch als Kübelpflanze kultiviert werden. Er ist in Deutschland nicht winterhart.

Eine Kurzkultur mit Verkaufsbereife Mitte Juni führten wir im Gartenbauzentrum Straelen in folgender Weise durch: Stecken von je 3 Kopfstecklingen in 12cm-Töpfe mit Torf-Tonsubstrat Woche 16 (Heiztemperatur 16°C), stutzen Woche 19, Nachdüngung mit Flory 3 2x je Woche 1 ‰. Ausräumen ins Freiland Woche 20, Marktreife Woche 23, also Mitte Juni.

Beim Verkauf hatten die Pflanzen soviel Blattmasse gebildet, dass der gesamte Topf bedeckt war. Bei der Kultur ist zu beachten, dass die Pflanze als "Lebensmittel" verwendet werden kann. Pflanzenschutz- und Hemmmaßnahmen mussten deshalb unterbleiben. Den kompakten Pflanzenaufbau muss man deshalb durch das Ausräumen ins Freiland erreichen.

Die Pflanzen legen nur im Kurztag leuchtend rote Blüten an. Mit der beschriebenen Kulturführung können deshalb keine blühenden Pflanzen produziert werden. Wer Ananassalbei erfolgreich verkaufen will, muss deshalb die Pflanzen mit Verbraucherinformationen versehen.

Bei Interesse an der Kultur nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf:  
Tel 02834-704-142, Fax 02834-704-137 (H. Sprau)