

## Basilikum - ein königliches Kraut

Der Name Basilikum leitet sich aus dem Griechischen ab und bedeutet "königliche Heilpflanze". Im deutschsprachigen Raum wird die Pflanze entsprechend auch als "Königskraut" oder "Königsbalsam" bezeichnet. Daran ist die hohe Wertschätzung erkennbar, die man dieser Pflanze früher entgegengebracht hat. In Indien galt die Pflanze sogar als heilig und wurde bei religiösen Zeremonien verwendet. Nach Mitteleuropa soll das beliebte Gewürzkraut bereits im 12. Jahrhundert gelangt sein.

### Steckbrief

Heimat:	nicht sicher bekannt, vermutlich Vorderindien
Botanischer Name:	<i>Ocimum basilicum</i>
Familie:	Lippenblütler
Pflanzengröße:	bis 50 cm hoch
Blüten:	weiß bis rötlich
Blütezeit:	Juni, Juli
Inhaltsstoffe:	ätherisches Öl
Besonderheit:	gute Bienen- und Hummelweide

### Fruchtfolge

Um eine Anreicherung von Krankheitserregern und Schädlingen zu verhindern, sollten vor dem Basilikum mehrere Jahre weder Basilikum noch andere Lippenblütler (z.B. Melisse, Thymian, Pfefferminze, Salbei, Bohnenkraut) am gleichen Platz gestanden haben.

### Kultur

Basilikum ist besonders licht- und wärmebedürftig, Temperaturen unter 10 °C führen zu Wachstumsstockungen und bereits leichter Frost schadet den Pflanzen. Hierzulande wird Basilikum in der Regel einjährig kultiviert, während es in seinen Herkunftsgebieten durchaus mehrjährig wächst. Prinzipiell ist es möglich, die Pflanzen am Fensterbrett zu überwintern. Die hohen Lichtansprüche können jedoch im Winter nicht erfüllt werden. Die Blätter sind daher im Winter wenig aromatisch und die geschwächten Pflanzen sind oft ein Anziehungspunkt für Schädlinge und Krankheitserreger. Es empfiehlt sich, jedes Jahr neu auszusäen oder Pflanzen beim Gärtner zu kaufen.

Aussaat:	ab Mitte April (Aussaat in Saatschalen)
Pflanzung:	ab Mitte Mai (wenn keine Nachtfröste mehr zu erwarten sind)
Keimtemperatur:	mindestens 12 °C
Keimdauer:	14 bis 20 Tage
Temperatur:	optimal sind 20 bis 25 °C
Pflanzabstand:	20 x 25 cm, tief pflanzen

**Achtung!** Basilikum ist ein Lichtkeimer, daher dürfen die Samen höchstens leicht mit Erde abgedeckt werden. Das Saatgut bleibt etwa 4 Jahre keimfähig.

Aussaat ins Freiland ist möglich von Mitte Mai bis Ende Juni mit einem Reihenabstand 25 cm, etwa 50 Korn pro laufenden Meter.

**Tipp:** Topfbasilikum kaufen, wenn es noch nicht zu groß ist, jeweils 2- 3 Pflanzen in neue Töpfe vereinzeln, eventuell Pflanzen bis auf 2-3 Blattpaare einkürzen.

Basilikum-Pflanzen lassen sich einfach und bequem durch Stecklinge vermehren. Dazu von einer gesunden Pflanze ca. 10-15 cm lange Triebe abschneiden, im unteren Teil die Blätter entfernen und dann in ein Glas mit Wasser stellen. Das Wasser alle drei bis vier Tage wechseln, um so einer Fäulnisbildung vorzubeugen. Schon nach wenigen Tagen bilden die Stecklinge im Wasserbereich Wurzeln. Nach etwa 10 Tagen ist die Wurzelbildung so groß, dass man die bewurzelten Stecklinge eintopfen kann.

### **Standort und Nährstoffversorgung**

Basilikum bevorzugt einen sonnigen Platz und einen humosen, durchlässigen Boden. Sehr zu empfehlen ist der Anbau im Balkonkasten am Fenster oder auf der Terrasse. Die Pflanzen besitzen ein mittleres Nährstoffbedürfnis. Erhöhte Stickstoffmengen führen zu einem verstärkten Wachstum, der Gehalt an ätherischem Öl nimmt dadurch aber ab ("Verdünnungseffekt"). Die Einarbeitung von 3 l Kompost pro m<sup>2</sup> vor der Aussaat bzw. Pflanzung ist normalerweise ausreichend für eine gute Nährstoffversorgung. Stallmistdüngung vor der Basilikumkultur ist nicht ratsam, da sich dies negativ auf das Aroma auswirken soll.

### **Sorten**

Die Blätter der Sorten unterscheiden sich mehr oder weniger deutlich in Form, Größe und Farbe. Dadurch lassen sich attraktive Pflanzungen von groß- und kleinblättrigen sowie grünen und rötlichen Sorten kombinieren.

Kleinblättrige Formen sind meist aromatischer, aber in der Regel auch besonders wärmebedürftig. Für den Anbau im Freiland kommen überwiegend großblättrige Formen in Frage.

Basilikumsorten mit ausgefallenem Aroma werden vor allem in Kräutergärtnereien angeboten. Rasch kann man sich ein riesiges Basilikum-Sortiment aufbauen. Beispiele: Thaibasilikum, Zitronenbasilikum, Mexikanisches Gewürzbasilikum, Zimtbasilikum, Anisbasilikum, Peruanisches Basilikum.

### **Ernte und Haltbarmachung**

Den höchsten Gehalt an ätherischem Öl enthält die Pflanze kurz vor der Blüte, dies ist in der Regel im Juni/Juli der Fall. Bei der Ernte kann etwa handbreit über dem Boden abgeschnitten werden, dabei sollten einige Blätter an der Pflanze bleiben. Aus den Resten treibt die Pflanze noch einmal aus, dies ermöglicht eine zweite Ernte kurz vor den ersten Frösten.

Kräuter werden üblicherweise getrocknet, um sie haltbar zu machen. Basilikumkraut zu trocknen ist möglich, aufgrund der Schleimstoffe, die es enthält, ist es aber nicht so einfach ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Günstiger als das Trocknen erscheint es, frisch geerntete Basilikumblätter (kleingeschnitten) in Eiswürfeln einzufrieren. Basilikumkraut kann außerdem in Öl oder Essig eingelegt werden. Durch Kontakt mit Luft, kann sich das eingelegte Basilikum leicht braun färben.

### **Verwendung**

Basilikum schmeckt süß-würzig und angenehm beißend pfeffrig. Dadurch verleiht es den Speisen ein frisches, appetitanregendes Aroma. Basilikum, das auch "Deutscher Pfeffer" genannt wird, kann vielfach als Pfefferersatz eingesetzt werden. Meist wird empfohlen Basilikum erst am Ende der Garzeit zu verwenden. Zur klassischen italienischen Tomatensauce gibt man es allerdings bereits zu Beginn des Kochvorgangs zu. Basilikum schmeckt zu Salaten, Suppen, Gemüse, Fleisch und Fisch. Besonders gut passt es zu allen Speisen mit Tomaten. Basilikum soll magenstärkend, verdauungsfördernd, blähungstreibend und krampflösend wirken.