Basilikum
WÜRZEN UND

Die Gattung Basilikum ist mit rund 60 Arten in warmen Regionen Afrikas, Amerikas und Indiens verbreitet. Der kleine Familienbetrieb Kreuterey hat 15 neue Sorten gezüchtet, die robust, dekorativ und schmackhaft sind.

Die Bezeichnung «Basilikum» stammt vom griechischen Wort «basileús» (König) ab und weist auf die Wertschätzung hin, die man der Pflanze von alters her entgegenbringt. In Mitteleuropa wird sie seit dem 12. Jahrhundert kultiviert, unter anderem auch von Hildegard von Bingen. Als Heilpflanze werden ihr besondere therapeutische Eigenschaften nachgesagt: Sie kann den Blutzuckerspiegel senken und die Heilung von Fieber, Bronchitis, Asthma, Stress und Geschwüren unterstützen. Sie hat eine sedative und krampflösende Wirkung, die sie zu einer ausgezeichneten Verdauungshilfe macht. Ausserdem lindert sie Nervenleiden, Kopfweh, Migräne, Rheuma, Schwindelanfälle oder Koliken. Im Fernen Osten wird Basilikum als Hustenmittel eingesetzt, weil es dank seines Gehalts an ätherischen Ölen entzündungshemmend wirkt.

WINTERHART?

Nein, winterharte Basilikumarten gibt es nicht, denn alle stammen aus tropischen Gebieten und lieben daher die Wärme. Man darf sie erst nach den letzten Nachtfrösten Mitte Mai ins Freie an einen sonnigen Platz stellen. Sind sie usgepflanzt lieben sie humusreiche, sandige Lehmböden. Unter solchen Bedingungen bilden sie viele Aromastoffe, die nicht nur unsere Nase verwöhnen, sondern auch gut mit Tomaten, Käse, Pizza, Fleisch, Fisch, Geflügel, Pilzen, Obst und Gemüse harmonieren.

Basilikum bildet krautige Büsche oder leicht verholzende Kleinsträucher. Gewisse Sorten können auch überwintert werden, wenn sie genug Licht und Wärme bekommen (Temperaturen von mindestens 18 °C und

Basilikum 'Green Giant' (links) und 'Green Super Globe' (rechts)

HEILEN

ein sonniges Südfenster). Es sind dies unter anderem das Afrikanische Basilikum, das Provence-Basilikum, das Zypern-Strauchbasilikum, das Rote Buschbasilikum, das Heilige Basilikum (Tulsi) oder das Pesto Perpetuo, eine weissbunte Neuzüchtung, die keine Blüten bildet und sich durch kräftiges Wachstum und starke Verzweigung auszeichnet. Dennoch sind Basilikum-pflanzen eher kurzlebig und nicht – wie Stauden oder Gehölze – über Jahre hinweg überlebensfähig.

SONNENHUNGRIG

Aufgrund seiner Schnellwüchsigkeit zählt Basilikum zu den nährstoffbedürftigen Kräutern, so dass es bei Topfkultur in kräftige, stickstoffreiche Kompost- oder Kräutererde gepflanzt werden sollte. Ansonsten liebt es viel Sonne und einen windgeschützten Platz im Garten oder auf der Terrasse, derweil es Staunässe oder Dauerregen gar nicht mag.

Während der Hauptwachstumszeit im Sommer muss für ausreichend Feuchtigkeit gesorgt und alle zwei bis drei Wochen eine organischer Stickstoffdünger (Guano, Vinasse, Hornmehl) verabreicht werden. Bei der Aussaat beachten, dass Basilikum ein Lichtkeimer ist und dessen Samen also nicht mit Erde bedeckt werden dürfen. Die Saat gleichmässig feucht halten und pikieren, sobald die Sämlinge neben den Keimblättern das erste Blattpaar gebildet haben.

LECKERE BLÜTEN

Bei allen früh blühenden Sorten empfiehlt es sich, die Blüten ständig abzuernten, was Verzweigung und Blattwachstum anregt. Streifen Sie die Blüten mit drei Fingern vom Stiel ab, und streuen Sie sie über einen Tomatensalat oder über Mozzarella – eine Augenweide und erst noch köstlich! Niemals nur die Blätter abzupfen, sonst verkahlen die Pflanzen und werden schwach. Am besten erntet man immer die ganze Triebspitze oberhalb eines Blattpaares, aus dessen Achseln sich dann neue Zweige entwickeln.

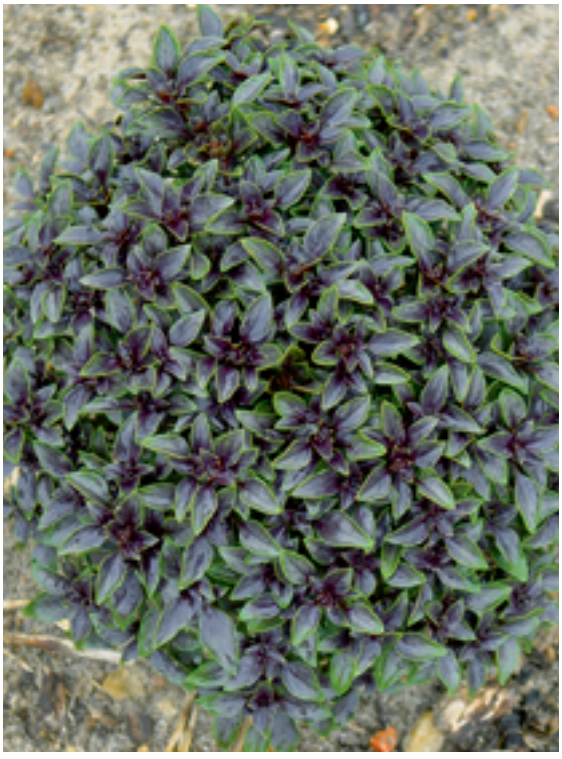
Udo Schäfer (Text und Bilder)

Neue Basilikumsorten

Die Kreuterey ist ein kleiner, ökologisch bewirtschafteter Gartenbaubetrieb im Naturpark Westhavelland (D), der sich auf Topfkräuter spezialisiert hat. Seit 2006 befasst sich Udo Schäfer, Gärtnermeister und Inhaber des Familienunternehmens, gezielt mit der Zucht und Selektion von Basilikum. Entstanden sind 15 neue Sorten, die sich durch Wüchsigkeit, Aroma, Wetterfestigkeit, Ertrag, Krankheitstoleranz, Regenerationsfähigkeit und hohen Zierwert auszeichnen. Die neuen Sorten werden ab Frühjahr 2011 verfügbar sein – und ab 2012 gar in Bio-Qualität.

Bezug: Wyss Samen und Pflanzen AG, Telefon 032 686 68 68 und www.wyssgh.ch

Infos: Kreuterey, Telefon 0049 338 75 90 830 und www.kreuterey.de



Basilikum 'Harlekin' (links) und 'Red Ball' (rechts)