

Zukünftig auch Basilikum-Öl als biologisches Pflanzenschutzmittel?

Basilikum – neue Sorten auf dem Markt

Die Bedeutung von Basilikum kann weit über die Verwendung in Küche und für die Ernährung hinausgehen. So sind die Inhaltsstoffe in Basilikum-Öl geeignet, um als Bio-Pflanzenschutzmittel eingesetzt zu werden. Hierüber und vor allem über neue Basilikum-Sorten informiert ein Züchter in diesem Beitrag.

Basilikum (*Ocimum basilicum* L.) erfreut sich seit Jahren zunehmender Beliebtheit und gehört inzwischen zu den wichtigsten Aroma- und Gewürzpflanzen. Im Großhandel hat Basilikum, das nachweislich seit 4.000 Jahren genutzt wird, bereits einen festen Platz im Sortiment und steht umsatzmäßig zeitweise bereits an erster Stelle unter den Kräutern. In Europa bietet der Markt bisher frische und getrocknete Basilikumblätter, vor allem aus Frankreich, Italien, Marokko und Ägypten.

Übersicht der Basilikum-Sorten aus dem Betrieb Kreuterey

Neben der hauptsächlichlichen Verwendung von Basilikum als würziges und gesundes Kraut für die kreative Küche ergeben sich auf Grund der verschiedenen Gruppen bioaktiver Inhaltsstoffe weitere interessante Anwendungsgebiete.

Küchen- und Gewürzkraut mit vielseitig begehrten Inhaltsstoffen

Das durch Wasserdampf-Destillation gewonnene ätherische Öl (je nach Basilikum-Sorte 0,3 bis 1,5%) mit den Hauptinhaltsstoffen wie Linalool, Estragol, Eugenol, Citral, Eugenolmethylether, Zimtsäuremethylester, Cineol und Geraniol stellen wichtige Aroma- und Duftstoffe für die Lebensmittel-, Kosmetik- und Genussmittel-Industrie zur Verfügung und sind weiterhin Bestandteile bei der Likör-, Parfüm- und Kosmetikherstellung. Auch Zahnpasta und Mundwasser können Basilikumöl enthalten.

Durch die antimikrobielle Wirkung auf Bakterien, Hefen und Schimmelpilze könnte Basilikum-Öl zukünftig

Elfenkräuter®

by Herbalea GmbH

Herbalea GmbH • Aushalb 3 • D-55459 Grolsheim
Tel. 06727-894490 • Fax 06727-894499 • www.herbalea.de

Die neuen robusten Elfenkräuter®- Basilikum Sorten der Herbalea GmbH sind ab sofort verfügbar.

15 verschiedene Neuheiten für Topf, Schnitt und Verarbeitung.

Bestelllisten anfordern bei: **Kreuterey** • Hauptstr. 17a • 14715 Wolsier
Tel.: 033875-90830 • Mail: kreuterey@gmx.de



Fotos: Schäfer

2 Die grünblättrige Hohertrags-sorte 'Green Super Globe', blüht spät oder nicht, eignet sich für die Topfkultur, für Tees und Pesto sowie für die Trocknung.

tig auch als biologisches Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Die jährliche Ölproduktion aus *Ocimum basilicum* L. dürfte inzwischen 50 t überschritten haben. Indien, Bulgarien und Ägypten dominieren diesen Markt.

Die in der Literatur beschriebenen Heilwirkungen von *Ocimum basilicum* sind zahlreich.

Die Pflanze wird in der Naturheilkunde bei Magenbeschwerden, Rheuma und Entzündungen (GIRACH 1992), gegen endoparasitäre Würmer, Fieber, zur Expektoration, als Stimulationsmittel und bei Halsschmerzen verwendet (WEALTH OF INDIA, 1966). Als weitere Indikationen sind Ohrenschmerzen, Migräne, Depressionen, Entzündungen und Zahnschmerzen sowie die Behandlung von Bronchitis und von Lungenbeschwerden (LUBINI, 1990) beschrieben.

Nach japanischen Untersuchungen besitzt *Ocimum basilicum* 'Cinnamon' eine hohe anti-HIV-1-Aktivität (YAMASAKI et al., 1998).

Die roten Farbstoffe, so genannte Anthocyane machen die rotblättrigen Varietäten nicht nur zu besonderen Zierpflanzen für Balkon und Garten, sondern sind auch in der Lebens-



3 Mit der zweifarbigen Hohertrags-sorte 'Harlekin' lassen sich vor gute Ergebnisse bei Tees und Pesto, in der Trocknung, als Frischmarktware und in Salaten erzielen.

mittelindustrie zum Färben von Lebensmitteln einsetzbar.

In der Europäischen Union (EU) sind sie als Lebensmittelzusatzstoff E ohne Höchstmengenbeschränkung allgemein zugelassen.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht besitzen Anthocyane antioxidative Wirksamkeit gegen freie Radikale im Körper. Letztere sind unter anderem an der Entstehung von Arteriosklerose und chronischen Entzündungen beteiligt. Nach der Ayurveda-Lehre ist *Ocimum sanctum*, Tulsi genannt, bereits seit Jahrtausenden als Adaptogen bekannt. Es wird als den Körper ausgleichend, Stress lindernd und lebensverlängernd beschrieben und hauptsächlich als Tee getrunken.

Seit einigen Jahren erfreut sich Tulsi auch in Europa großer Beliebtheit und hat Einzug in viele Teemischungen gefunden.

Samenfeste Basilikum-Sorten dominieren den Markt

Im Erwerbsanbau wurden bisher hauptsächlich Sorten vom Genoveser-Typ als samenvermehrte Pflanzen eingesetzt. Dies hat nicht zu unterschätzende Vorteile; schließlich müssen keine Warm-

hausflächen zur Überwinterung von Mutterpflanzen zur Verfügung stehen, und für diesen Zeitraum entfallen sämtliche phyto-sanitären Maßnahmen.

Zudem hat sich auf Grund der relativ hohen Anfälligkeit insbesondere gegenüber pilzlichen Schaderregern (*Botrytis cinerea*, *Fusarium oxysporum*, *Peronospora lamii*) und des geringen Ertragspotenzials aber keine besondere Vielfalt an neuen Sorten und Formen ergeben. So verzeichnet die europäische Sortenliste der Community Plant Variety Office (CPVO) lediglich 25 Basilikum-Sorten; beim deutschen Bundessortenamt kommen weitere vier Sorten hinzu.

Dabei bietet die Gattung *Ocimum* durchaus eine Anzahl interessanter Kultur- und Wildformen, die sich durch bisher kaum genutzte Eigenschaften von den bisherigen Sorten abheben.

Neue Basilikum-Sorten entstanden aus jahrelanger Züchtung

In einer kleinen Kräutergärtnerei im Westhavelland wurde durch jahrelange Züchtung und Selektion inzwischen 15 neue, stecklingsvermehrte Basilikum-Sorten entwickelt, die sich durch besondere Eigenschaften, wie Wüchsigkeit, Aroma, Wetterfestigkeit, Ertrag, Krankheitstoleranz, Regenerationsfähigkeit, und/oder hoher Zierwert auszeichnen und sich damit deutlich von den bisher am Markt befindlichen Sorten abheben.

Diese Neuheiten wurden zwischenzeitlich von der Firma Herbalea GmbH, Grolsheim, beim Gemeinschaftlichen Sortenamnt der EU angemeldet und damit europaweit geschützt.

Das neue Sortiment umfasst dabei neben kleinblättrigen Topfsorten, wie zum Beispiel die kugelrunde Sorte 'Green Ball', die rotblättrige Variante 'Red Ball', tief dunkelrote strauch-artig wachsende Typen wie 'Dark Lady', mehrere sehr robuste und würzige Strauchsorten, wie die drei *Botrytis*- und *Fusarium*-toleranten Sorten 'Wild Magic', 'Wild Red' und 'Wild Color'. Mit 'Lhasa' wurde die erste rotblättrige Sorte mit so genanntem Thai-Aroma (anis-ähnlich) eingeführt, die vorwiegend Eignung hat für die Tee-Zubereitung und für die Verwendung in Mischsalaten. 'Harlekin' ist eine attraktive zweifarbige Sorte, die sehr spät oder gar nicht blüht. Hohertrags-sorten, wie 'Green Super Globe', 'Ajaka' und 'Green Giant' eignen sich sowohl für den Frischmarkt als auch für die Trocknung und Verarbeitung.

Diese neuen Basilikum-Sorten werden seit Herbst 2010 vermehrt, sodass



**Maschinen für die Kartoffel-,
Zwiebel- und Gemüsebearbeitung**

**Fördertechnik und
Stahlbau GmbH**

Tel: +49(0)7932-605095
Fax: +49(0)7932-605094
www.mix-foerdertechnik.de
info@mix-foerdertechnik.de



- Absackwaagen
- Annahmen
- Bürstenmaschinen
- Bunker
- Entender
- Förderbänder
- Kistenkippergeräte
- Sortierer
- Verlesetische
- Walzentrockner
- Waschmaschinen
- Zwiebelentschotter



4 Die rotblättrige Topfsorte 'Red Arrow' blüht eher früh, schmeckt fruchtig-würzig und eignet sich am besten für die Herstellung von Tees und als dekorative Salatwürze.



5 Große Blätter sind das Markenzeichen der grünblättrigen Hochertragsorte 'Green Giant' mit außergewöhnlicher *Botrytis*- und *Fusarium*-Toleranz.



6 Mit sehr guten Eigenschaften bei Krankheitstoleranz und Wachstumsmerkmalen ist die zweifarbige Hochertragsorte 'Wild Color' eher ein Allround-Typ.

erstmals ab Frühjahr 2011 bewurzelte Jungpflanzen unter dem Sortimentsnamen Elfenkräuter verfügbar sein werden.

■ Udo Schäfer, Kreuterey, Gartenbaubetrieb für Heil-, Gewürz- und Aromapflanzen, Wolsier

Die Literaturstellen sind beim Autor erhältlich.

Kräuteranzucht

Biologisch abbaubare Töpfe aus Reisspelzen

Das Schweizer Unternehmen Napac, Sirmach/CH, zeigte anlässlich der Internationalen Pflanzenmesse IPM 2011 in Essen biologisch abbaubare Töpfe, die auf der Basis von Reisspelzen (in Europa angebaute Reiss) hergestellt werden. Nach überarbeiteter Rezeptur der verwendeten Materialien besteht jetzt auch der zusammenhaltende Bin-

der zu 100% aus natürlichem Kleber. Damit sind diese Napac-Töpfe „OK biobased“-zertifiziert durch Vincotte.

Gemeinsam mit Gasa Deutschland und dem Fernsehkoch Jamie Oliver als Aushängeschild wird ein Anzuchtset mit Kräutersamen und den Napac-Töpfen angeboten. Eine Idee für die Sortimentserweiterung im Hofladen!



Radicchio



Bejo, ein Name der für Qualität steht

Balou

Für die ersten Sätze.

Indigo

Guter Ertrag und hohe Ausbeute.

Caspio

Intensive Ausfärbung.

Firestorm

Sommer- und Herbsterte.

Leonardo

Hohe Kopfgewichte, kurzfristig lagerbar.

Lava

Großfallende Köpfe, Reife nach Leonardo.

Rossini

Verlängerung der Saison bis zum Spätherbst.

Fiero

Typ Treviso, zylindrische Köpfe.

Granato

Typ Treviso, dunklere Rotfärbung.

