

# Basilikum...

...nein, ein winterhartes gibt es nicht und wird es wohl auch nicht geben, denn die Pflanzen stammen aus tropischen Gebieten Indiens, Afrikas und Südamerikas und lieben daher Wärme.

Bringen Sie Ihr Basilikum daher erst nach den letzten Nachtfrösten Mitte Mai ins Freie an einen sonnigen Platz. Unter solchen Bedingungen bildet es dann auch viele seiner unvergleichlichen Aromastoffe aus, die nicht nur unsere Nase verwöhnen, sondern auch gut mit den unterschiedlichsten Speisen, wie Tomaten, Käse, Pizza, Fleisch, Fisch, Geflügel, Pilzen, Obst und Gemüse harmonieren.

Die Bezeichnung „Basilikum“ stammt vom griechischen Wort „basileus“ = König und zeigt die Wertschätzung der Pflanzen seit alters her.

Die Art *Ocimum tenuiflorum* (syn. *O. sanctum*) wird in Indien als heilige Pflanze der Göttin Lakshmi, der Frau des Gottes Vishnu verehrt, der für die Erhaltung der Welt verantwortlich ist. Es wird dort „Tulsi“ genannt (= unvergleichlich). Diese Pflanze hat wirklich besondere therapeutische Eigenschaften, vor allem die Senkung des Blutzuckerspiegels. Es wird auch bei Fieber Bronchitis, Asthma, Stress und Geschwüren angewendet.

Neben seiner berühmten Küchengeschichte hat Basilikum auch eine traditionelle Bedeutung in der Medizin. Es hat sedative und krampflösende Eigenschaften, die es zu einer ausgezeichneten Verdauungshilfe macht. Ebenso ist es wirksam bei Nervenbeschwerden, Kopfweg, Migräne, Schwindelanfällen und Koliken.

Im Fernen Osten wird Basilikum als Hustenmittel benutzt; es wirkt durch seinen Gehalt an ätherischen Ölen entzündungshemmend.

Diese ätherischen Öle sind es auch, die das unvergleichliche Aroma bilden und die verschiedenen Sorten weisen unterschiedliche Anteile von Eugenol (Nelke), Estragol (Anis), Linalool (Flieder, Orangenblüte), Citral (Zitrone), Cineol (Eucalyptus), Lineol (Salbei), Geraniol (Rose), Thymol (Thymian), Caryophyllen (Oregano) sowie Zimtsäuremethylester (Zimt, fruchtig) und Kampher auf.

Basilikum sind krautige oder leicht verholzende Kleinsträucher, die entweder einjährig sind oder auch überwintert werden können, wenn sie genug Licht und Wärme bekommen. Dazu brauchen diese Sorten Temperaturen von mindestens 18°C und ein sonniges Südfenster. Im Winter weniger gießen, aber trotzdem ab und zu etwas düngen. Zu diesen Sorten zählen das Afrikanische Basilikum, Provence-Basilikum, Zypern-Strauchbasilikum, Rotes Buschbasilikum, Heiliges Basilikum (Tulsi) oder auch Pesto Perpetuo, eine weißbunte Neuzüchtung, die keine Blüten bildet und sich durch kräftiges Wachstum und starke Verzweigung auszeichnet sowie alle neuen Sorten der Elfenkräuter®-Serie.

Dennoch sind Basilikum-Pflanzen eher kurzlebig und nicht wie Stauden oder Gehölze über Jahre hinweg überlebensfähig.

Bei allen übrigen Sorten empfiehlt es sich, die Blüten ständig abzuernten, was die Verzweigung und das Blattwachstum anregt. Streifen Sie die Blüten mit drei Fingern vom Stiel ab und streuen sie über Tomatensalat oder einen Mozzarella-Teller - eine

köstliche Augenweide ! Zupfen sie niemals nur die Blätter ab, denn sonst verkahlen die Pflanzen und werden schwach. Am besten erntet man immer ganze Triebspitzen oberhalb eines Blattpaares, aus dessen Achseln sich dann neue Zweige entwickeln. Basilikum zählt aufgrund seiner Schnellwüchsigkeit zu den nährstoffbedürftigen Kräutern, sodass sie in kräftige, stickstoffreiche Kompost- oder Kräutrerde gepflanzt werden sollten.

Bei der Aussaat muss beachtet werden, dass Basilikum Lichtkeimer sind, d.h. die Samen nicht mit Erde bedecken und gleichmäßig feucht halten. Sobald die kleinen Sämlinge neben den Keimblättern das erste Blattpaar gebildet haben, sollten sie pikiert werden.

Während der Hauptwachstumszeit im Sommer für ausreichend Feuchtigkeit sorgen und alle 2-3 Wochen mit einem organischen Stickstoffdünger nachdüngen (Guano, Vinasse, Hornmehl), was sich sehr gut auf das Wachstum auswirkt.

Sollte Ihr Basilikum dennoch einmal von Blattläusen oder Spinnmilben befallen werden, so können Sie diese mit Nützlingen erfolgreich bekämpfen, z.B. mit Florfliegenlarven (*Chrysoperla carnea* der Fa. Sautter & Stepper, [www.nuetzlinge.de](http://www.nuetzlinge.de)). Ansonsten liebt Basilikum viel Sonne und einen windgeschützten Platz im Garten oder auf der Terrasse. Stauende Nässe oder Dauerregen mögen die Pflanzen überhaupt nicht.

Mit solcher Pflege können Sie Basilikum bis zum Frost ernten und vielleicht auch bis ins nächste Jahr bringen. Sollte Ihre Pflanze zu groß zum Überwintern auf der Fensterbank geworden sein, so schneiden Sie spätestens im September einige 5 cm lange Triebe ab, die in einem Glas Wasser schnell neue Wurzeln bilden. Solche dann getopften Jungpflanzen sind meist wüchsiger und einfacher zu überwintern, als ein großes Strauchbasilikum.

Viel Freude, Genuss und Gesundheit mit dem königlichen Kraut wünscht die



Gartenbaubetrieb für Heil-, Gewürz- und Aromapflanzen  
Udo Schäfer  
Hauptstr. 17a  
14715 Wolsier  
Mail: [kreuterey@gmx.de](mailto:kreuterey@gmx.de)  
Web: [kreuterey.de](http://kreuterey.de)