

BASILIKUM

Die ursprüngliche Heimat des klassischen Basilikums (*Ocimum basilicum*) ist sehr wahrscheinlich im tropischen Vorderindien. Von dort aus breitete es sich aber schon sehr früh bis zum Mittelmeerraum aus und trägt dementsprechend die Namen Mittelmeer-Typ, Europäisches oder Französisches Basilikum oder auch *Genovese*-Typ. Die rotlaubigen Sorten tragen zum botanischen Namen noch den Zusatz *purpureum*. Sie haben ein intensiveres Aroma, das Wachstum ist aber schwächer und diese Sorten (wie „*Dark Opal*“ oder „*Rubin*“) sind auch etwas anfälliger für Kälte und Staunässe.

Bei uns trägt der Basilikum auch die Namen Königs- oder Basilienkraut oder Josefskräutlein. Inzwischen unterscheidet man ca. 35 Arten - einige Botaniker gehen von bis zu 150 Arten aus – die sich von Australien, über den pazifischen Raum, Indien, Afrika bis nach Mittel- & Südamerika verteilen.



Durch die sehr individuelle Mischung der Inhaltsstoffe wie *Monoterpene*, *Sesquiterpene* und *Phenylpropane* ist eine breite Palette an verschiedenen Duftarten vertreten. Fast schon erwartungsgemäß gibt es einige Arten mit Zitrusaroma (z.B. *Ocimum americanum* oder *O. citridorum*), aber es sind auch würzige Geschmacksnoten dabei wie Anisbasilikum, Zimtbasilikum und das relativ pfeffrig-würzige Thai-Basilikum. Selten sind diese Arten beim Gärtner zu bekommen, eher schon als Samen bei den spezialisierten Versandgärtnereien die sich mit ausgefallenen Kräuterarten beschäftigen. Der bei uns weit verbreitete *Genovese*-Typ wird meist in Frankreich, Italien, Marokko und Ägypten aber auch in Kalifornien kultiviert. Das Aroma ist sehr angenehm, pikant und würzig und eines der intensivsten in der Kräuterwelt.

In verschiedenen Kulturen (vor allem im indischen & asiatischen Raum) gibt es das sog. Heilige Basilikum (*Ocimum sanctum* = *Ocimum tenuifolium*), das weniger zum Würzen genommen wird, sondern den Göttern wie z.B. Vishnu gewidmet ist.

Im Gegensatz zu den meisten anderen Arten ist das afrikanische Kampferbasilikum (*O. kilimandscharium*) mehrjährig und kann so auch zu einer stattlichen Größe kommen. Aus einer Kreuzung zwischen dieser Art und dem rotblättrigem Basilikum (*Ocimum basilicum*) entstand der „Afrikanische Strauchbasilikum“. Die wohl bekannteste Sorte dieser Züchtung ist „African Blue“, aber inzwischen gibt es weitere Sorten.

Der Afrikanische Strauchbasilikum (*O. kilimandscharium* x *O. basilicum purpureum*) ist eine mehrjährige, sehr attraktive Art, die bei uns immer mehr an Bedeutung gewinnt. Denn er wird mit einer Höhe von bis zu 1m relativ hoch und buschig, die rot-grüne Laubfärbung ist sehr attraktiv und die rosa-lila farbigen Blüten die von Mai bis September erscheinen, sind nicht nur für unser Empfinden sehr schön - sondern auch für Bienen und Hummeln reizvoll. Durch Ernte und Rückschnitt kann sich das Strauchbasilikum auch gut verzweigen und gibt so eine schöne Kübelpflanze ab. Er benötigt bei seiner vollen Größe einen Topf mit einem Durchmesser von bis ca. 30 bis 35cm. „African Blue“ >



Inzwischen gibt es aber auch grünlaubige Varianten wie „White Mountain“ und auch das Kubanische Strauchbasilikum „Cuba“ sowie die weiß-bunte Variante „Pesto“ Basilikum liebt einen feuchten, humosen, nährstoffreichen Boden und sollten bei regelmäßiger Ernte auch ebenso regelmäßig gedüngt werden (in der Wachstumsperiode etwa 14tägig z.B. mit flüssigem Kräuterdünger). Er ist kälteempfindlich, bereits Temperaturen unter +10°C wirken sich kontraproduktiv auf das Laub aus. Im Sommer steht das Basilikum natürlich gerne im Freien, in der prallen Sonne (denn das gibt ja auch das beste Aroma). Aber immer mehr Menschen machen die Erfahrung, dass er sich im Winter (eigentlich das ganz runde Jahr durch) auch sehr gut auf der Fensterbank hält – möglichst ohne Heizkörper darunter!



Basilikum ist vermutlich bereits im 12 Jhdt. in den Mittelmeerraum gelangt. Der deutsche Name „Königskraut“ leitet sich vermutlich vom lateinischen Wort *basileus* (=König) ab. In vielen Kulturen und Sprachen findet sich dieser Ursprung immer wieder. Egal ob es sich um den slawischen oder romanischen Sprachstamm handelt. Ob der Name nur mit dem „königlich“ intensiven Geschmack zusammenhängt, oder – wie teilweise mündlich in diversen Kulturen überliefert ist – auch schon als Heilkraut der Könige galt, konnte bisher noch nicht abschließend ergründet werden.

< „White Mountain“

Basilikum (z.B. als Teeaufguss) wirkt wassertreibend und nervenberuhigend. Eine reinigende und beruhigende Wirkung hat er v.a. auf Magen und die Verdauung.

Basilikum ist als Kraut oder Gewürz am besten frisch zu verarbeiten. Durch das klassische Trocknen geht sehr viel an Aroma verloren. Auch beim Kochen sollte das Basilikum erst relativ spät beigelegt werden, da auch hier sonst zu viel Geschmack auf der Strecke bleibt.

Eine Möglichkeit das südländische Aroma für die typisch mediterrane – insbesondere italienische – Küche, ist die einfache Herstellung von Basilikum-Öl. Dabei werden einige Zweige oder Blätter in eine durchsichtige Glasflasche mit einem guten Speiseöl (vorzugsweise natürlich kaltgepresstes – aber nicht zu intensives - Olivenöl) übergossen und an einem sonnigen Platz für mind. 3 Wochen gestellt.

„Cuba“>



Die Pflanzenteile müssen erst aus der Flasche, wenn sie durch den Gebrauch des Öles mit Sauerstoff in Berührung kommen. Durch die dann drohende Oxidation werden die Blätter sehr schnell braun und verlieren auch den Geschmack. Um dem Öl eine andere Note zu verpassen, kann man - nach eigenem Geschmack - natürlich auch weitere Kräuter oder Gewürze mit aufsetzen. Da sind der Experimentierfreudigkeit und der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Einsetzen kann man das Öl überall dort, wo italienisch gekocht wird, ob bei Pizza oder dem klassischen Capri-Salat (*Insalata Caprese*: Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum und wahlweise Olivenöl oder *Aceto Balsamico*).



Eine weitere Möglichkeit der Verarbeitung und Konservierung ist das Pesto (*alla Genovese*):
Zubereitung:

In einem Mörser 2 Knoblauchzehen, 1 Hand voll Basilikum (klein gezupft), Salz und Pfeffer so lange reiben, bis eine cremige aber nicht zu feine Paste entsteht. Nach und nach Öl dazurühren und 150g geriebenen Parmesan-Käse gut untermischen. In die hellgrüne, dünne Creme 2 EL Pinienkerne mengen. Das Pesto kann dann z.B. über gekochte Spaghetti oder Nudeln geben werden, oder aber in eine Gemüsesuppe gemischt werden.

< „Pesto“

In der Welt des Basilikum gibt es also noch einiges an Art und Züchtungen zu entdecken. Allgemein spricht sehr viel für die Kultur im Topf: Erstens hat man Gefahren wie Staunässe und die u.a. daraus resultierenden Krankheiten besser unter Kontrolle, zweitens ist der Zugang für Schnecken so wesentlich schwieriger, drittens kommt der Basilikum mit normaler Gartenerde nicht so gut zu recht und viertens ist die Haltung in einem schönen Terracotta-Topf schön und praktisch zugleich!