

# Basilikum

Botanisch: *Ocimum basilicum* (Lippenblütler)



**A** Allgemeines: Bereits vor 4000 Jahren wurde Basilikum in Indien als Gewürz verwendet, die Inder waren der Überzeugung, dass Basilikum mit Göttlichkeit getränkt sei. Über Persien gelangte Basilikum ins Mittelmeergebiet, wo die Römer es als Arznei-, Gewürz- und Zierpflanze nutzten. In Mitteleuropa kennt man Basilikum erst seit rund 800 Jahren, obwohl es

bereits auf Edikt von Karl dem Großen nördlich der Alpen in den Pfalzen angebaut worden sein soll. Im Mittelalter hatte Basilikum eine pikante Bedeutung, denn ein überreichtes Sträußchen Basilikum war die Aufforderung zum Liebesspiel. Heute gibt es rund 60 verschiedene Sorten, sie unterscheiden sich im Aussehen (zum Beispiel kleine Blätter, große Blätter, rote Blätter), in der Wuchshöhe und in den Inhaltsstoffen (zum Beispiel Zitronenbasilikum). Basilikum gehört zu den Lippenblütlern, die auf der Pflanzenoberfläche winzige Drüsen besitzen, die ätherisches Öl nach außen in eine Art Wachsbehälter abgeben. Daraus verdunstet besonders bei direkter Sonnenbestrahlung das ätherische Öl, wodurch die Pflanzen betäubend duften. Bei Berührungen wird diese Wachshülle zerstört, wodurch das ätherische Öl freigesetzt wird.

Das Asiatische Basilikum (*O. sanctum*), auch Thaibasilikum genannt, welches nach Nelken riecht, wirkt antibiotisch. Es wird nicht gekocht, sondern nur roh z.B. zu Salaten verwendet.

**H** Basilikum übt eine beruhigende Wirkung auf das Nervensystem aus, es hat auch eine wohl tuende Wirkung bei Magenbeschwerden, Blähungen und Appetitlosigkeit. Basilikumtee wirkt bei Erkältungen Schweiß treibend und Schleim lösend. Früher galt Basilikum als Mittel gegen Schwermut, also Depressionen.



Botanisch: *Ocimum basilicum* (Lippenblütler)

**K** Küche: Basilikum sollte nicht mitgekocht werden, weil sonst viel Aroma verloren geht, aber Kartoffel- und Zwiebelsuppe, sowie Hülsenfrüchte werden damit pikant gewürzt. Besonders in der italienischen Küche ist Basilikum in vielen Speisen enthalten: dem Pesto, der Minestrone, der Salsa verde, ferner an Fleisch- und Fischgerichten, an Eierspeisen,

Käse und Quark. Besonders gut harmoniert Basilikum mit Tomaten, eine geradezu klassische Kombination. Es eignet sich aber auch für Salate, Mayonnaise, Sauce Vinaigrette, Paprikaschoten, Auberginen, Schwarzwurzel und Spargel. Basilikum passt zu Lamm-, Schweine- und Hackbraten, zu Fisch und ist in Leberwurst enthalten. Zum Trocknen eignet es sich kaum, da es dabei sehr stark sein Aroma verändert, einfrieren ist dagegen möglich. Die eingefrorenen feinen Basilikumblätter fallen allerdings beim Auftauen sehr stark in sich zusammen und eignen sich daher eher zum Kochen. Wenn die Basilikumblätter stark zerkleinert werden, verlieren sie stark an Aroma. Basilikum eignet sich als diätetisches Gewürz.

Botanisch: *Ocimum basilicum*  
(Lippenblütler)



Anbau: Basilikum wird nur als Jungpflanze angeboten, ist aber im Mittelmeerraum eine mehrjährige Pflanze. Der Basilikum fängt schnell an zu blühen und verändert dabei sein Aroma. Er ist sehr frostempfindlich und übersteht den Winter im Garten hier nicht. Basilikum kann ab März oder April im Haus vorkultiviert werden. Die Samen, die nicht mit Erde bedeckt werden dürfen, da es sich um Lichtkeimer handelt, keimen innerhalb einer Woche. Die schwarzen Samen färben sich bei Kontakt mit Wasser blau, sie sind von einer Schicht umgeben, die Wasser aufnimmt und dabei die Farbe ändert.

Die jungen Basilikumpflanzen können Anfang Juni ins Freiland gesetzt werden. Neben der Vermehrung mittels Samen ist auch eine Stecklingsvermehrung möglich. Im Freiland werden die Blätter bei starker Sonnenbestrahlung schnell derber und der Geschmack herber und pfeffriger.

Liebhaber der feinen jungen Blätter sollten rechtzeitig Basilikum aussäen, bevor sich der Blütenansatz zeigt. Eine Kultur in kleinen Töpfen ist auch im Winter möglich. Basilikum bevorzugt einen humusreichen, durchlüfteten Boden. Daher empfiehlt es sich bei einer Topfkultur und im Garten bei schweren Böden der Erde Sand beizumengen. Im Garten verträgt sich Basilikum besonders gut mit Tomaten. Basilikum ist bei Schnecken sehr beliebt, daher sollten entsprechende Vorkehrungen getroffen werden.