

Basilikum - *Ocimum basilicum*, Lippenblütler, s



Andere Namen:

Königskraut, Basilienkraut, Bronsilke

Andere Sprachen:

Arabisch: Raihan

Chinesisch: Lo-le

Englisch: Basil

Französisch: Basil commun, Basilic

Hindi: babuitulsi

Indonesisch: kemangi

Italienisch: Balsamico

Japanisch: Meboki

Laos: phak itu lao

Malaiisch: selaseh, kemangi

Niederländisch: Basilicum

Norwegisch: Basilikum

Persisch: reihun

Portugiesisch: Manjericao

Russisch: Basilik

Schwedisch: Basilkört

Spanisch: Albahaca

Thailändisch: bai horapa (*Ocimum basilicum*)

bai grapao (*Ocimum sanctum*)

bai maengluk (*Ocimum carnum*)

Verschiedene Arten

Die bekanntesten Arten sind:

Kleinblättriges oder Feines Basilikum (sehr aromatisch).

Mittelblättriges Basilikum.

Löffelblättriges Basilikum (z. B. griechisches).

var. pilosum : die Wildform.

var. anisatum : mit Zitronengeruch.

var. glabratum : hat die folgenden Unterarten:

subvar. vulgare : die am häufigsten Kultivierte.

subvar. purpuascens : "Ägyptisches Basilienkraut."

subvar. majus : große Blätter.

subvar. difforme : im 16. Jhdt. aus Indien eingeführt.

Verschiedene Sorten

Das Bundessortenamt beschreibt folgende Sorten:

Grünblättrig:

Bubikopf, Herkunft: Wagner, Heidelberg

Feinblättriges, Vertrieb durch mehrere Firmen

Genoveser, Vertrieb durch mehrere Firmen

Großes Grünes, Vertrieb durch mehrere Firmen

Kleinblättriges; Vertrieb durch mehrere Firmen

Lemon - Zitronenbasilikum, Herkunft: Sperling, Lüneburg

Mammoth, Vertrieb durch mehrere Firmen

Mittelgroßblättriges Grünes, Vertrieb durch mehrere Firmen

Salatblättriges, Herkunft: Sperling, Lüneburg

Sperlings Balkonstar, Züchter: Sperling, Lüneburg

Rotblättrig:

Dark Opal, Vertrieb durch mehrere Firmen

Opal, Züchter: Sperling, Lüneburg

Rubin, Züchter: Wagner, Heidelberg

Purple Ruffles, Vertrieb durch mehrere Firmen

Außerdem:

Keseknylevelü, Ungarn

Litra, Ohre, Tschechien

Großblättrige : Mammoth

: Salatblättriges B.

Mittelgroßblättriges: : Großes Grünes.

: Genoveser

: Genova - Quedlinburger Saatzeit

: Bavires - Quedlinburger Saatzeit

Kleinblättriges : Kleinblättriges B.

: Feinblättriges B.

: Bubikopf

: Sperlings Balkonstar

Rotblättrige Sorten : Osmin - Quedlinburger Saatzeit

: Dark Opal

: Opal

: Rubin

: Rothaus
: Pupp Ruffles
In den USA werden von Samenhändlern angeboten:
Genueser : große Blätter, typisches Basilikum-Aroma
Napolitano : kleinere Blätter, süßes Aroma
Anis-B. : rötliche Blätter, Anis-Aroma
Zimt-B. : typisches Zimt-Aroma
Dunkles Opal-B. : mittelgroß, dunkelrote Blätter, Ingweraroma
Zitronen-B. : hellgrüne Blätter mit starkem Zitronen-Aroma
Gewürz-B. : Nelken-Aroma
Thai-B. : mittelgroße grüne Blätter auf roten Stengeln, starkes süßes Aroma

Beschreibung

Aussehen:

Kraut
Wurzel : flach, dünn, verästelt.
Stengel : buschartig mit stark verästelten Zweigen.
Blätter : hat seidig glänzende, spitz-ovale 2 - 5 cm lange Blätter, deren Farbe von hell- bis mittelgrün, grau und rötlich sein kann.
Höhe : 10 - 60 cm.
Blüte : die Blüten sind hellgrün oder rötlich-weiß, 1- 2 cm groß.
Blütezeit : August/September, manche Sorten auch früher.
Früchte : eiförmige Nüsse, 1,5 - 2,0 mm lang, dunkelbraun bis schwarz.

Verbreitung:

Ursprünglich in Indien.
In den Tropen, Subtropen und gemäßigten Zonen verbreitet.
In Europa Feldanbau in Spanien, Südfrankreich, Italien und Ungarn.

Anmerkungen:

Basileus ist das griechische Wort für König; das Kraut wird erstmals unter diesem Namen von Plinius d. Ä. erwähnt.
Vishnu der Welterhalter, indischer Gott, soll B. sehr geliebt haben.
In Indien und bei den Römern galt B. als Aphrodisiakum.
Ein Basilikumzweig im Brautstrauß verspricht viele und gesunde Kinder.
In Mexiko trägt man B.-blätter in der Tasche, um die Zuneigung der(s) Geliebten zu beleben.

Wirkstoffe:

Der Anteil von ätherischen Ölen liegt zwischen 0,1 und 0,99%.
Hauptbestandteile sind Estragol und Linalool, auch Cineol, Campher, Ocimen, Pinen, Eugenol, außerdem 6% Gerbstoffe.

Anbau

Haus/Garten: Einjährig, sehr frostempfindlich.

Vermehrung: Aus Samen: im März in Töpfe säen, nur sehr dünn mit Erde bedecken (Lichtkeimer); die Keimdauer beträgt

10 - 20 Tage. Auspflanzen ab Mai (nach den Eisheiligen) - keinesfalls früher, B. ist extrem frostempfindlich - im Garten; ist man wegen noch kommender Fröste unsicher, empfiehlt es sich, mit Vlies abzudecken. Zwischen Saat und Anwachsen der Pflänzchen vergehen etwa 8

Wochen.

Für Anfänger viel einfacher: im Supermarkt oder beim Gärtner in Töpfen kaufen.

Im Garten: Gut gedüngter Boden. Abstand 20 - 30 cm, an sehr sonniger Stelle, windgeschützt.

Im Haus : In einzelnen Töpfen oder im Balkonkasten an sonniger Stelle; verbreitet einen angenehmen Duft. Die Pflanzen benötigen täglich mindestens 5 Stunden Sonnenlicht.

Pflege: Vorsichtig jäten, hacken (die Stiele brechen leicht ab), nicht zuviel gießen. Blüten und Krone ausbrechen, damit die Blattbildung angeregt wird.

Ernte:

Je nach Bedarf möglichst morgens, untere Seitentriebe oder -blätter abknipsen; möglicherweise kann man vor Frosteintritt ein zweites Mal ernten.

Vor Frosteinbruch kann man die Pflanzen in einen Topf umsetzen und in das Haus nehmen; damit verlängert man die Lebenszeit um ein bis zwei Monate.

Aufbewahrung:

Zwar lassen sich die Blätter trocknen und reiben, dabei tritt jedoch ein starker Aromaverlust ein. Auf jeden Fall müssen die Blätter im Schatten getrocknet werden.

Andere Möglichkeiten: Tiefrieren oder

In Essig:

In eine Flasche Weinessig 30 - 40 frische Blätter füllen, Flasche schließen und an einen sonnigen Platz stellen. Nach 4 Wochen durch ein Sieb seihen und dunkel stellen.

In Öl:

Auf 30 frische Blätter 1/2 l Olivenöl gießen, in ein Gefäß geben und verschließen.

Noch besser ist es, die Blätter sehr klein zu hacken (dann wird das Aroma besser aufgenommen); man kann auch weitere Gewürze dazugeben (Knoblauch, Origano, Thymian etc.).

Verwendung

Gesundheit

Entzündungshemmend, gegen Magenschmerzen und Übelkeit, darmreinigend; wirkt auch gegen Fliegen und Flöhe.

Tee: Wirkt schweißtreibend und beruhigend.

4 - 6 Blätter mit einer Tasse kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten stehen lassen.

Gebrauch:

B. hält Fliegen fern; deshalb stehen in Frankreich in den Straßenrestaurants häufig Töpfe mit B. auf dem Tisch.

In Alkohol: Bekanntester Likör mit Hauptbestandteil B. ist der Chartreuse; B. ist aber auch in vielen anderen Kräuterlikören enthalten.

Aus 750 kg blühendem Kraut wird 1 kg ätherisches Öl gewonnen, das zu Herrenparfum verarbeitet wird.

Verwendungs- und Handelsform: frische und getrocknete Blätter.

Der **Geschmack** ist eigentümlich und unverwechselbar, leicht süßlich nach Nelken.

In der Küche:

Zu Tomaten, Pilzen, Soßen, Hühnerfleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Salaten, Soßen und Hülsenfrüchten, zu Käse.

Nicht mitkochen.

Verträglichkeit: Basilikum verträgt sich in der Mischung gut mit Rosmarin, Thymian, Salbei,

Origano und besonders mit Knoblauch.

Rezepte:

Pesto (Genueser Soße)

Erbsensuppe mit B.

Ligurische Nudeln