Basilikum | Anbau & Verwendung

(botanisch: Ocimum basilicum)

_ Das Königkraut Basilikum

•

Aussaat

Anfang März - bis Ende Juli

(Vorzucht unter Glas oder auf Fensterbank)

- Als Lichtkeimer Samen nur aufstreuen und andrücken
- Keimung:
  13 - 14 Tage / bei 15 - 18 °C

- **Pflanzung**
  - ab Mitte Mai, ab den Eisheiligen
    auf 25 x 25 cm

- **Standort**
  - sonnig und warm
  - frisch humoser bis kalkhaltiger durchlässiger Gartenboden

- **Ernte**

ab Juli - bis Ende September

Portrait des Basilikum

Basilikum wird auch Basilienkraut oder Königskraut genannt (Basil = König) und verleiht vielen Gerichten einen italienisches Flair. Basilikum ist heute auch bei uns eines der wichtigsten Küchenkräuter und Gewürzpflanzen mit stark zunehmender Tendenz, auch wenn er frisch oft nur aus dem Supermarkt in kleinen Töpfen bei uns auf dem Tisch landet und aufgrund der brutal schnellen Aufzucht leider oft nicht die volle Geschmacksfülle und Qualität liefern kann, wie es Basilikum auf einem warmen Standort im

eigenen Garten vollbringt. Basilikum gehört zur Familie der Lippenblütler.

Verwendung von Basilikum

Basilikum gibt vielen Speisen aufgrund seiner sehr gesunden und wohlschmeckenden Inhaltsstoffe und ätherischen Öle, eine ganz besondere Note. Basilikum und Tomaten sind eine klassische und zugleich unschlagbare Kombination von unvergleichlichem Aroma. Aber Man kann ihn auch in fast jedem Salat verwenden und zum Kochen von Gerichten mit viel Gemüse.

Das Blatt des Basilikum ist aber nicht das einzige, das sich hervorragend zum Würzen in der Küche verwenden lässt. Auch die Samenstände, die sich im Sommer bilden, können Sie ernten und zum Trocknen aufhängen, und später dann ebenfalls zum würzen in der Küche verwenden.

Getrocknet kann man Basilikum oder Basilikumsamen ähnlich wie Pfeffer einsetzen.

hier finden Sie ein Rezept für ein Basilikum-Pinienkern Pesto

Basilikum die Heilpflanze

Basilikum stärkt die Nerven, Verdauungsorgane und wirkt insgesamt beruhigend. Die ätherischen Öle helfen sowohl gegen Insektenstiche als auch bei nervösen Schlafbeschwerden. Er lindert auch bei Migräne.

Nur während der Schwangerschaft soll man nur wenig Basilikum zu sich nehmen.

Herkunft

Wo der Basilikum ursprünglich herkommt, kann heute niemand mehr sagen. Vermutlich stammt er aus

Indien. Basilikum wurde bereits in ägyptischen Pyramiden gefunden und bekanntermaßen schon etwa 1000 Jahre vor Christus in Vorderindien kultiviert und als Heil- und Nutzpflanze verwendet.

Im Hochmittelalter kam der Basilikum auch zu uns nach Deutschland.

Standortansprüche

Licht

sonnig und warm

Boden

frischer humoser bis kalkhaltiger und durchlässiger Gartenboden, auch lehmiger Sand bis sandiger Lehm, nährstoffreich, mit einem pH-Wert zwischen 6,4 und 7,3.

Verträglichkeit mit anderen Pflanzen

Basilikum verträgt sich sehr gut mit ...

Gurken | Knoblauch | Fenchel / Knollenfenchel | Paprika | Schwarzwurzel | Tomaten | Zucchini | Zwiebeln

Basilikum der zu blühen beginnt

Kultur

Basilikum im Kübel / Topf

Basilikum aus dem Supermarkt macht zu Hause oft ziemlich bald schlapp. Wer sich fragt, woran das liegt und wie er den Basilikum aus dem Topf am Leben halten kann, sollte folgendes beachten:

Wie vieles heute, so ist der Basilikum ebenfalls zum Wegwerfprodukt derangiert und die Produzenten (industriell arbeitende Großgärtnereien) haben wenig Interesse daran, dass jeder seine Pflanzen länger als 14 Tage am Leben halten kann. Die Produktion liegt weit über 25 Mio. Stück im Jahr. Die Pflanzen werden unter Spezialbedingungen in kürzester Zeit mit perfekter Beleuchtung, Temperatur und Düngung sehr schnell hochgezogen und im Idealzustand in die Supermärkte geschafft, wo sie frisch und perfekt aussehen, aber alles andere als abgehärtet sind. Was für das Verbraucherauge frisch und wüchsig aussieht, ist für den Fachmann reiner Geilwuchs. Die sehr jungen und empfindlichen Basilikumpflänzchen vertragen die Umstellung auf die meist zu kühle Fensterbank oft nur sehr schlecht. Heizungsluft schafft zwar Wärme, ist aber wieder zu trocken. Hinzukommt, dass man an ihnen herumzupft und die gerade frisch entwickelten Blätter zum Verzehr verwendet. Hat man bis auf die unten liegenden Stängelteile erst einmal alles abgepflückt und sind keine Blattachseln mehr vorhanden, aus denen sie austreiben können, dann kann man auch nichts mehr erwarten.

Der Basilikum aus dem Supermarkt ist also eigentlich nur ein Sämling, der zwar schon einige weitere Blätter entwickelt hat und durch die ihn umhüllende Folie vor Trockenheit und Temperaturschwankungen geschützt wird, aber in keiner Weise abgehärtet ist. Hinzukommt, dass sich im Topf nicht ein Basilikum befindet, sondern viele. Sie werden so ausgesät, damit die jungen Pflanzen beim Verkauf etwas hermachen. Einen einzelnen Basilikumsämling würde wohl niemand kaufen.

Will man den Basilikum nun nicht gleich aufessen sondern länger halten und zum Wachsen bewegen, sollte man die Plastikhülle erst einmal ein paart Tage dran lassen und nur schrittweise entfernen. Gleichzeitig sollten Sie erst einmal darauf verzichten, viel von der Pflanze abzuzupfen. Lassen Sie immer wenigstens vier bis sechs Blätter je Stängel an der Pflanze.

Stellen Sie ihn zu Anfang weder an einen zu kühlen Standort noch an einen zu warmen oder zu sonnigen. Basilikum mag zwar volle Sonne, aber die jungen Supermarktpflanzen sind diese nicht gewohnt und werden leicht verbrennen. Sind die Pflanzen nach einiger Zeit abgehärtet, können sie nach den Eisheiligen auch gerne an die frische Luft und in die volle Sonne. Eine warme Ecke auf der Terrasse oder dem Balkon wäre ideal. Auch eine Pflanzung zusammen mit Tomaten in einem großen Kübel bietet sich sehr gut an, da sich beide sehr gut vertragen.

Topfen Sie den Basilikum nach ein paar Tagen in richtige Erde um, denn das Substrat in dem er geliefert wurde, ist fast ohne Nährstoffe, weil die Pflanze flüssig gedüngt und nur bis zum Tag des Verkaufs ernährt wurden. Zudem wird das Substrat meist viel zu nass. Beim umtopfen können Sie die Pflanzen gleichzeitig vereinzeln, denn in jedem Topf wurden immer gleich mehrere einzelne Pflanzen gezogen, für die der Topf nach einiger Zeit nicht ausreicht.

Verwenden Sie am besten Tontöpfe, da diese durch das Material besser belüftet werden. Ein Übergießen ist dann nicht mehr so schnell geschehen. Nehmen Sie Blumenerde aus dem Handel oder mischen Sie sich eine Erde aus Kompost, Sand und etwas Lehm. Basilikum mag Wasser - gießen Sie daher regelmäßig, aber wenig, denn Basilikum mag es gerne gut erdfeucht, aber nicht nass.

Düngen sie mit regelmäßig ein wenig mit Hornspänen, Kaffeesatz oder Blumendünger. Am beten arbeiten Sie Kompost, Hornspäne, oder Kaffeesatz vor dem Topfen in das Substrat mit ein. Insbesondere, wenn der Basilikum beginnt blass zu werden, gehen Ihm die Nährstoffe aus. Dann sollte nachgedüngt werden.

Überwintern von Basilikum im Topf

Basilikum lässt sich auch über den Winter bringen. Dazu benötigt er einen hellen, trockenen Platz, regelmäßig ein klein wenig Wasser – aber auf keinen Fall nass oder zu feucht (Pilzbefall). Und er sollte nicht zu warm stehen. Meist bietet sich das Schlafzimmer als Überwinterungsplatz an. Bei 10 bis 14 Grad sollte es gelingen.

Basilikum im Freiland

Ab Mitte bis Ende Mai (nach den Eisheiligen) kann der Basilikum auch in Beete gepflanzt werden, wo er sehr gut gedeiht und kräftige Aromen ausbildet, solange er dort sonnig, warm und geschützt stehen kann. Bereiten Sie auch hier die Beete mit Kompost und Hornspänen vor.

Basilikum passt nicht nur auf dem Teller gut zu Tomaten. Er wächst auch sehr gut mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten zusammen. Man kann Tomaten quasi sehr gut mit Zwiebeln, Paprika und Basilikum unterpflanzen. Das hält auch Schädlinge fern.

Ernte

Die Blätter des Basilikums können Sie im Grunde jederzeit ernten. Die Blätter sollten bei der Verwendung in der Küche gerissen und nicht zerschnitten werden, da sie dann besser schmecken. An guten und warmen Standorten wird Ihr Basilikum auch blühen. Die würzigen Samen lassen sich ebenfalls sehr gut in der Küche verwenden.

Wenn der Basilikum wieder austreiben soll, sollten Sie am besten ganze Triebe über den untersten ein bis zwei Blattpaaren abschneiden. Schneiden Sie darunter und entfernen alle Blattpaare, kommt normalerweise nichts mehr. Sie können aber auch andersherum immer nur die untersten Blätter abzupfen und die Pflanze nach oben weiter austreiben lassen. Jedoch sind die unteren Blätter oft nicht mehr so schön oder lecker.

Ein weiterer Grund, warum Sie regelmäßig ernten sollten: Um die Blütenbildung zu verhindern. Der Basilikum gehört zu den einjährigen Pflanzen, die ab dem Zeitpunkt der Blüte das Wachstum einstellen und Absterben. Außerdem verschlechtert sich mit der Blütenbildung das Aroma der Blätter. Dass die Blüten giftig sind, stimmt übrigens nicht – sie haben bloß einen eigensinnigen Geschmack.

Krankheiten an Basilikum

Bei guten Bedingungen sollten die meisten der folgenden Krankheiten keine oder nur eine Geringe Bedeutung haben.

Zu den tierischen Schädlingen, welche die Blättern fressen gehören die Gemeine Wiesenwanzen (Lygus pratensis), die Raupen der Ampfereule (Acronycta rumicis), Schnecken und Blattläuse.

Blattläuse treten meist bei sehr warmen und zu trockenen Standorten auf. Ihre saugende Tätigkeit führt zu einer Verkrüppelung der Blätter. Wenn die Blätter Klebrig werden (Honigtau) ist es ein klares Zeichen für einen Befall. Bei einem leichten Befall können Sie die Läuse auch mit der Hand abstreifen oder mit Wasser abspülen. Bei stärkerem Befall können Sie Brennnesseljauche bzw. Brennnesselbrühe einsetzen.

Daneben kann Basilikum vom Luzernemosaikvirus (alfalfa mosaic virus) befallen werden, was zu

Blattvergilbungen führt, oder von Pilzen, wie der Fusarium-Welke (Fusarium oxysporum) oder der Blattfleckenkrankheit (Septoria-Arten).

Pilzbefall ist meist an zu feuchten Standorten und während Regenperioden zu erwarten.