

## **Basilikum – Ocimum basilicum**

Es gibt viele unterschiedliche Sorten Basilikum – wärmebedürftig sind sie alle. Manche sind allerdings robuster als der Rest, und wer in kühleren Gegenden Deutschlands lebt und kein Gewächshaus hat, tut gut daran, besonders widerstandsfähige Sorte wie „Italian Star“ zu ziehen. Das indische Tulsi, Ocimum sanctum, die rotlaubigen Sorten und alle Zitronen- und Limonenbasilikumsorten sind besonders kältempfindlich und gedeihen nur in wirklich guten Sommern auch im Freiland. Andererseits ist das Thai-Basilikum, bei dem man annehmen würde, dass es zu exotisch für unsere Breiten ist, sehr robust und wüchsig und wächst auch im Kübel auf der Terrasse zu einem stattlichen kleinen Strauch heran. Es ist durch seine glänzenden, leicht spitzen Blätter und seine rosavioletten Blüten ganz besonders schmückend und wie alle Basilikum-Sorten bei Bienen sehr beliebt.

Wer den ganzen Sommer über Basilikum ernten möchte, sollte die Pflanzen zeitig vorziehen und später regelmäßig beernten. Dann braucht Basilikum nur noch Sonne, Wärme, Platz, Wasser und reichlich Nährstoffe, um große Mengen frischer, aromatischer Blätter zu produzieren (nein, zu den Hungerkünstlern unter den Kräutern gehört es wirklich nicht).

Säen Sie Basilikum im April in Module oder kleine Töpfe und stellen Sie diese auf die warme Fensterbank. Die Samen sollten nicht von Erde bedeckt sein und müssen in den ersten Tagen feucht gehalten werden. Sie quellen auf und werden heller und glasig. Schon bald zeigen sich die ersten Blättchen. Gießen Sie regelmäßig, lassen Sie die Töpfe auf der warmen Fensterbank stehen und drehen Sie sie ab und zu, damit die Pflänzchen gerade wachsen.

Auch wenn Basilikum-Pflanzen in den gekauften Töpfen immer ganz eng stehen: Basilikum braucht Platz. Vereinzeln Sie die Pflänzchen also rechtzeitig. Sie sollten warm und sonnig stehen und regelmäßig gegossen werden, damit sie sich gut entwickeln können. Auspflanzen sollten Sie sie erst, wenn es ganz sicher keine Nachtfröste mehr gibt, also ab Mitte Mai.

Basilikum schätzt nahrhaften Boden an sonnigem und geschütztem Standort – gern vor einer Südwand oder natürlich im Gewächshaus. Zug und Wind mag es gar nicht. Wenn es mit dem Standort zufrieden ist und regelmäßig gegossen, gedüngt und beerntet wird, zählt es zu den wüchsigsten Kräutern überhaupt. Nehmen Sie bei der Ernte immer die gesamte Triebspitze ab; dann treibt das Basilikum schön buschig wieder aus. Außerdem wird dadurch verhindert, dass es blüht; denn sobald Basilikum Samen ansetzt, hört es natürlich auf, zu wachsen. Also: ruhig beherrscht beernten, es wächst wirklich schnell nach!

Natürlich braucht jede Pflanze, die regelmäßig beerntet wird, Nährstoff-Nachschub. Geben Sie Ihrem Basilikum regelmäßig etwas selbstgemachte Pflanzenjauche oder einen Flüssigdünger auf Melasse- oder Traubentresterbasis.

Alle italienischen Sorten eignen sich natürlich ganz klassisch für Mozzarella-Tomaten-Salat und Pesto, für Pastasaucen und zu Salaten. Zitronenbasilikum ist köstlich zu allen Fischgerichten, zu Spargel und Huhn, und natürlich auch zu Obstsalaten. Exotische Sorten laden zum Experimentieren ein - Zimt-Basilikum würzt Tabouhle, einen Salat aus Bulgur, Feta, Tomaten, Gurken und Minze. Thai Basilikum gibt gemeinsam mit Zitronengras der fernöstlichen Küche den letzten Pfiff.

Überschüsse kann man in Öl pürieren und portionsweise einfrieren, oder zu Kräuteröl verarbeiten ( einfach ein paar Wochen in Öl mazerieren). Zum Trocknen eignet sich Basilikum nicht; es verliert sein Aroma fast vollständig.

© Marie Lang 2006