



Königlich, sinnlich, lecker: Basilikum

Wer heute in der Kräutergärtnerei nach Basilikum sucht, kann sich fast sicher sein, dass er gefragt wird, welche Sorte des würzigen Gartenkrautes es denn sein soll. Denn schon heute gibt es schätzungsweise 500 Sorten und die Vielfalt wächst noch. Basilikum ist eine sehr kreuzungsfreudige und viel-

seitige Pflanze – kein Wunder, dass sie immer wieder gerne zum Experimentieren mit neuen Sorten herangezogen wird.

Obwohl Basilikum bereits seit Jahrhunderten in Europa bekannt ist, trat das würzige Kraut erst in den 60-er Jahren

seinen Siegeszug in unseren Breiten an. Erst nach dem zweiten Weltkrieg, als das Reisen in fernere Gefilde für viele Menschen erschwinglich wurde, fand das Basilikum Verbreitung auch in unserer Region. Und zwar weniger als Heilpflanze, als vielmehr als kräftige Gewürzpflanze der mediterranen Küche. Seit den 90-er Jahren ist Basilikum als Topfpflanze quasi in jedem Supermarkt zu haben.

Der Name Basilikum stammt aus dem Griechischen und bedeutet „königlich“, ein Name, der wohl wegen des würzigen, edlen Duftes vergeben wurde. Nach heutigen Erkenntnissen stammt die Pflanze vermutlich ursprünglich vom afrikanischen Kontinent, sie wurde bereits in den Grabkammern der Pyramiden entdeckt. In Deutschland wird Basilikum seit dem 12. Jahrhundert angebaut. Hildegard von Bingen schreibt über seine heilende Wirkung: „Die Pflanze ist kalt. Wenn aber ein Mensch an seiner Zunge gelähmt ist und er nicht sprechen kann, dann möge er Basilica unter seine Zunge legen, und er

FZI
Handel & Dienstleistungen
Alles rund um Haus und Garten

Inh. Dieter Ziehl

Carports, Markisen, Rollläden, Fertiggaragen u. Tore, Holz- u. Metallzäune, Insektenschutz, Terrassendielen und vieles mehr!

Artlenburger Landstraße 67, 21365 Adendorf

Tel. 04131-775 51 10 • info@fzi-handel.de • www.fzi-handel.de

Diverse Ausstellungs-Markisen mit bis zu 40% Nachlass solange der Vorrat reicht!

Rufen Sie uns an oder kommen Sie auf eine Tasse Kaffee vorbei - es lohnt sich!



wird die Worte wieder erlangen. Gegen Tertian- und Quartanfieber wird Basilica in Wein gekocht, mit Honig empfohlen.“ Eine typische Arzneipflanze ist Basilikum jedoch nicht, es besitzt nur schwache Heilwirkung. Durch seinen Gehalt an ätherischen Ölen wirkt die Pflanze verdauungsfördernd, krampflösend und blähungsmindernd. Basilikum kann in Form von Tee und getrockneten oder frischen Blättern verwendet werden. Die Franzosen sind überzeugt, dass Basilikum ein vorzügliches Aphrodisiakum ist. Etwas derber drückt dies auch ein deutsches Sprichwort aus: „Basilikum wirft Jungfrau'n um“.

Der Dominikaner und Naturwissenschaftler Albertus Magnus schrieb dem Basilikum im 13. Jahrhundert erstmals auch eine Rolle als „zierende Seelenspeise“ zu. Für den Verzehr eignet sich am besten frisches Basilikum, das zusammen mit Tomaten ausgesprochen lecker schmeckt. Man kann im Prinzip fast jeden Salat mit frischem Basilikum würzen, wobei die bei uns bekannteste Sorte Genoveser ist. Die verschiedenen Sorten unterscheiden sich geschmacklich allerdings erheblich. Neben dem Genoveser findet man auch andere empfehlenswerte Basilikumsorten, die durch ihre Robustheit überzeu-

gen, beispielsweise das „kubanische“ und das „russische“ Strauchbasilikum oder das „African Blue“, ein herbes, dauerblühendes Strauchbasilikum, das nicht nur als Gewürz, sondern immer mehr auch als Zierpflanze Verwendung findet. ck

Rezepttipp Pesto

250 g fein gehacktes Basilikum,
50 g Pinienkerne,
370 ml Olivenöl,
60 g Parmesankäse
1 Knoblauchzehe und 1/2 Teelöffel Salz
je nach Geschmack mischen, so dass eine körnige, nicht zu weiche Masse entsteht. Pesto sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist für den frischen Verzehr bestimmt. Länger haltbar ist die Masse, wenn lediglich etwas Salz, gehacktes Basilikum und Öl vermischt werden. Im Kühlschrank aufbewahrt kann diese Zubereitung dann bei Bedarf mit den anderen Zutaten bereichert werden.

Die Informationen für diesen Bericht wurden uns freundlicherweise von der Kräutergärtnerei Kathrin Busse, Böddenstedt, zur Verfügung gestellt. Weitere Infos unter: 01 63/3 80 81 87 oder www.KathrinBusse.de.

Anbautipp:

Basilikum ist eine schnell wachsende, jedoch anspruchsvolle Pflanze. Die Aussaat sollte erst erfolgen, wenn die Temperaturen dauerhaft über zehn Grad liegen, also nicht vor Mitte bis Ende Mai. Günstig ist ein Frühbeet mit Regenschutz, in dem in Reihen ausgesät und später (2. Blattgeneration) vereinzelt wird.

Gekaufte Pflanzen können ebenfalls ausgepflanzt werden, dabei sollte aber auf ein Vereinzeln der Pflanzen durch vorsichtiges Trennen der Wurzeln geachtet werden.

Ist das Wetter warm und trocken, wächst Basilikum sehr schnell. In kalten, regnerischen Sommern kann zu robusteren Sorten gegriffen werden, die weniger empfindlich sind als der verbreitete aber einjährige Genoveser. Diese Sorten können allerdings nicht durch eigene Aussaat vermehrt werden.

<p>ROHWER <i>Garten- und Landschaftsbau</i></p> <p>Hans Joachim Rohwer Gärtnermeister</p>	<p>Frankenweg 12 • 21357 Barum OT St. Dionys</p> <p>Tel.: 04133 / 22 26 01 Fax: 04133 / 22 26 02 rohwer-galabau.de Mobil: 0175 / 4117930</p>
<p>Blumenhaus BÜHRING</p>	<p>Schulstraße 1 • 21379 Echem</p> <p>Tel.: 04139 / 60 55 Fax: 04139 / 6969031 Cornusmas@gmx.de • rohwer-galabau.de</p>



Andreas Cordes
PFLIMPFEL ZELTE

Sonnensegel / Neubespannung von Altmarkisen
Sonnenschirmbespannungen / Hauben und Planen aller Art
Pavillons / Reparaturen und vieles mehr

Wir sind umgezogen nach:
**21379 Scharnebeck - Gewerbegebiet
Kringelsburg 2a • Tel. 0 41 36/91 35 16**
www.pflimpfel-zelte.de / E-Mail pflimpfel-zelte@t-online.de