

PFLANZE DES JAHRES 2021

Basilikum



 florist.ch

HIER WÄCHST
ZUKUNFT

IHR-GÄRTNER.CH

 schweizer
pflanzen

Schweiz. Natürlich.



DER KÖNIGLICHE

Mit den **unvergleichlichen Aromen** und Düften macht Basilikum (*Ocimum basilicum*) seinem botanischen Namen alle Ehre; dieser stammt vom griechischen Wort «Basileus» ab und bedeutet König. Es wird vermutet, dass Basilikum seinen Ursprung im asiatischen Raum hat. Das **Königskraut** wurde bereits von den alten Ägyptern genutzt und heute zählt die aromatische Pflanze rund um den Globus zu den beliebtesten Küchenkräutern.

Basilikum ist auch aufgrund seiner positiven Wirkung auf die Gesundheit eine begehrte Pflanze. **Basilikum-Tee** wird beispielsweise als beruhigendes und krampflösendes Mittel bei Verdauungsproblemen empfohlen. Sowohl die ätherischen Öle als auch die entzündungshemmenden Komponenten sind zudem in Körperpflegeprodukten sehr geschätzt.

Die meisten Basilikum-Arten und -Sorten werden in unseren Breiten als **einjährige Kräuter** gezogen.

Die Strauch-Basilikum-Sorten wären zwar mehrjährig, ihre Überwinterung ist aber nicht ganz einfach, weshalb wir eine jährliche Neupflanzung empfehlen. Werden die Pflanzen nicht laufend zurückgeschnitten, bilden sich **lange Blütenrispen** mit zahlreichen kleinen, weissen oder lilafarbenen Blüten, die rege von **Bienen und anderen Insekten** besucht werden. Die Blüten lassen sich zudem als schöne, essbare Dekoration verwenden.



PFLANZUNG UND PFLEGE

Basilikum gilt gemeinhin als nicht besonders pflegeleicht. Wenn Sie für Ihre Basilikumpflanzen jedoch die folgenden Punkte beachten, werden die Kräuter prächtig gedeihen:

- Basilikum benötigt einen **warmen, geschützten und hellen** Standort. Optimal sind sonnige bis halbschattige Standorte, die über Mittag vor intensiver Sonneneinstrahlung geschützt sind.
- Basilikum darf erst **nach Mitte Mai ins Freie**. Bei Temperaturen unter 12°C werden die Blätter braun und fallen ab, junge Pflanzen gehen komplett ein (Strauch-Basilikum ist etwas unempfindlicher).
- Um Basilikum längerfristig nutzen zu können, müssen die Pflanzen nach dem Kauf **in ein grösseres Gefäss** oder Kisten gepflanzt werden. Verwenden Sie gute Qualitätserde.



- Halten Sie die Wurzelballen **regelmässig feucht**, aber keinesfalls nass, und lassen Sie ihn nie ganz austrocknen. Ab vier bis sechs Wochen nach dem Topfen dem Giesswasser wöchentlich einmal Dünger begeben.
- Beginnt Basilikum zu blühen, stellt es die Entwicklung neuer Blätter praktisch ein. Damit das nicht geschieht, werden die Pflanzen regelmässig geschnitten.
- Bei der Ernte sollten Sie nicht einzelne Blätter abzupfen, sondern **ganze Triebe** oberhalb eines Blattpaares wegschneiden. Dort bilden sich wieder neue Triebe, die Pflanze **bleibt vital** und wird immer buschiger.
- Um den Insekten dennoch Basilikum-Nektar und -Pollen zu bieten, schlagen wir vor, **ein, zwei Pflanzen ungenutzt blühen zu lassen**. Am besten dafür geeignet ist Strauch-Basilikum.

BASILIKUM-GENUSS PUR

Gourmets sind sich einig: Basilikum sollte **pur frisch** verwendet werden. Beim Trocknen gehen viele Aromastoffe verloren. Auch gekocht schmeckt das Königskraut nicht wirklich. In warmen Speisen wird Basilikum deshalb erst zum Schluss, kurz vor dem Servieren beigegeben.

Wenn Sie die unvergleichlichen Sommeraromen des Basilikums für die kühlere Jahreszeit konservieren möchten, gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- **Basilikum-Pesto:**

Mit einer Schicht Öl bedeckt kann es etliche Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.



- **Basilikum-Öl:** Gewaschene, abgetropfte Basilikumblätter in Öl einlegen. Kühl und dunkel lagern. Auch das Einlegen in Essig ist möglich.



- **Basilikum-Eiswürfel:**

Gewaschene Basilikumblätter fein hacken, mit Öl mischen und im Eiswürfel-fach einfrieren.

- **Basilikum-Salz:**

Fein gehackte Basilikumblätter mit Meersalz mischen und im Backofen bei 50°C unter wiederholtem Wenden trocknen. Gut verschlossen aufbewahren.

- **Blätter einfrieren:** Thai-Basilikum-Blätter abzupfen, waschen, in einer Schaumkelle oder einem Sieb für 5 - 10 Sekunden in siedendes Wasser tauchen und sofort abschrecken. Auf einem Tuch oder Küchenpapier abtrocknen lassen und ausgebreitet auf einem Blech einfrieren. Gefrorene Blätter in Gefrierdose oder -sack im Tiefkühler aufbewahren.



Mediterran und mehr...

Die herrlichen mediterranen Klassiker wie Spaghetti Pesto, Insalata Caprese usw. sind aus den heimischen Küchen und Restaurants kaum mehr wegzudenken. Das Königskraut hat seinen Siegeszug sowohl bei Starköchen



als auch in gut bürgerlichen, mitteleuropäischen Küchen angetreten. Und in den Thailändischen und Indischen Küchen hat Basilikum eine lange Tradition. Hier werden vor allem die Sorten mit Anis-, Zimt- und/oder Citrus-Noten verwendet.

Ein relativ junger Trend ist das bewusste «Foodpairing»: Es wird ausprobiert, welche Geschmacksnoten zusammen kombiniert ein neues Aromaerlebnis ergeben. Das führt oft zu überraschenden Kombinationen. Im Zusammenhang mit Basilikum zeigt sich, dass das aromatisch würzige Kraut durchaus auch mit süßen Zutaten zu spannenden Desserts verarbeitet werden kann (siehe Rezept).

Zutaten: 3 Zitronen, 150 g Zucker, 4-6 Stiele Basilikum, 1 Eiweiss, Basilikumblätter zum Dekorieren.

Zubereitung: Zitronen halbieren, Saft auspressen. Zucker, Hälfte Zitronensaft (ca. 50 ml) und 150 ml Wasser ca. 5 Minuten köcheln und abkühlen lassen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Übrigen Zitronensaft (ca. 50 ml) und Basilikumblätter zum Sirup geben und pürieren. Masse in eine flache Schüssel füllen und ca. 1 Stunde anfrieren. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die gefrorene Sorbetmasse heben. Mehrere Stunden weiter einfrieren, dabei alle 30-45 Minuten durchrühren, bis eine portionierbare Sorbetmasse entstanden ist. Sorbet in gekühlten Gefäßen und mit Basilikum verziert servieren.

Zitronen-Basilikum-Sorbet



REZEPT

VIelfalt Basilikum

Es ist spannend, unter den verschiedenen Basilikum-Sorten und Geschmacksnoten seine liebsten zu kren und auszu-probieren, welches der Knigskruter am besten zu wel-chen Gerichten passt. Lassen Sie sich bererraschen von der Vielfalt im Fachgeschäft.

1 Genoveser Basilikum

Meistverkauftes Basilikum. Zarte, grosse, leuchtend grüne Blätter. Der Klassiker für Insalata Caprese und viele andere italienische Gerichte. Bevorzugt Temperaturen über 20°C. Wuchshöhe bei optimalem Standort bis 70 cm.



1

2 Basilikum 'Marseillaise'

Gute Balkonsorte, optimal für Gefässe. Buschiger Wuchs und mittel-grosse Blätter. Robuster und weniger mehltauanfllig als Genoveser. Das pfeffrige Aroma findet vor allem in der französischen Kche Verwendung. Höhe ca. 40 cm



2

3 Purpur-Basilikum

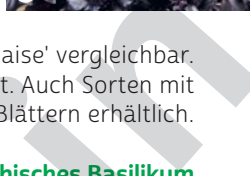
Bezüglich Wuchstypen und Aromen mit Genoveser und/oder 'Marseillaise' vergleichbar. Blattfarben Purpur bis Schwarzviolett. Auch Sorten mit grün-violett gefleckten Blättern erhältlich.



3

4 Griechisches Basilikum

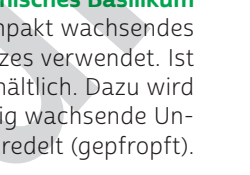
Sehr kleinblttriges, dicht und kompakt wachsendes Basilikum. Blättchen werden als Ganzes verwendet. Ist auch als apartes Hochstmmchen erhältlich. Dazu wird Griechisches Basilikum auf eine kräftig wachsende Unterlagssorte veredelt (gepfropft).



4

5 Thai-Basilikum

Eine eigene Unterart des bekannten Basilikums (*Ocimum basilicum thyr-siflora*). Typisches, an Anis und Lakritz erinnerndes Aroma. Findet vor allem in der asiatischen Küche Verwendung. Blatt eher länglicher und robuster als die mediterranen Typen. Violette Blütenstände mit lila Blüten.



5

6 Zitronen-Basilikum

Zählt zu der Gruppe der Thai-Basili-kum und ist in Wuchs- und Blattform ähnlich. Oft etwas «zartere» Blätter als der «echte» Thai-Basilikum. Neben den klassischen Basilikum-Noten kommt ein erfrischendes Zitrusaroma zum Tragen. Besonders gut zu Thai-Suppen und Fischgerichten.



6



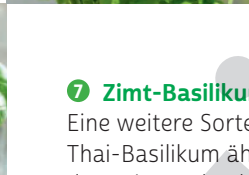
7

7 Zimt-Basilikum

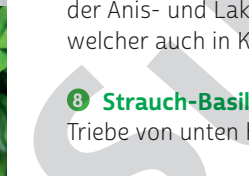
Eine weitere Sorte aus der asiatischen Küche mit Thai-Basilikum ähnlichen Eigenschaften. An die Stelle der Anis- und Lakritz-Aromen tritt ein Zimt-Geschmack, welcher auch in Kräutertees gut zur Geltung kommt.

8 Strauch-Basilikum

Triebe von unten her verholzend. Pflanze im allgemeinen robuster als die mediterranen und asiatischen Basilikum. Sorten mit rtlich-violetten Blättern und lila Blüten sowie mit grünen Blättern und weissen Blüten erhältlich. Sehr reich blhend. Bienenmagnet!



7



8



8



9

9 Weissbuntes Strauch-Basilikum

('Pesto Perpetuo') Gut verzweigter, straff aufrechter Wuchs. Weniger stark blhend als die anderen Strauch-Basili-kum. Angenehmes Aroma und attraktive weiss-grüne Panaschierung. Ein opti-sches Highlight im Basilikum-Sortiment, optimal auch als Teller-Dekoration.

10 Indisches Basilikum

(*Ocimum tenuiflorum*) Auch Heiliges Basilikum oder Tulsi. Ist in seiner Heimat den Göttinnen Shiva und Krishna geweiht und hat in der Heilkunde (insbesondere in der ayur-vedischen) eine grosse Bedeutung. Die grünen bis leicht rötlichen Blätter sind fein behaart und ihr aromatischer Duft soll Mücken fernhalten.



4



5



10

UNSERE TIPPS

Basilikum reagiert sehr empfindlich auf tiefe Temperaturen und lange Transporte. Wir empfehlen Ihnen deshalb, Ihr Basilikum aus **Schweizer Produktion** und im **Fachgeschäft** zu kaufen.

Hier können Sie sich darauf verlassen, dass die Pflanzen jederzeit optimal gehegt und behandelt wurden und dass sie keine (auch ökologisch) unsinnigen, langen Transportwege hinter sich haben.

Basilikum, das im **Winterhalbjahr** verkauft wird, ist nicht zum Auspflanzen und Weiterkultivieren gedacht. Diese Pflanzen bilden eine frische – und auf der Fensterbank zwei bis drei Wochen haltbare – Alternative zu den geschnittenen, abgepackten Kräutern für den Direktverzehr.

Besonders wüchsig und robust ist **Veredeltes Basilikum**. Durch Pfropfen (Veredeln) wird eine gute, aromatische Sorte mit einer Sorte kombiniert, deren Wurzeln sehr robust und wüchsig sind. Beim Pflanzen von veredeltem Basilikum muss die Veredelungsstelle einige Zentimeter über der Erdoberfläche liegen.



Schweiz. Natürlich.

