



Basilikum

Ocimum spec.



Was macht man mit *Ocimum*?

Das kommt darauf an. Je nach Art und Sorte liefert Basilikum unterschiedliche Aromen und damit Geschmackserlebnisse. Das kann das typische basilikumartige Aroma sein, würzig und etwas süßlich. Das kann aber auch zitronig geprägt sein oder zimtig, anisartig, estragonartig, gewürznelkenaromatisch, (grüner) paprikaartig oder mit stechendem Kampferaroma. Damit kategorisieren sich die Anwendungen spezieller Basilikums quasi von selbst. Die einen wirst du automatisch für die mediterran geprägte Küche verwenden, die anderen eher für die Thai- oder Vietnam- bzw. generell asiatische Küche. Oder für afrikanisch oder südamerikanisch/tex-mex geprägte Küche. Dabei ist Basilikum keine Sache von deftigen Gerichten allein. Das feine Aromenspiel



Ein Kraut, viele Aromen – und immer dieses variantenreiche, geschmacksgeniiale Basilikum eben.

vieler Arten und Sorten lädt sogar dazu ein, fordert dazu heraus, die Arten und Sorten für Fruchtiges, für Desserts, für Getränke über Genusstees hinaus, also auch z. B. in Cocktails, zu verwenden.

Jedes Basilikum empfiehlt sich gleichsam selbst: reinbeißen, probieren – und aaaah, das passt doch zu ...! Hole dir viele Basilikums, und du bist für alle kulinarischen Gelegenheiten wohl vorbereitet. Hier kommt die Frage der Geschmacksintensität hinzu. Einige Basilikums schmecken intensiver als andere. Auch das erkennst du, wenn du sie in der Küche verwendest. Einige schmecken so intensiv auch in ihren

Beiaromen, dass du ihren z. B. Zimt- oder Gewürznelkengeschmack über die verwendete Menge steuern wirst, um das Gericht, dem du es beifügst, nicht zu verderben. Weglassen ist auch keine Lösung, denn du willst ja das aromatische Farbenspiel der Basilikums gezielt einsetzen, um deine Gäste an Tisch und Tafel mit der Raffinesse deiner Rezepte und Kräuterverwendungskunst zu überraschen. Also gibt's nur einen Weg: Lerne die Vielfalt der Basilikums kennen und zu verwenden. Einige wirst du nicht mögen, andere wirst du wertschätzen, wiederum andere werden dir schier unverzichtbar sein. Just do it!

Zupfe von Basilikum bis zu dessen Blüte fortlaufend junge Blätter ab. Oder bevorräte dich reichlich und weide deine Basilikums gleich zu mehreren Stängeln ab – als Handvoll. Ähnlich so, wie du es bei Schnittlauch und Petersilie auch machst. Hier kommt einmal mehr die Sortenfrage ins Spiel. Es gibt Basilikumsorten, die nach dem Rückschnitt – also der Ernte – schneller, besser und verzweigter austreiben. Von denen hast du also mehr als von solchen, die das nicht leisten. Also: Augen auf beim Basilikumkauf!

Hier ein paar Anregungen, Basilikum gekonnt zu verwenden (vorbehaltlich des Aromaprofils der jeweiligen Art und Sorte, das dazu passen muss):

Konkret Desserts: Erdbeerkompott, Pannacotta, Frucht- oder Sahnesorbets

Konkret Fischiges: Kochfisch, Fischtartar, Meeresfrüchte(salat), Tintenfisch

Konkret Fleisch: Huhn, Kaninchen

Konkret Milchprodukte: Butter, Crème fraîche, Frischkäse, Mozzarella, Parmesan, Sahne, Schafsweickäse



Konkret Gebäck: Pizza, Fladenbrot (zusammen mit Olivenöl, Meersalz)

Konkret Gemüse (inkl. Smoothies): Auberginen, Bambussprossen, Blattsalate, Bohnen (Hülsen, Kerne), Erbsen, Grüne Paprika, Kohlrabis, Tomaten, Pilze, Spargel, Zucchini

Konkret Obst (inkl. Smoothies): Ananas, Apfel, Birne (gekocht), Erdbeere, Honigmelone, Kokosnuss (Kokosmilch), Mango, Pfirsich, Rhabarber, Wassermelone

Konkret Suppen: Asiabrühen, Basilikumcremesuppe, Hühnersuppe, Spargelsuppe



Beachte bei der Küchenverwendung von Basilikum ein paar wenige Grundsätze:

1. Basilikum würzt aromaerhaltender, weniger aromenflüchtig, wenn du die aromatischen Inhaltsstoffe mit etwas Fett bindest (z. B. Butter, fette Milch, Sahne oder auch Pflanzenöl). Probiere es gleich mal aus: Gib Basilikum vom mediterranen Typ (z. B. 'Genoveser') kurz in warme (nicht kochend heiße) Milch (3,5 % Fett), der du gern einen Schuss Sahne extra verpassen kannst. Verwende die mit Basilikum aromatisierte Milch dazu, deinen Kartoffelbrei (Kartoffelpüree, Kartoffelstampf) aufzuschlagen. Mit einem Tick Knoblauch und je einer Prise Salz und Muskat – genial lecker.

2. Beim Mitgaren büßt Basilikum bald seine Würzkraft ein. Gare es nicht lange mit bzw. gib es gleichsam mit dem Anrichten bei. Das gilt speziell für *Ocimum basilicum* und seine Sorten. Aromen anderer Arten und deren Sorten (s. nachfolgende Sortenbeschreibungen) können durchaus „bedingt kochfest“ sein und werden (aber auch nicht ewig lang!) mitgegart.
3. Statt einfach nur mit Essig und Öl, verwende Basilikum bevorzugt mit Balsamico und Olivenöl, eventuell auch Sonnenblumenöl.

Je nach Länderküche und einmal mehr vorbehaltlich des Aromaprofils der jeweiligen Basilikumart und -sorte, welches dazu passen muss, probiere folgende Komponenten zu Basilikum:

Speziell mediterrane Küche: Blattsalate, Kapern, Knoblauch, Lamm, Meeresfrüchtesalate, Pannacotta, Parmesan, Pastasößen, Pecorino, Pestos, Pinienkerne, Pulpo, Salate, Sahnesoßen, Tomaten, Tomatensoße, Tomato-Mozzarella





Speziell Thai-Küche: Chilis, Curries, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln, Garnelen/ Shrimps, Gelbwurz, Gewürznelken, grüne Paprika, Ingwer, Kokosmilch, Korianderlaub, Limetten, Minzen, Rindfleisch (gekocht), Suppenudeln, Thunfisch, Vanille, Zimt, Zitronengras, Zitronenverbene, Zucchini

TexMex: Bohnen, Chilis, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln, Huhn, Paprikas, Kürbisse, Limetten, Lakritztagetes, Mais, Minzen, Rindfleisch (gekocht), Salsas, Zimt, Zwiebeln

Wiederum vorbehaltlich des Aromaprofils der jeweiligen Art und Sorte, das dazu passen muss, korrespondiert Basilikum im Kontext anderer Kräuter speziell mit Anis, Chili, Dill, Estragon, Fenchel, Gewürznelke, Knoblauch, Korianderlaub, Lakritztagetes, Lavendel, Melisse, Minze, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Süßholz, Vanille, Zimt, Zitronenthymian, Zitronenverbene.

Basilikum ist zum Trocknen üblicherweise nicht geeignet. Nur wenige Sorten, wie z. B. *Ocimum basilicum* 'Siam Queen' oder *Ocimum gratissimum*, sind nach dem Trocknen der Blätter noch hinlänglich würzaromatisch (vergleiche nachfolgende Sortenbeschreibungen). Basilikum behält sein Aroma beim Einfrieren am besten schockgefrostet. Du kannst Basilikum aromahaltend einfrieren, wenn du es mit etwas Fett vermischt (Butter oder Olivenöl). Selbstverständlich kannst du Basilikum in Öl konservieren.

Volksmedizinisch nutzt man Basilikum gegen Appetitlosigkeit, Blähungen und Völlegefühl. Desgleichen als Gurgeltee gegen Entzündungen des Mund- und Rachenraums. Sogar zur Wundbehandlung nutzte man Basilikum.

Stillenden Müttern wurde es mit der Begründung, die Milchproduktion anzuregen, verabreicht.

Lege Zweigbüschel von Basilikum in Schränke, um Motten zu vergraulen.

Ocimum im Garten

Gib deinen Basilikum im Garten leichte bis mittelschwere, lockere, frische Böden. Gleichmäßig leichte Bodenfeuchte schätzt Basilikum sehr. Bei zu großer Feuchtigkeit drohen bodenbürtige Pilzinfektionen, die dein Basilikum bald dahinraffen. Stauanässe immer vermeiden!

Generell steht Basilikum gern sehr warm, also sonnig. Bei den nachfolgenden Basilikum-Beschreibungen ist jeweils mit vermerkt, wenn es anders ist und dieses Basilikum womöglich besser im Halbschatten aufgehoben ist.

Die meisten Basilikumarten sind einjährige Kräuter oder mehrjährige, jedoch ziemlich kurzlebige Halbsträucher. Aber selbst diese Mehrjährigen werden in unserem gemäßigten Klima in aller Regel nur einjährig kultiviert. Speziell überwinterungsfähige Basilikums pflegst du möglicherweise nicht im Beet oder Hochbeet, sondern z. B. im 5-Liter-Pflanztopf mit Wasserspeicher. Hinweise dazu stehen ebenfalls bei den nachfolgenden Sortenbeschreibungen.



AUGENWEIDE TRIFFT GAUMENSCHMAUS

Das ist ja interessant!

Wenn sich die Blütenknospen melden, kneife sie frühzeitig heraus. Dadurch blüht dein Basilikum später und du kannst es länger beernten.

Basilikum ist durchweg schnittverträglich, verzögert aber durch eine solche Maßnahme (sortenbedingt mal mehr, mal weniger) das Nachwachsen.

Am einfachsten besorgst du dir Basilikum als pflanzfertige Jungpflanze. Du kannst etliche Arten bzw. Sorten auch selbst aussäen, wenn du gern Jungpflanzen anzieht oder größere Erntemengen benötigst. Saatgut dazu findest du in der Löwer-Samenwand, inklusive alles erforderlichen Aussaat- und Anzuchtequiments.

Zum Schluss nun noch ein „Basilikum-Rausschmeißer“: Stelle deine Basilikumsammlung stets schnecken-sicher auf!

**BASILIKUMBLÜTEN SIND
EINE BELIEBTE BIENENWEIDE**



In der Gattung *Ocimum* sind sehr alte Kulturpflanzen vertreten, die schon in Ägypten, Indien sowie darüber hinaus in der griechischen und römischen Antike genutzt wurden. Die natürliche Verbreitung des beliebten Krauts erstreckt sich wohl über die tropischen Gebiete Afrikas und Asiens, wobei heute zwei Drittel aller *Ocimum*-Arten in Afrika vorkommen, das auch als Ursprungskontinent der meisten Basilikumarten gilt. Ausgerechnet *Ocimum × africanum* aber ist eine Hybride aus *Ocimum americanum* und *Ocimum basilicum*. Die seit Jahrhunderten traditionelle Verwendung von Basilikum als rituelle Opfer- und auch Medizinalpflanze in Asien und Indien legt allerdings nahe, dass auch hier einige Arten ihre botanische Herkunft, zumindest natürliche Co-Verbreitung haben dürften.

Etliche Basilikumarten Südamerikas hingegen sind dort wohl von Sklaven afrikanischer Herkunft wie auch von Kolonialisten zu anfangs vermutlich religiösen und medizinischen Zwecken eingeführt worden.

Die sprachliche Herkunft von *Ocimum* soll auf das griechische Wort „ozein“, d. h. „riechen“, zurückgehen, was auf den starken Duft des Würzkräuts hinweisen würde. Auch die griechischen Worte „okinon“ (ein Kraut, das zur Viehfütterung verwendet wurde) und „akinos“ (damalige Bezeichnung des Steinquendel, *Calamintha nepeta*) stehen als namensgebend in der Diskussion. Hier lohnt es sich womöglich, *Calamintha* und Griechisches Basilikum (= Buschbasilikum, *Ocimum minimum*) mit seinen kleinen Blättern einmal nebeneinanderzustellen.

Der Artnamen „basilicum“ soll dem griechischen Wort „basilieus“, übersetzt: „der König“, entstammen und Basilikum wegen seiner besonderen, „königlichen“ Aromen und Würze als „Königskraut“, als Würzkräut der Könige darstellen. Diese hübsche Deutung ist aber längst nicht bewiesen. Älteste verlässliche Namensbelege lauten nämlich „basilisca“ und beziehen sich auf das mythische Reptil Basilisk (Fabeltier und Mischwesen aus Schlange und Hahn).

Klar ist zurzeit nur: Wir wissen, dass wir nicht wissen ...