

NUTZGARTENDATEI

Pflanzenart:	Basilikum (Königskraut, Hirnkraut) <i>Ocimum basilicum</i>
Bot. Familie:	Lippenblütler, <i>Lamiaceae</i>
Kulturart:	einjähriges Kraut
Klima und Standort:	Das aus Südasien stammende Gewürzkraut benötigt viel Sonne und Licht und sollte einen warmen, vollsonnigen Platz im Garten erhalten.
Bodenansprüche:	Der Boden soll nährstoffreich, humusreich, tiefgründig und leicht erwärmbar sein. Staunässe verträgt die Pflanze nicht.
Nährstoffansprüche:	geringe bis mittlere Ansprüche; wenn vor der Pflanzung der Boden mit Kompost versorgt wurde, ist keine weitere Düngung nötig.
Sorten:	Wie bei vielen unserer Gewürzkräuter ist die Sortenauswahl gering. Es gibt im Handel zwei Sorten:

	Basilikum, Genovese mit großen, dunkelgrünen Blättern und Basilikum, Opal mit roten Blättern. Beide Sorten werden ca. 20 bis 40 cm hoch.
Positive Nachbarn:	Gurken, Tabak, Kartoffeln, Tomaten
Negative Nachbarn:	Weinraute
Günstige Vorkultur:	Spinat, Pflücksalat, Frühjahrs-Kopfsalat
Günstige Nachkultur:	Senf, Feldsalat
<u>Pflanzdaten</u>	
Saatbad:	30 Minuten in Humofix-Lösung
Aussaat:	Ende März/Anfang April in Saatkästen oder -schalen
Pflanzung:	nach Mitte Mai an einen warmen Platz im Garten setzen, bzw. zwischen Gurken pflanzen.

Saat- und Pflégetips

Dieses, bei uns einjährige, angenehm würzig duftende Kraut ist nicht nur als Heil- und Küchenpflanze bekannt. Das blühende Basilikum ist überdies noch ein reiches Bienenfutter.

In ihrer Heimat Südasien ist die Pflanze ein Halbstrauch, doch bei uns stirbt sie beim leichtesten Frost ab und wird deshalb nur einjährig gezogen. Die Vorzucht geschieht am einfachsten in Blumentöpfen oder Schalen am Fenster eines mäßig warmen Zimmers. Wer ein warmes Mistbeet hat, kann die Anzucht auch im Garten machen. Im März/April sät man aus. Der Same ist Lichtkeimer, darf also nicht mit Erde bedeckt werden, sondern wird nur leicht angedrückt. Schon nach wenigen Tagen zeigen sich die Pflänzchen. Sind sie 2 cm hoch, müssen sie vereinzelt werden. Nach Mitte Mai setzt man sie mit ihren ganzen Wurzelballen an einen geschützten Ort nach draußen. Als Wegeinfassung im Garten, in Balkonkästen, aber auch im Blumentopf als Zimmerpflanze gedeiht sie bei genügender Feuchtigkeit und Sonne gut. Das

gleichbleibende Bodenklima erreicht man durch eine gute Bodendecke aus reifem Kompost (darüber Steine als Wärmespeicher). Mit dem Gießen wechselt man bei Töpfen wochenweise: eine Woche von oben, die andere Woche von unten. Solange das Basilikum in der Sonne gehalten wird, kann es gut immer in einer Schale Wasser stehen.

Sein Platz im Mischkulturengarten ist bei den spät auszupflanzenden Kulturen wie Gurken, Zucchini, Tomaten und Fenchel. Die Erfahrung zeigt, daß Gurken, neben die Basilikum gepflanzt wird, reich tragen und lange von Mehltau verschont bleiben.

Spritzungen vor der Aussaat und vor der Pflanzung mit Schachtelhalmtee in den Boden dürfen allerdings nicht bei praller Sonne vorgenommen werden. Zur guten Blütenentfaltung empfiehlt sich eine leichte Baldrianblütensaftspritzen ins Erdreich. Später kann in Abständen dem Gießwasser Brennesseltee zur Kräftigung der ganzen Pflanze beigegeben werden. Nicht die Stärke der Tees, sondern die Häufigkeit schenkt Erfolg. Homöopathische Maße sind bei allen naturgemäßen Spritzungen angebracht.

Ernte

Die jungen Blätter können während des Sommers laufend geerntet werden zum Frischverbrauch. Das eben aufblühende Kraut wird zweimal im Jahr ganz dicht am Boden abgeschnitten. Man bindet es zu Sträußen und hängt diese an einem schattigen Ort zum Trocknen auf. Auch getrocknet bleiben die Blätter dunkelgrün bzw. rot. Anders gefärbte Blätter muß man auslesen, wenn man die Droge aufheben will.

Gräbt man vor dem Frost einige Pflanzen aus und topft sie ein, so liefern sie am Fensterbrett auch im Winter frische Blätter.

Vermehrung

Basilikum wird durch Samen vermehrt. Von Juli bis September blüht das Kraut. In warmen sonnigen Sommern läßt man einige Pflanzen abblühen. Schon nach kurzer Zeit werden die Samenstände hellbraun und trocken. Man schneidet die trockenen samentragenden Triebe ab und reibt die Samen über Zeitungspapier aus. Anschließend werden sie in beschrifteten Tütchen kühl und trocken aufbewahrt.

Keimfähigkeit: 2 – 3 Jahre

Schädlinge und Krankheiten

Von Schädlingen und Krankheiten wird Basilikum kaum heimgesucht. Das Kraut selbst vertreibt sogar Schadinsekten von anderen Pflanzen. Einzig Schnecken machen ihm im Frühjahr zu schaffen. Sie lassen sich ködern und wegfangen, noch bevor Mitte Mai die jungen Basilikumsetzlinge gepflanzt werden (s. Winke 2001/1).

Verwendung

Im frischen wie im getrockneten Zustand kann die ganze Pflanze verwendet werden. Suppen, Soßen, Gemüse, Fleisch- und Fischgerichte würzt sie angenehm. Auch zum Einlegen der Gurken wird sie gebraucht. Da sie große Hilfe bei der Verdauungstätigkeit leistet, Magen, Darm und Kopf erleichtert (man nennt sie darum im Volksmund Hirnkraut), gibt man auch gern in Hülsenfruchtspeisen von diesem Gewürz.

Wird die Droge in Wasser aufgeköcht, so hat man auch ein vorzügliches Gurgelwasser gegen Halsentzündungen.

Basilikumtee: Getrocknete Blüten, Blätter und zarte Stengelteile mit kochendem Wasser überbrühen (1 Teelöffel auf 1 Tasse); 2 bis 3 Tassen am Tag ungesüßt getrunken wirken schnell bei Blähungen und kolikartigen Schmerzen im Magen- und Darmbereich.

Diätpeffer: Man mische getrocknetes und gemahlenes Basilikum mit Bohnenkraut 1:1 und füge etwas Rosmarin hinzu. Die Mischung kann wie Pfeffer verwendet werden ohne den schädlichen Scharfstoff deselben.