

# Basilikum – Stadtverband Leipzig der Kleingärtner e.V.

---

 [stadtverband-leipzig.de/kraeuter-basilikum/](http://stadtverband-leipzig.de/kraeuter-basilikum/)

**Basilikum** (*Ocimum basilicum*) gehört, wie so viele Kräuter, zur Familie der Lippenblütler und ist eine einjährige Gewürzpflanze. Im deutschen werden auch die Namen Basilenkraut, Suppenbasil und Königskraut verwendet. **Basilikum** ist im tropischen Vorderindien, im Mittleren Orient und im Mittelmeerraum beheimatet.

**Basilikum** ist ein einjähriges Gewürz- und Heilkraut mit aufrechtem, vielblättrigem Stängel, der bis zu 60 cm hoch werden kann. Die cremeweißen bis rötlichen kleinen Lippenblüten stehen in endständigen Ähren und erscheinen von Juli bis September, je nach Kulturbeginn und Witterungsverlauf.

Es gibt verschiedene Sorten und Formen, die im Aussehen, Farbe und Wuchshöhe variieren. Am häufigsten, und sicher auch am bekanntesten, ist das großblättrige **Basilikum** mit grünen eiförmig zugespitzten, etwas gewölbten, glänzenden Blättern „Großes Grünes“ oder „Genueser Basilikum“.

Daneben werden aber in Gartenmärkten auch kleinblättrige Sorten, die nur 15 bis 20 cm hoch werden, angeboten. Mir ist in letzter Zeit das rotblättrige Thaibasilikum „Siam Queen“ aufgefallen, weil es sehr hübsch blüht.

Samen gibt es von Kiepenkerl, auch als „Try-Basil-Mix“ und auch pilliert. Allen gemeinsam ist ein starker, aromatischer Duft. Entsprechend ihrer Heimat sind die Pflanzen sehr wärmebedürftig und entfalten ihr volles Aroma nur bei guter Wasserversorgung und intensiver Sonne.

Boden: **Basilikum** ist Mittelzehrer und benötigt nährstoffreichen, humosen Boden, der tiefgründig gelockert und durchlässig sein sollte.

Mischkultur: **Basilikum** verträgt sich gut mit Tomaten und Salat.

Kultur: **Basilikum** sollte im warmen Zimmer oder im Garten im Frühbeet oder unter Folie, am günstigsten bei 18 bis 20°C, vorgezogen werden. Ausgesät wird Ende März in Töpfe oder Schalen.

**Basilikum** ist Lichtkeimer. Deshalb wird der Samen nur dünn mit Erde oder Sand bedeckt. Erst Ende Mai können die Pflanzen ins Freie. In günstigen Lagen kann auch zu dieser Zeit ins Freie gesät werden. Überhaupt ist die Kultur unter Glas vorteilhafter. Auch weil die Blättchen sehr zart sind und deshalb Schnecken diese Pflanzen lieben.

Pflege: **Basilikum** muss immer ausreichend, aber nicht zu viel gewässert werden, da die Stängel sonst faulen. Das gilt auch für einen Topf aus dem Supermarkt!

Verwendung: geerntet werden die jungen Blätter und Triebspitzen bis zum Blühbeginn. Die zarten Pflanzenteile verwendet man zum Würzen von Salaten, Kräutersoßen, Tomaten-, Fleisch- und Fischgerichten. Am verbreitetsten findet man Basilikum auf Pizzen und auf Tomaten mit Mozzarella. Zum Trocknen ist **Basilikum** nicht gut geeignet.

Tipp: Wenn man immer nur die Triebspitzen erntet, wächst **Basilikum** buschig und kann lange frisch geerntet werden.

Viel Erfolg mit dem interessanten Kraut wünscht Ihr

Gartenfachberater Edgar Schmitt – KGV "Alt Schönefeld"