

Pflanze des Jahres 2021

Facettenreiches Basilikum

Seine unvergleichlichen Aromen und Düfte machen Basilikum rund um den Globus zu einem der beliebtesten Küchenkräuter. Weniger bekannt ist, dass Basilikum eine reiche Palette an verschiedenen Geschmacksnoten bietet. Und: Auch Bienen und andere Insekten «fliegen» auf blühendes Basilikum!



as_183575966 © Adobe Stock, Halfpoint

Die herrlichen mediterranen Basilikum-Klassiker wie Spaghetti Pesto, Insalata Caprese usw. sind immer wieder ein Erlebnis. Und auch in Thailändischen oder Indischen Gerichten hat Basilikum eine lange Tradition. Hier werden vor allem die Sorten mit Anis-, Zimt- und/oder Citrus-Noten verwendet. Überraschende Gaumenfreuden bereitet Basilikum in Kombination mit Süßem. So passt das aromatisch würzige Kraut zum Beispiel hervorragend zu Früchten und Beeren; zusammen können sie zu spannenden Desserts verarbeitet werden.

Basilikum ist jedoch nicht nur bei Gourmets sehr beliebt, sondern auch aufgrund seiner positiven Wirkung auf die Gesundheit. 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 enthalten.



as_232169413 © Adobe Stock, New Africa



as_52681852 © Adobe Stock, Subbotina Anna



as_249282394 © Adobe Stock, lilechka75

Am besten frisch

Ob mediterran, asiatisch oder als süsses Dessert, Basilikum sollte nur 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. Um die unvergleichlichen Sommeraromen des Basilikums für die kühlere Jahreszeit zu konservieren, werden am besten Basilikum-Pestos oder -Öle hergestellt. Auch in Basilikum-Salz oder fein gehackt, in Öl eingelegt und eingefrohren bleiben die Aromen recht gut erhalten.

So gedeiht Basilikum prächtig

Basilikum benötigt einen warmen, geschützten und hellen Standort. Basilikum-Pflanzen sollten deshalb erst ins Freie, wenn die Temperaturen nicht mehr unter 12°C sinken (ca. ab Mitte Mai). Optimal sind sonnige bis halbschattige Standorte, die über Mittag vor intensiver Sonneneinstrahlung geschützt sind. Die Wurzelballen sollten regelmässig feucht, aber keinesfalls nass sein und nie ganz austrocknen. Um Basilikum längerfristig nutzen zu können, sollten die Pflanzen nach dem Kauf in ein grösseres Gefäss oder Kistchen gepflanzt werden. Rund vier bis sechs Wochen nach dem Pflanzen sollte dem Giesswasser wöchentlich einmal Dünger beigegeben werden.

Bei der Ernte sollten nicht einzelne Blätter abgezupft, sondern ganze Triebe oberhalb eines Blattpaares weggeschnitten werden. So bleibt die Pflanze vital, wird immer buschiger und blüht kaum. Beginnt Basilikum zu blühen, stellt es die Entwicklung neuer Blätter und Triebe praktisch ein. Es 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. So hat auch blühendes Basilikum durchaus einen Wert.



Basilikum-Vielfalt

Es ist spannend, unter den verschiedenen Basilikum-Sorten und Geschmacksnoten seine liebsten zu küren und auszuprobieren, welche am besten zu welchen Gerichten passt. In den Schweizer Gärtnereien und Gartencentern ist eine überraschende Basilikum-Vielfalt aus Schweizer Produktion zu entdecken.



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

as_150439695 © Adobe Stock, Iryna Melnyk



Basilikum 'Marseillaise'. Gute Balkonsorte, optimal für Gefässe. Buschiger Wuchs und mittelgrosse Blätter. Robust und wenig mehltauanfällig. Das pfeffrige Aroma findet vor allem in der französischen Küche Verwendung. Höhe ca. 40 cm.

as_324625630 © Adobe Stock, mandan1



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

N1704288_140 © Nova Foto Graphik



Griechisches Basilikum. Sehr kleinblättriges, dicht und kompakt wachsendes Basilikum. Blättchen werden als Ganzes verwendet. Ist auch als apartes Hochstämmchen erhältlich. Dazu wird Griechisches Basilikum auf eine kräftig wachsende Unterlagsorte veredelt (gepfropft).

N1713231_140 © Nova Foto Graphik



Strauch-Basilikum. Schmeckt wie Genoveser, Pflanze ist aber viel robuster. Triebe von unten her verholzend. Sorten mit rötlich-violetten Blättern und lila Blüten sowie mit grünen Blättern und weissen Blüten erhältlich. Sehr reich blühend. Bienenmagnet! Unbedingt ausprobieren!

N1704059_140 © Nova Foto Graphik



Weissbuntes Strauch-Basilikum 'Pesto Perpetuo'. Gut verzweigter, straff aufrechter Wuchs. Weniger stark blühend als die anderen Strauch-Basilikum. Angenehmes Aroma und attraktive weiss-grüne Panaschierung. Ein optisches Highlight im Basilikum-Sortiment.

N1713251_140_rgb © Nova Foto Graphik



Thai-Basilikum. Typisches, an Anis und Lakritz erinnerndes Aroma. Findet vor allem in der asiatischen Küche Verwendung. Blatt fester als bei mediterranen Typen. Violette Blütenstände mit lila Blüten.

N1705756_140 © Nova Foto Graphik



Zitronen-Basilikum. Zählt zu der Gruppe der Thai-Basilikum und ist in Wuchs- und Blattform ähnlich. Neben den klassischen Basilikum-Noten kommt ein erfrischendes Zitrusaroma zum Tragen. Besonders gut zu Thai-Suppen und Fischgerichten.

N1713199_140 © Nova Foto Graphik



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

N1713242_140 © Nova Foto Graphik



Indisches Basilikum (*Ocimum tenuiflorum*), auch Heiliges Basilikum oder Tulsi. Hat in der Heilkunde (insbesondere in der ayurvedischen) eine grosse Bedeutung. Die grünen bis leicht rötlichen Blätter sind fein behaart und ihr aromatischer Duft soll Mücken fernhalten.

as_343110515 © Adobe Stock, karthikeyan



Pflanze des Jahres 2021

Basilikum ist in den Schweizer Gärtnereien und Gartencentern Pflanze des Jahres 2021. Weitere Informationen zu diesen herrlichen Küchenkräutern sind in den Betrieben vor Ort und in unserer Broschüre zu finden:

<https://mcsch.net/books/jardinsuisse/PdJ2021DE/>



«Schweizer Pflanzen – Schweiz. Natürlich» steht für in der Schweiz produzierte Pflanzen. Über 100 Schweizer Produktionsbetriebe haben den Produzentenvertrag unterzeichnet und können unter Einhaltung der Kriterien ihre in der Schweiz produzierten Pflanzen mit dem Logo auszeichnen.

JardinSuisse ist der Unternehmerverband Gärtner Schweiz. Ihm gehören 1700 Betriebe des Garten- und Landschaftsbaus, der Topflanzen- und Schnittblumenproduktion, der Baumschulproduktion sowie des Gärtnerischen Detailhandels an. Er bietet seinen Mitgliedern eine umfassende Palette an Dienstleistungen. Dazu gehören die Beratung, die Unterstützung bei der Werbung, die Zertifizierung von Produktionsbetrieben und vieles anderes mehr. Der Verband betreut zudem die gärtnerische Berufsbildung von der Grundbildung bis zur Ausbildung zum Gärtnermeister.

[Short text]

Facettenreiches Basilikum

Seine unvergleichlichen Aromen und Düfte machen Basilikum rund um den Globus zu einem der beliebtesten Küchenkräuter. Weniger bekannt ist, dass Basilikum eine reiche Palette an verschiedenen Geschmacksnoten bietet. Und: Auch Bienen und andere Insekten «fliegen» auf blühendes Basilikum.

Es ist spannend, unter den verschiedenen Basilikum-Sorten und Geschmacksnoten seine liebsten zu küren und auszuprobieren, welche am besten zu welchen Gerichten passt. In den Schweizer Gärtnereien und Gartencentern ist eine überraschende Basilikum-Vielfalt aus Schweizer Produktion zu entdecken.

Allen Basilikum-Arten und -Sorten gemeinsam ist, dass sie einen warmen, geschützten Standort und einen regelmässig feuchten Wurzelballen benötigen. Am besten gedeihen die Pflanzen an einem sonnigen bis halbschattigen Platz, der über Mittag vor intensiver Sonneneinstrahlung geschützt ist. Erst nach Mitte Mai, wenn die Gefahr kalter Nächte vorüber ist, sollte Basilikum ins Freie gestellt werden. Bei guter Wasser- und Nährstoffversorgung können die Pflanzen regelmässig genutzt werden. Bei der Ernte werden nicht einzelne Blätter abgezupft, sondern ganze Triebe oberhalb eines Blattpaares abgeschnitten. Dort bilden sich wieder neue Triebe und das Basilikum bleibt vital und gesund. Basilikum sollte nur frisch verwendet werden. Beim Trocknen gehen viele Aromen verloren und beim Kochen verändern sie sich. Basilikum wird deshalb warmen Speisen erst ganz zum Schluss beigegeben.

Kontakte:

JardinSuisse

Othmar Ziswiler, JardinSuisse – Unternehmerverband Gärtner Schweiz, Bahnhofstrasse 94, 5000 Aarau
Tel. 044 388 53 00, www.jardinsuisse.ch; medien@jardinsuisse.ch

Pressebüro

Irène Nager, Nager Promotions GmbH, Seeburgstrasse 49F, 6006 Luzern, Tel. 041 377 21 01, www.nager-promo.ch;
irene.nager@nager-promo.ch

Copyright & Bildnachweis

Die Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen nur mit Quellenangabe und nur im Zusammenhang mit dieser Pressemeldung von JardinSuisse verwendet werden. Eine Weitergabe der Bilder an Dritte ist nicht gestattet.