

KRÄUTERLEXIKON



Busch-Basilikum (*Ocimum basilicum minimum*)

Die Buschbasilikum-Sorten haben einen gedrungenen "bonsaiähnlichen" Wuchs. Sie eignen sich daher bestens für die Kultur in Töpfen, Containern und Balkonkästen. Manche Köche bevorzugen diesen kleinblättrigen Typ und schreiben ihm für die Pestobereitung das beste Aroma zu. Daneben gibt es das Basilienkraut mit zahlreichen Arten und Sorten, die sich durch unterschiedliche Geschmacksnoten, Blattfarben und -formen auszeichnen.

Lebensform

Der Busch-Basilikum ist eine einjährige Pflanze, muss also jedes Jahr neu gesät werden

Standort

Basilikum braucht zur Entfaltung seines vollen Aromas einen sonnigen, warmen Platz sowie einen humusreichen, gut wasserdurchlässigen Boden

Blütezeit

Die Blütezeit beträgt im Jahr 6-8 Wochen

Anwendungen in der Küche

Basilikum ist aus der mediterranen Küche nicht mehr wegzudenken. Es kann verwendet werden für Salate, Pastasößen sowie Fleisch- und Fischgerichte, außerdem macht es schweres Essen bekömmlicher.

Heilwirkung

Das ätherische Öl beruhigt die Nerven. Ein Tee aus Basilikumblättern löst Krämpfe im Magen-Darm-Bereich und regt den Appetit an.

Im Haushalt und Garten

Es ist eine hübsche Zierpflanze für Balkon und Terrasse, die Blüten sind zudem eine beliebte Bienenweide

Aussaathinweise

Die Samen keimen innerhalb von 1-2 Wochen unter Bedingungen im Freiland (15-20°C) oder in Saatschalen bei Temperaturen um 20 °C.