



## DER KÖNIGLICHE

Mit den unvergleichlichen Aromen und Düften macht Basilikum (*Ocimum basilicum*) seinem botanischen Namen alle Ehre; dieser stammt vom griechischen Wort «Basileus» ab und bedeutet König. Es wird vermutet, dass Basilikum seinen Ursprung im asiatischen Raum hat. Das Königskraut wurde bereits von den alten Ägyptern genutzt und heute zählt die aromatische Pflanze rund um den Globus zu den beliebtesten Küchenkräutern.

Basilikum ist auch aufgrund seiner positiven Wirkung auf die Gesundheit eine begehrte Pflanze. 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 sehr geschätzt.

Die meisten Basilikum Arten und -Sorten werden in unseren Breiten als einjährige Kräuter gezogen. Die Strauch-Basilikum-Sorten wären zwar mehrjährig, ihre Überwinterung ist aber nicht ganz einfach, weshalb wir eine jährliche Neupflanzung empfehlen. Werden die Pflanzen nicht laufend zurückgeschnitten, 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.

## PFLANZUNG UND PFLEGE

Basilikum gilt gemeinhin als nicht besonders pflegeleicht. Wenn Sie für Ihre Basilikumpflanzen jedoch die folgenden Punkte beachten, werden die Kräuter prächtig gedeihen:

- Basilikum benötigt einen warmen, geschützten und hellen Standort. Optimal sind sonnige bis halbschattige Standorte, die über Mittag vor intensiver Sonneneinstrahlung geschützt sind.
- Basilikum darf erst nach Mitte Mai ins Freie. Bei Temperaturen unter 12°C werden die Blätter braun und fallen ab, junge Pflanzen gehen komplett ein (Strauch-Basilikum ist etwas unempfindlicher).
- Um Basilikum längerfristig nutzen zu können, müssen die Pflanzen nach dem Kauf in ein grösseres Gefäss oder Kistchen gepflanzt werden. Verwenden Sie gute Qualitätserde

**UNSERE TIPPS** Basilikum reagiert sehr empfindlich auf tiefe Temperaturen und lange Transporte. Wir empfehlen Ihnen deshalb, Ihr Basilikum aus Schweizer Produktion und im Fachgeschäft zu kaufen. Hier können Sie sich darauf verlassen, dass die Pflanzen jederzeit optimal gehegt und behandelt wurden und dass sie keine (auch ökologisch) unsinnigen, langen Transportwege hinter sich haben. Basilikum, das im Winterhalbjahr verkauft wird, ist nicht zum Auspflanzen und Weiterkultivieren gedacht. Diese Pflanzen bilden eine frische – und auf der Fensterbank zwei bis drei Wochen haltbare – Alternative zu den geschnittenen, abgepackten Kräutern für den Direktverzehr.