

## Stadtbibliothek

# Basilikum

### *Ocimum Basilicum*



© Hof Jeebel, [www.biogartenversand.de](http://www.biogartenversand.de)

**Schwierigkeit:** einfach ( ● Symbol)

**Verwendung:** ideal für Pesto, für Salate, Pizza, großartige Kombination mit Tomate. Mutige können auch Eis und Sirup aus Basilikum herstellen...

**Aussaat:** im März vorziehen: die kleinen schwarzen Samen auf Anzuchterde geben, leicht andrücken und mit etwas Frischhaltefolie abdecken. Nicht mit Erde bedecken, da Basilikum ein Lichtkeimer ist. An einen hellen und warmen Platz stellen und bis zur Keimung ständig feucht halten. Sobald die ersten „richtigen“ Blätter zu erkennen sind, können die Basilikum-pflänzchen pikiert (= vereinzelt) werden. Auspflanzen nach den letzten Frösten (Eisheiligen) im Mai ins Beet. Alternativ in einen größeren Topf mit nährstoffreicher, humoser Erde umtopfen.

**Keimdauer:** ca. 5 Tage

**Pflege:** Basilikum braucht viel Licht, Wärme sowie eine gute Versorgung mit Wasser und Nährstoffen.

**Bestäubung / Verkreuzung:** Fremdbestäubung durch Insekten. Verkreuzung mit anderen Basilikum-Sorten möglich.

**Gewährleistung der Sortenreinheit:** eine Verkreuzung mit anderen Basilikumsorten passiert recht schnell. Daher nur eine Basilikumsorte pflegen und auf größtmöglichen Abstand (z.B. zum Basilikum in der Nachbarschaft) achten.

**Ernte:** Ernte der Blätter von Juni bis September. Ernte der Samen am Ende des Sommers. Um die Blätter zu ernten, am besten das Basilikum oberhalb einer Blattachse mit einer Schere abschneiden. Dann kann sich die Pflanze an dieser Stelle neu verzweigen. Wenn nur einzelne Blätter abgezapft werden, kommt es nicht zur Verzweigung und die Pflanze wächst schlechter.

**Saatgutgewinnung:** nicht von allen Basilikumpflanzen Blätter ernten. Einige Pflanzen ungestört wachsen und blühen lassen. Ist das Basilikum verblüht, bilden sich Fruchtstände. Sobald diese verdorrt sind, können sie geerntet werden: Blütenstände abschneiden und über einer Schüssel vom Stängel abstreifen. Die verdorrten Blüten mit den Samen darin mit den Händen zerreiben. Mehrfach sieben, um reines Saatgut zu erhalten. Dieses dann in die Saatguttütchen der Saatgutbibliothek geben und in der Stadtbibliothek abgeben.

**Haltbarkeit des Saatguts:** 5 Jahre

## Basilikumsorten der Saatgutbibliothek Karlsruhe:



© Hof Jeebel, [www.biogartenversand.de](http://www.biogartenversand.de)

**A Foglia di Lattuga:** diese italienische Sorte ist auch als neapolitanisches Basilikum bekannt. Charakteristisch sind seine riesigen, stark gewellten Blätter, die etwas an Salatblätter erinnern und unglaublich aromatisch sind.