

Welche Basilikumsorten gibt es?

Mo, 19.06.2023 - 11:31

Ob im klassischen Pesto, im Tomatensalat oder in der Tomatensoße: Basilikum schmeckt einfach unverwechselbar. Sein Aroma verdankt es den ätherischen Ölen in den Blättern. Bestimmend sind so genannte Terpenverbindungen wie Pinen, Camphen, Myrcen und Ocimen. Als Heilpflanze wird dem Basilikum eine appetitanregende, verdauungsfördernde, entblähende und krampflösende Wirkung zugeschrieben.

Entgegen der allgemeinen Meinung hat Basilikum seinen Ursprung nicht in Italien. Die meisten kulinarisch genutzten Basilikumarten stammen vermutlich aus Indien, einige aus den tropischen Gebieten Afrikas. Über 60 Wildarten des Basilikums sind bekannt, zahlreiche Sorten, hauptsächlich der Art *Ocimum basilicum*, Kreuzungen und Züchtungen werden kultiviert.

Die bekannteste grünblättrige Sorte ist das **Genueser Basilikum**. Es ist durch große, nicht allzu dunkle grüne Blätter und einen intensiven Duft, einer Mischung aus Anis, Kampfer und Pfeffer, gekennzeichnet. Ebenfalls große grüne Blätter hat das **Neapolitanische Basilikum**. Typisch sind dessen gekräuselte Blätter und ein nelken- und pfefferartiges Aroma. **Bergbasilikum** ist gegenüber kühleren Temperaturen widerstandsfähiger als das Genueser Basilikum. Es kann bis weit in den Herbst hinein geerntet werden. Das **Griechische Buschbasilikum** hat indes kleine grüne Blätter mit kräftigem, kampferartigem Aroma und einen gedrungenen Wuchs. In Griechenland wird es auf Fensterbänken und an Türen platziert, um Fliegen abzuwehren.

Strauch- oder Afrikanisches Basilikum wächst höher und ausladender als das Genueser Basilikum, seine Stiele verholzen. Es bildet unzählige Blüten aus, welche Honig- und Wildbienen unwiderstehlich anziehen, daher auch die Bezeichnung „Bienenwunder“. Das Aroma der Blätter ist durch Kampfer und Anis gekennzeichnet.

Ein echter Hingucker sind **rotblättrige Basilikumsorten**. Mit ihren purpurroten bis violetten Blättern sehen sie auch auf dem Teller sehr dekorativ aus. Für die rote Farbe verantwortlich sind bestimmte sekundäre Pflanzenstoffe in den Blättern und Stielen, die Anthocyane. Geschmacklich sind die rotblättrigen Sorten meist herber und schärfer als das Genueser Basilikum.

Als **Thai-Basilikum** werden die Arten Horapa (oder Bai Horapa), Krapao und Maenglak

zusammengefasst. Gemeinsam sind ihnen Aromen von Anis, Lakritze, Zimt, Piment und Nelke. Damit eignen sie sich in erster Linie für asiatische Rezepte. Krapao ist auch als Indisches Basilikum, Heiliges Basilikum oder **Tulsi** bekannt. Es schmeckt würzig, pfeffrig und süßlich und ist ein bekanntes Heilmittel in der ayurvedischen Medizin. Maenglak ist im Handel unter dem Namen **Zitronenbasilikum** zu finden.

Basilikumsorten bzw. -züchtungen mit besonderen Aromanoten sind etwa **Lakritz-Basilikum, Zimt-Basilikum** oder **Nelken-Basilikum**.

„Basilikumblätter werden möglichst frisch verwendet, auch die Blüten sind essbar“, weiß Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Um das Aroma bestmöglich zu erhalten, wird frisches Basilikum erst kurz vor dem Servieren in grobe Stücke gerissen und über die Speisen gegeben.“ Fällt die Ernte reichlich aus, können gewaschene, gut getrocknete Basilikumblätter in Öl eingelegt oder zu Pesto verarbeitet werden. Auch Trocknen ist eine Möglichkeit der Konservierung, dabei geht jedoch viel vom charakteristischen Aroma verloren.

Basilikum ist sehr kälteempfindlich und mag es sonnig und warm. Die meisten Sorten sind einjährig. Mehrjährige Sorten sind in der Regel nicht winterhart, können jedoch an einem hellen Ort im Haus oder im Gewächshaus überwintern.