Basilikum

ocimum basilicum

reyhan (arab.), bai horapa, bai manglak, bai grapau, bai ka-phrao (thail.), daun kemangi (indon.), Daun selaseh (mal.), basil (eng.), basilic (franz.), albahaca (span.), feslege (türk.)

Kategorie

Kräuter, Lippenblütler (lamiaceae)

Beschreibung

Das Basilikum (Ocimum basilicum), auch Basilie, Basilienkraut oder Königskraut genannt, ist eine Gewürzpflanze aus der gleichnamigen Gattung Basilikum (Ocimum) in der Familie der Lippenblütler.Die verschiedenen Kulturformen unterscheiden sich in Blattfarbe, Größe, Aroma, Wachstumsart und Ansprüchen. Basilikum wird in den gemäßigten Breiten meist als einjährige Pflanze kultiviert. Es ist eine aufrecht wachsende, einjährige bis ausdauernde krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 20 bis 60 Zentimetern erreicht. Die verschiedenen Kulturformen unterscheiden sich in Blattfarbe, Größe, Aroma, Wachstumsart und Ansprüchen. Basilikum wird in den gemäßigten Breiten meist als einjährige Pflanze kultiviert. Es ist eine aufrecht wachsende, einjährige bis ausdauernde krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 20 bis 60 Zentimetern erreicht.Die Blütezeit reicht hauptsächlich von Juni bis September. Ihre kleinen weißen, ins Violett gehenden Blüten stehen in mehreren Stufen rund um den Stängel. Eine kleinblättrigere violette, in der Mittelmeerregion wild wachsende Sorte, wird im Vorderen Orient häufiger verwendet.



ocimum basilicum



Anisbasilikum

BASILIKUM-SORTEN IM ÜBERBLICK

Basilikum (Ocimum) zeichnet sich durch vielseitige Blattformen, -farben und Aromen aus. Im Folgenden eine Auswahl der wichtigsten Küchenund Zierbasilikum-Sorten.

Großblättrige Klassiker

- Genoveser (Ocimum basilicum »Genovese«): Eiförmige, hellgrüne Blätter, buschiger Wuchs bis 50 cm. Intensiv würziges Aroma mit Anisund Kampfernoten - Pesto-Klassiker.

- Pistou/Feinblättriger Basilikum (Ocimum basilicum var. minimum): Sehr kleine, feine Blätter und dichter, kugeliger Wuchs. Mildes Aroma ähnlich Genoveser, ideal für Pistou-Sauce und Salate.

- Neapolitanischer Basilikum: Buschige wuchsform, bis 50 cm, Große, gekräuselte hellgrüne Blätter, aromatisch-pfeffrig und süßlich. Perfekt für Pizza, Pasta und Salate.

Kleinblättrige und buschige Sorten

© 2026 coquina.de

- Griechischer Basilikum (Ocimum basilicum var. minimum): Kompakter Wuchs, Blätter minzgrün und klein. Feines, leicht intensives Basilikum-Aroma; sehr robust und pflegeleicht,allgemeine Küchenverwendung.

- Feinblättriger Basilikum (Pistou): Siehe oben unter Großblättrige Klassiker.

Aromatische Spezialsorten

- Zitronenbasilikum (Ocimum citriodorum): Buschige Wuchsform, 20-30 cm Flache, etwas kleinere, grüne Blätter. Deutlicher Zitronenduft und -geschmack, ideal für Fischgerichte, Salate und erfrischende Tees.

- Zimtbasilikum (Ocimum basilicum »Mexican«): Wuchsform bis 60 cm Höhe, grünviolette Stiele, rote Blüten, Blätter grün. Mild-zimtiges, leicht süßes Aroma, hervorragend in Süßspeisen und Teemischungen.

- Anisbasilikum: Glatte, grüne Blätter mit rötlichen Stängeln Wuchsform bis 30 cm. Süß-anisartiges Aroma mit pfeffrigem Unterton, gut für Desserts und asiatische Gerichte.

- Thai-Basilikum (Ocimum basilicum var. thyrsiflora / Ocimum tenuiflorum): Grüne Blätter mit violetten Stielen und Blüten, Wuchsform bis 80 cm, buschig. Süßlich-anis-lakritzartige Note, unverzichtbar in Thailandund Vietnam-Küche.

- Afrikanischer Strauchbasilikum (Ocimum x africanum/African Blue): Dunkelgrüne Blätter mit violetten Adern, buschiger Strauch bis 80 cm. Vanille-Kampfer-Aroma, geeignet für Suppen, mehrjährig und beliebte Bienenweide.

Rotblättrige Sorten

- Dark Opal: Intensive dunkelviolette bis purpurne Blätter, Wuchsform bis 50 cm, leicht scharfes, herbes Aroma; dekorativ in Salaten und auf Tellern.

- Purple Delight: Purpurrote Blätter, fruchtig-aromatisch, Wuchsform bis 60 cm, etwas herber als grüne Sorten - Hingucker im Kräuterbeet.

- Chianti: Tiefrotviolette Blätter, sehr aromatisch mit ausgeprägter Basilikumnote, Wuchsform bis 50 cm, optisches Highlight auf dem Teller und geeignet für Pesto und als Deko.

Herkunft

Die Herkunft des Basilikums ist heute nicht mehr feststellbar. Als Herkunftsgebiet wird Nordwest-Indien vermutet. In Vorderindien wurde Basilikum bereits rund 1000 v. Chr. als Gewürz-, Heil- und Zierpflanze kultiviert. Funde in Pyramiden belegen den Anbau in Ägypten bereits im Altertum. Die Bezeichnung des Basilienkraut (siehe dazu auch den Gattungsartikel) ist als Basilicum latinisiert aus dem Griechischen basilicon (später auch basylicon geschrieben) übernommen. In Griechenland gibt es bis heute zahlreiche Volkssagen um das Basilikum und dessen Herkunft. Neben der griechischen wird Basilikum traditionell auch in der italienischen Küche häufig verwendet.
Nach Deutschland dürfte das Basilikum im 12. Jahrhundert n. Chr. gekommen sein.
Das in der asiatischen Küche bevorzugte Anisbasilikum hat seine wichtigsten Anbaugebiete in Thailand und Laos.

Aroma

Die Blätter des süßen Basilikums sollten weich und dunkelgrün sein und stark duften, vor allem beim Zerreiben. Wildes violettes Basilikum hat einen etwas würzigeren Geschmack, kleinere Blätter und ist kräftiger in der Farbe. Bai horapa oder Anisbasilikum hat einen namengebenden leichten Anisgeschmack und ist an den roten Stängeln und gezackten grünen Blättern zu erkennen. Bai manglak (auch Zitronenbasilikum genannt) dagegen hat kleinere Blätter und ein eher zitronenartiges Aroma. Eher stark würzig bis medizinartig ist das Aroma des Bai grapau. Blattspitzen und Stengel des Bai grapau sind an den Enden rötlich gefärbt.

Verwendung

Die frischen wie die getrockneten Blätter werden als Küchengewürz verwendet. Basilikum ist in

der südeuropäischen, besonders der italienischen Küche eines der meist verwendeten Gewürze. Beim Trocknen ergeben sich allerdings Verluste des Aromas. Basilikum wird auch in der Fleischkonservenindustrie verwendet. Basilikummazerat und -destillat sind Bestandteil mancher Kräuterliköre. Das ätherische Öl wird in der Kosmetikindustrie für Duftmischungen eingesetzt. Das feine Aroma der Blätter passt hervorragend zu Tomaten. Basilikum ist fast immer Bestandteil des Pestos und unverzichtbar für die traditionelle neapolitanische Pizza.
Während der Zubereitung des Gerichts wird Basilikum stets zuletzt unter gehoben und nicht mitgegart. Durch Hitze verliert Basilikum rasch an Aroma. In der orientalischen Küche werden sowohl die grüne wie die violette Sorte zum Würzen von Eintöpfen, Kebabs und Salaten verwendet. Basilikum gehört zu den beliebtesten Würzkräutern für Auberginen und ist oft in der Füllung der beliebten eingelegten Auberginen.
Aufgequollene Samen (Basil seeds) werden, ähnlich wie Mexikanische Chia, in manchen Modegetränken verwendet.

Einkauf / Aufbewahrung

Thai-Basilikum wird in Asienläden oder in gut sortierten Bio- oder Gemüseläden angeboten. Frisches Basilikum lässt sich nur bedingt lagern. Feucht eingewickelt und in einer verschlossenen Plastiktüte kann man es 1 bis 2 Tage im Kühlschrank lagern.

Ersatz

Ersatzweise kann für Anisbasilikum auch italienisches Basilikum benutzt werden, jedoch ist die Würze nicht so intensiv.

Gesundheit

Seit dem Altertum wird Basilikum in der Heilkunde verwendet. So wurde die Pflanze eingesetzt bei der Therapie von Kopfschmerzen und Tränenfisteln.
Die pharmazeutische Droge wird als Basilici herba (lat.: des Basilikums Kraut) bezeichnet. Basilikum wird in der Volksmedizin, vor allem im mediterranen Raum, bei Appetitlosigkeit (Stomachikum), bei Blähungen und Völlegefühl (Karminativum) und seltener als Diuretikum, Laktagogum und bei Rachen-Entzündungen zum Gurgeln eingesetzt.
Das ätherische Öl besitzt anthelmintische (entwurmende) und antiphlogistische (entzündungshemmende) Eigenschaften und hemmt die Bildung von Magengeschwüren.

Geschichte

Antike Ursprünge in Indien

Basilikum (Ocimum basilicum) wurde vermutlich schon um 1000 v. Chr. in Nordwest-Indien als Heilund Gewürzpflanze kultiviert.

Ägyptische Einbalsamierung

Funde in ägyptischen Pyramiden belegen, dass Basilikum zur Einbalsamierung und als schützende Grabbeigabe diente, um die Seelen der Verstorbenen zu bewahren.

Griechische Symbolik

Im alten Griechenland verband man Basilikum mit dem Jenseits. Man pflanzte es auf Gräber, um die Seelen Verstorbener anzulocken. Der Name leitet sich vom griechischen basilikón (»königlich«) ab.

Römische Rituale

Durch Feldzüge Alexanders des Großen gelangte Basilikum nach Rom, wo es als »Königskraut« in Weihwasser und Segnungsritualen Verwendung fand.

Mittelalterliches Europa

Im 12. Jahrhundert taucht Basilikum erstmals in deutschen Kräuterbüchern auf. Klöster setzten es gegen Verdauungsleiden, Fieber und als Bestandteil von Heiltees ein.

Heilige Pflanze Tulsi

In Indien gilt das heilige Basilikum (Tulsi) seit Jahrtausenden als zentrales Element religiöser Rituale und in der ayurvedischen Medizin.

Botanische Nomenklatur

Carl von Linné benannte das Basilikum 1753 in seiner »Species Plantarum« wissenschaftlich als »Ocimum basilicum«.

© 2026 coquina.de