

## Pfiffige Gärtner ziehen Basilikum als Hochstämmchen

(GMH/LV-NRW) Schön anzusehen, langlebig und auch noch äußerst würzig: Auf einem Talentwettbewerb würde das Basilikum-Hochstämmchen sicherlich den ersten Platz belegen. Die spannende Verbindung aus dekorativer Pflanze und nützlichem Würzkräutchen macht sich gut auf der Fensterbank und ist eine Bereicherung für die Küche.



Bildnachweis: GMH/LV-NRW

**Bildunterschrift:** Basilikum-Hochstämmchen sehen nicht nur gut aus, die aromatischen Blätter lassen sich auch sehr gut in mediterranen Gerichten verwenden.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2017/04/GMH\\_2017\\_16\\_02.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2017/04/GMH_2017_16_02.jpg)



### **Typisch mediterraner Geschmack**

Die kleinen festen Blätter aus der kugeligen Krone sehen ungewohnt aus, können aber genauso verwendet werden wie das gängige Basilikum aus dem Supermarkt. Am besten kommen frisch geschnitten sie in mediterrane Gerichte: Ob für Pesto, in Caprese mit Tomaten und Mozzarella oder als Belag für Pizza – Basilikum gibt durch seine Mischung an ätherischen Ölen den Speisen einen typisch würzigen Geschmack. Am besten verwendet man die Blätter frisch geerntet, dann schmecken sie am intensivsten. Durch Lagerung, Trocknen oder Erhitzen verlieren sie hingegen an Geschmack.

### **Drei Pflanzen in einer**

Die Hochstämmchen sind zwar recht neu, aber keine neue Züchtung. Vielmehr haben innovative Gärtner die Wurzeln der einen Sorten mit dem Stamm einer anderen Sorte zusammenwachsen lassen und oben drauf die Triebe eines dritten, besonders aromatischen Basilikums gesetzt. Veredeln heißt das in der Gärtnersprache und wird schon seit Langem bei Apfelbäumen und anderen Obstgehölzen so gemacht. In den Fachhandel kommen die Hochstämmchen dank einer internationalen Zusammenarbeit. Die Idee für das neuartige Basilikum stammt von einem Züchter aus Israel. Die Pflanzen für die Krone wachsen ursprünglich an der Schwarzmeer-Küste und sind auch als russisches Strauchbasilikum bekannt. Und die Hochstämmchen selbst wachsen schließlich in Nordrhein-Westfalen heran: Klingelhöfer Gartenbau in Bielefeld hat sich auf die Anzucht von Gemüsepflanzen spezialisiert und bietet unter dem Namen „Gemüselust“ außergewöhnliche Tomaten, Chilis in allen Schärfegraden und Gurken in unterschiedlichen Wuchsformen für den Hobbyanbau an.

### **Regelmäßiger Schnitt ist Pflicht**

Betriebsleiter Bernd Wortmann ist selbst ein Fan der Basilikum-Hochstämmchen. Eine kontinuierliche Ernte ist für den Experten die oberste Regel. Genauso wie ein Rasen wächst die Kugel nur dicht und schön, wenn der Mensch nachhilft. Zur Schere sollte also auch dann mindestens einmal im Monat gegriffen werden, wenn die Blätter nicht in der Küche benötigt werden. Ohne regelmäßiges Stutzen der Spitzen bilden sich Blüten. Dadurch verlieren



zum einen die Blätter einen Teil des begehrten Aromas, zum anderen schießen die Triebe in die Länge und werden unansehnlich.

-----

[Kastenelement]

### **Basilikum braucht viel Wasser**

Wer sich ein Basilikum-Hochstämmchen zulegt, kann bei richtiger Pflege lange Freude daran haben. Die Pflanzen lieben es hell und warm und sollten deshalb einen sonnigen Standort auf der Fensterbank oder im Freien bekommen. Der sollte allerdings regengeschützt sein, denn die Pflanze verträgt kein Wasser von oben. Auch von oben gießen ist tabu. Außerdem wichtig: Tiefe Nachttemperaturen oder gar Frost bekommt Basilikum überhaupt nicht. Zudem mag es die Pflanze im Vergleich zu anderen mediterranen Gewürzkräutern eher feucht. Ideal ist eine konstante Versorgung durch einen speziellen Kräutertopf mit Wasserspeicher. Für gesundes Wachstum empfiehlt Gemüseexperte Bernd Wortmann von Klingelhöfer Gartenbau, die Pflanzen einmal wöchentlich mit Gemüsedünger zu versorgen. An einem hellen, frostfreien Platz überwintert die mehrjährige Pflanze sogar. Anders als die Supermarkt-Variante sind Basilikum-Hochstämmchen also kein Wegwerfprodukt.