Mehr Erntespass
MIT GESUNDEM BASILIKUM

Text: Reto Rohner ***Bilder:*** Green Pflanzenhandel (1), Picturegarden | Rohner (3), Volmary (3)

Knackig frischer Basilikum ist zum Mitnahmeartikel geworden. Schnell noch ins Körbchen, rasch ernten, bald vergessen und bei der nächsten Gelegenheit neu kaufen. Das dürfte inzwischen die Regel sein, doch es ginge auch anders – nachhaltiger und erst noch besser für das Portemonnaie…

Basilikum liebt es warm, sonst droht Fäulnis. Wer früh im Jahr welchen kauft und nach draussen stellt, kann ein Lied davon singen. Aber, ist es endlich auch für den «Gfrörli» unter den Kräutern genügend warm, droht anderes Ungemach: Trocknis! Schaut man auf Fenstersimse, Balkone und Terrassen, so überrascht das nicht. Meist landen die Töpfchen zuerst einige Tage in der Küche, bis sie – abgeerntet und halb welk – nicht mehr so vorteilhaft aussehen. Darauf folgt der «Rausschmiss»: kurzerhand werden sie nach draussen an die Sonne gestellt. Schliesslich ist ja bekannt: Basilikum liebt es sonnig-warm. Doch der Erfolg der Wiederbelebung bleibt in aller Regel aus und bald landen sie auf dem Kompost.

Die reinste Folter

Die armen Pflänzchen müssen einem leid tun, denn derlei «Pflege», so man es denn überhaupt so nennen kann, rafft

auch den stärksten Basilikum hin. Vom Herumschubsen malträtiert, der knackigsten Triebsspitzen entledigt, dauert es an der Sonne nicht lange und das Pflänzchen macht schlapp, vertrocknet – oder wird zwischendurch wieder ersäuft. Wer ist daran schuld? Natürlich das Basilikum, der Laden oder, genau, der Produzent.
Nachhaltig ist das definitv nicht. Und, ganz ehrlich, wer jetzt etwas pikiert reagiert, ist selber schuld: es ginge etwas anders viel besser. Viel dazu braucht es nicht.

Veredelter Basilikum – das «Non plus ultra»

Veredelter Basilikum wächst sozusagen auf fremden Wurzeln. Dies erkennt man an der verwachsenen Schnittstelle im unteren Bereich des Stieles, wo die Edelsorte mit einem Clip aus Plastik auf die Wurzelunterlage gesteckt wurde (rundes Bild links). Das Ganze verwächst sehr schnell, sonst ist an den Pflänzchen nichts manipuliert. Was ist denn daran anders, wird sich nun der aufmerksame Leser fragen. Fast alles, was guten Basilikum ausmacht:

- besseres, buschigeres Wachstum
- viel reichere und bedeutend längere Ernte
- viel robuster, kaum Wurzelfäulnis

Achtung beim Verpflanzen: die Veredelungsstelle muss oberhalb der Erde sein.

Beim Topf bitte nicht kleinlich tun...

Wer etwas Erfahrung mit Topfgärten hat, weiss es aus Erfahrung: ein anständig grosser, eher schwerer Topf hat Vorteile. Die Pflanze kippt nicht bereits beim ersten Lüftchen um und die Gefahr der Austrocknung ist viel geringer. Dennoch: ohne stets genug Wasser und Dünger geht es natürlich nicht. Es heisst ja nicht umsonst «von nichts kommt nichts». Ausserdem: erscheinen Blütentriebe, wird die Pflanze laufend pinziert. Wer sein veredeltes Pflänzchen auf diese Art liebevoll hegt und pflegt, wird bis zum Herbst einen buschigen, bis meterhohen Basilikum sein eigen nennen dürfen.

Blütentriebe laufend abschneiden fördert das Wachstum und führt zu einem buschigen Pflanzenaufbau.

VERDEDELTER BASILIKUM
die bekanntesten Sorten auf einen Blick

Basilikum Baristo 'Compatto'
Kleinblättrig, kompakt, aromatisch.

Basilikum Baristo 'Rosso'
Rotblättrig mit vollem Aroma.

Basilikum Baristo 'Grande'
Grossblättrig und sehr ertragreich.