



Presseinformation

Carina Pürer, Pressesprecherin
Tel.: 0043 676 848 790 737
carina.puerer@naturimgarten.at

Den Sommer haltbar machen – Basilikum ernten

Der Duft von frischem Basilikum verheißt Sommer, Sonne und Urlaubsfeeling. Was wären Pizza, Pasta oder Tomaten mit Mozzarella ohne den aromatischen Geschmack des auch Königskraut genannten Kräuterliebblings. Wer auf die richtige Ernteweise achtet, hat bis in den Herbst laufend Ertrag und schöne, kompakt-buschige Pflanzen. Fallen die Temperaturen dann aber unter 10 °C, stellen die Pflanzen das Wachstum ein und die Basilikum-Saison geht zu Ende. Um den Duft und Geschmack des Sommers haltbar zu machen, können die Blätter getrocknet, gefroren oder mit Öl zu Gewürzpaste bzw. zu Pesto verarbeitet werden. Gemeinsam mit ebenso eingefrorenen Cocktailtomaten lässt sich der Sommer dann später noch einmal als Sugo auf den Teller zaubern.

„Basilikum-Fans können mittlerweile aus über 70 Arten wählen. Der einjährige, sonnenliebende Klassiker der italienischen Küche ist das ‚Genoveser‘ Basilikum. Geschmacksvielfalt bieten Zitronen- oder Zimtbasilikum, farbliche Variation violette Basilikum wie z.B. ‚Dark Opal‘. Das Griechische Basilikum ist kleinblättrig, etwas kältetoleranter ist das Britische Basilikum“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Bewegung „Natur im Garten“.

Basilikum ernten und haltbar machen

1. **Nicht zupfen, sondern schneiden:** Schneiden Sie bei gut entwickelten Pflanzen laufend das obere Drittel der Triebe knapp oberhalb einer Blattachsel mit einer sauberen, scharfen Gartenschere ab. So fließt mehr Kraft in die Seitentriebe und die Pflanze entwickelt sich kompakt und buschig. Das Abzupfen einzelner Blätter verträgt das Basilikum schlecht. Besonders gekaufte Pflanzen für das Fensterbrett haben dadurch oft eine kürzere Lebensdauer.
2. **Ernten, ernten, ernten:** Kürzen Sie auch die Seitentriebe laufend knapp oberhalb einer Blattachsel um eine Handbreit ein. Geht das Basilikum in die Blüte, verliert es an Aroma. Wenn Sie die hübschen Blüten doch lieber genießen und auch den Insekten ein kleines Buffet gönnen möchten, dann können Sie auf den Rückschnitt verzichten.
3. **Saubere Blätter:** Mulchen Sie rund um die Pflanzen stetig dünn mit Rasenschnitt, Hanf- oder Flachsschäben und Ähnlichem. Das hält die Feuchtigkeit im Boden und



die Blätter beim Gießen oder bei Starkregen sauber. Eine sanfte Dusche am Vorabend der Ernte sorgt für blitzblankes Erntegut.

4. **Morgenstund‘ hat Gold im Mund:** Üppig wachsende Pflanzen werden am besten an einem sonnigen Sommertag früh morgens beerntet, denn dann ist das Aroma am intensivsten.
5. **Aromaschätze sichern:** Das Basilikum kann in lockeren Bündeln an der Luft oder die Blätter im Ganzen auf gegitterten Trockenrahmen, schonend bei niedriger Temperatur im Backrohr oder im Dörrgerät (gibt es auch in Solar-Version) getrocknet werden. Am besten lässt sich das königliche Aroma aber in hochwertigem Öl als Gewürzpaste oder Pesto einfangen.

Unter www.naturimgarten.at/infoblaetter finden Sie unter „Essbares aus dem Garten“ im Infoblatt „Ernten, Lagern, Konservieren“ verschiedene Möglichkeiten, um die Gartenschätze Ihrer grünen Speisekammer haltbar zu machen. Ein bisschen hiervon und ein wenig davon – wer sich jetzt die Mühe macht, kann auch im Winter den Geschmack des Sommers genießen.

Die „Natur im Garten“ Balkon- und Dachgarten-Auszeichnung

Niederösterreichische Gartenfans mit Balkon oder Dachgarten können für Ihr großartiges Bemühen, ökologisch zu gärtnern, kostenlos von „Natur im Garten“ ausgezeichnet werden. Nähere Informationen dazu finden Sie unter www.naturimgarten.at/auszeichnung-balkon

