

BASILIKUM SORTEN



Ocimum cinnamomum



Ocimum citriodoru



Ocimum kilimandscharum

Die Gattung *Ocimum* ist über Asien, Afrika und Mittel- und Südamerika verbreitet, die meisten von den 60 Arten bevorzugen tropisches Klima. Basilikum Pflanzen verfügen über ein stark charakteristisches, sehr angenehmes Aroma, welches sich nicht mit anderen Pflanzen verwechseln lässt. Die vielen verschiedenen Arten und Hybride verfügen über abweichende Gerüche, wie beispielsweise die aussagekräftigen Namen der drei Sorten Zimtbasilikum, Zitronenbasilikum und Kampfer Basilikum beweisen. Der Name *Basilikum* leitet sich vom griechischen *basileus* [βασιλεύς] König ab, was sich aus dem würzig königlichen und edlen Duft schließen lässt.

Die meisten Basilikum Arten enthalten in ihren Blättern von 0,3 bis 1,5 Prozent Öle, aus welchen wiederum ätherische Öle gewonnen werden können. Die wichtigsten Aromakomponenten sind Cineol, Linalool, Citral, Methylchavicol (Estragol), Eugenol und Methylcinnamat. Gewöhnlich dominieren ein oder zwei dieser Komponenten, und kaum ein Basilikum enthält alle sechs davon. Diese Zusammenstellung zeigt sehr deutlich, dass Basilikum einen erstaunlich vielfältigen Sekundärstoffwechsel besitzt, wie er gerade in der Familie der Lippenblütengewächse nicht selten auftritt. Die Zusammensetzung des ätherischen Öls unterliegt klimatisch, genetisch, jahreszeitlich oder standörtlich bedingten Schwankungen.

Das schöne ZIMTBASILIKUM (*Ocimum cinnamomum*) mit roten Stängeln und rosa Blüten, verdankt seinen Geruch dem auch in Zimt und Kassie vorkommenden Methylcinnamat (Zimtsäuremethylester). Diese robuste Sorte unter den exotischen Basilikumarten bringt mit seinem starken Zimtaroma eine warme, volle Geschmacksnote in Kräutertees, welches sich auch beim Trocknen der Blätter nicht verflüchtigt. Es kann außerdem eine antibakterielle, krampflösende, schmerzlindernde Wirkung bei Magen- und Darmbeschwerden vorweisen. Als Tee kann es bei Fieber, Verdauungsstörungen, Magenkrämpfe und Schlaflosigkeit helfen.

ZUR EINNAHME:

Zimtbasilikumblätter sind wichtiger Bestandteil unserer Demeter Kräuter-Teereihen.

Es findet Verwendung in den Tee Sorten: „**Lamas Kraftquelle**“; „**Leichter Leben**“ und „**Morgenwunder**“.

ZITRONENBASILIKUM (*Ocimum citriodorum*) ist ein Hybrid, welches hauptsächlich in den nordöstlichen Regionen Afrikas und im südlichen Teil Asiens wächst. Besonders beliebt ist dieses Basilikumsorte dank ihres einzigartig starken Zitronenaromas in der arabischen, indonesischen, persischen und thailändischen Küche. Die zitronenduftende Sorte enthält vor allem Citral und gilt somit als Gourmets aller Kräuter. Der Zitronenbasilikum wächst als einjährige krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen von etwa 30 Zentimeter. Im Spätsommer hat es weiße Blüten und die Blätter ähneln den Blättern der anderen Basilikumsorten, nur dass sie etwas schmaler ausfallen.

ZUR EINNAHME:

Blätter des Zitronenbasilikums sind wichtiger Bestandteil unserer Demeter Kräuter-Teereihen. Es findet Verwendung in den Tee Sorten: „**Ingwerwunder**“; „**Leichter Leben**“ und „**Morgenwunder**“.

KILIMANDSCHARO BASILIKUM ist eine robuste, recht hoch werdende, verholzende Art aus Ruanda, Afrika. Die afrikanische Art *Occimum kilimandscharicum*, oft als Kampferbasilikum bezeichnet, enthält neben wenig 1,8-Cineol noch viel Kampfer, den man als charakterbestimmenden Inhaltsstoff findet. Die 50-80cm hoch wachsende Pflanze bildet lange Rispen mit kleinen weißen Blüten und ovale, behaarte Blätter mit einem starkem Kampferduft. Verwendung findet diese Basilikumart als Kräuterpflanze, Heilpflanze und als Küchenkraut. Medizinisch wird diese Art bei Magenleiden angewandt, weshalb es sich besonders gut als Verdauungstee eignet. Auch als ‘Potpuorris’, duftende Kräutermischung des 18. Jahrhunderts, kann dieses sehr gut benutzt werden.

ZUR EINNAHME:

Blätter des Basilikum Africanus sind wichtiger Bestandteil unserer Demeter Kräuter-Teereihen. Es findet Verwendung in der Tee Sorte „**Spirit Of Yoga**“.

ZUR HERSTELLUNG:

Seit 2001 werden auf dem „Land des Medizin Buddhas“, der OneWorld eigenen Kräuterfarm in Nepal unter anderem auch *Occimum cinnamomum*, *O.citridora* und *O. kilimandscharum* erfolgreich kultiviert. Die edlen Basilikum Blätter wurden nach biologisch-dynamischen Anbaumethoden angebaut, nach Kontrollen durch IMO Schweiz und Demeter International zertifiziert und darf deshalb das Bio- und Demeter Logo tragen. Sorgsam handgepflückt und im Schatten schonend getrocknet konnten die Kräuter seine wertvollen Inhaltsstoffe bewahren. Ausgesucht wertvolle Pflanzenteile wurden zu edlen Tee-Mischungen vorsichtig vermengt durch: **OneWorld alc Nepal**, eine deutsch-nepalesische Kooperation für biologisch-dynamische Landwirtschaft, die sich an Fair Trade Prinzipien in Ihrer Handlungsweise orientiert und Mitglied der International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) ist. Wir freuen uns Ihnen hiermit beste Basilikum-Blätter als echtes LOHAS Produkte anbieten zu können.