

Basilikum

TATIANA Y. SILLA



MIT ILLUSTRATIONEN VON
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 17

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-556-1

© mandelbaum wien 2018

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2018

Lektorat: Inge Fasan

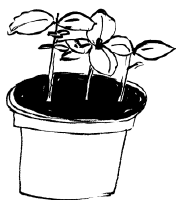
Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

MEINE MADELEINE: DAS BASILIKUM

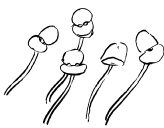
Auf meinem Schreibtisch stehen zwei Fotografien. Die eine ist ein Schnappschuss, der mich als dreijähriges Mädchen mit langen blonden Haaren und im 70er-Jahre-Look zeigt, ganz damit beschäftigt, die kleinen Hände in einen anscheinend leeren Topf zu stecken. Das andere hingegen zeigt meine sizilianische Urgroßmutter, wahrscheinlich im Hof ihres Hauses in Tripoli oder in Genova, während sie eine Katze streichelt, die am Rand eines riesigen Blumentopfs mit einer dichten, strauchartigen Pflanze sitzt. Beide Fotos haben etwas mit dem Basilikum zu tun, und ich verdanke es meiner Großmutter, dass die Erinnerungen, die sich an diese Pflanze knüpfen wie die Madeleine im Gedächtnis Prousts, noch heute bestimmte Geruchsempfindungen in mir wach zu rufen vermögen.



Meine Großmutter Marcella, in Triest geboren, als die Stadt noch Teil der österreichisch-ungarischen Monarchie war, hatte mehrere Jahre mit ihrer sizilianischen Schwiegermutter zusammengelebt und von ihr verschiedene Gewohnheiten übernommen, darunter den Brauch, jedes Jahr am ersten Freitag im März Basilikumsamen auszusäen. Für mich war es als Kind immer ein großes Vergnügen, »Gärtnerin« spielen zu dürfen und in bestimmtem Abstand die winzigen schwarzen, duftenden Samen in den Tontopf zu setzen. Doch diese botanischen Momente waren mit einem anderen, für mich vielleicht noch interessanteren Ritual verbunden: Geschichten über die sizilianische Urgroßmutter zu hören. Mir und meinen Cousins wurde erzählt, dass sie, deren Leben, bedingt durch die Arbeit ihres Ehemanns, eines Marinearztes, von Ortswechseln und Übersiedelungen geprägt war, nicht nur den großen, auf dem Foto abgebildeten Topf

für das Basilikum mit nach Triest genommen hatte, sondern auch die Samen, die sie mit Sorgfalt in eine kleine Holzschachtel gelegt hatte; Abkömmlinge einer mythischen Pflanze, die – wer weiß wie lange – im Besitz der palermischen Familie gewesen war. Dank des häuslichen Anbaus von Basilikum blieb das Band mit dem in der Jugend verlassenen Land auch in weniger sonnigen Regionen erhalten und verstärkte sich noch durch die Zubereitung üppiger und würziger Speisen.

So kam es also, dass an jedem ersten Freitag im März auf der Terrasse der Großmutter während der Aussaat in den provisorischen Topf (bald darauf sollten die kleinen, frisch gesprossenen Pflänzchen in ein geräumigeres Gefäß übersiedelt werden) dank unserer Kinderfantasie und der von der vergnügten Stimme der Großmutter erzählten Geschichten sich ein Gefühl verbreitete, als stünde man Schulter an Schulter mit der sizilianischen Urgroßmutter, deren Vorfahren und anderen Personen, die – mehr oder weniger leibhaftig geworden – den Vorgang zu überwachen schienen. Und wie es oft mit Familienanekdoten geschieht, so erfuhren auch diese – mag sein, um uns Kinder zum Lachen zu bringen – Jahr für Jahr gewisse Variationen, was für Irritationen sorgte, da jeder seine Lieblingsvarianten hatte.



Die Aussaat des sizilianisch-triestinischen Basilikums, die ich seit etlichen Jahren eingestellt habe – am Ende bin auch ich der Bequemlichkeit des Kaufs bereits gebrauchsfertiger Pflanzen erlegen – hat mir nicht nur einen unerschöpflichen Fundus hinterlassen, auf den ich zurückgreifen kann und der die Geschichte eines Teils meiner Familie bewahrt. Sie hat in mir auch ein großes kulinarisches Interesse hinsichtlich dieser aromatischen Pflanze geweckt, das in den Rezepten, die ich hier vorstellen möchte, Niederschlag findet.

DIE ESSENZ STECKT IM NAMEN: HERKUNFT UND ETYMOLOGIE EINER KÖNIGLICHEN PFLANZE

Unter all den europäischen Ländern, in denen das Basilikum angebaut wird und in deren Küchen es Verwendung findet, ist es gerade die italienische Gastronomie, die ihm jenen königlichen Platz einräumt, der ihm gebührt. Botanischen Laien käme da leicht der Gedanke, dass das Basilikum aus dem Mittelmeerraum stammt; dies ist jedoch nicht der Fall. Auch Europa kann man ausschließen, und so bleibt seine Herkunft umstritten, weil die zahlreichen Arten unter verschiedenen klimatischen Bedingungen und in unterschiedlichen geografischen Breiten gedeihen. Aus diesem Grund neigen einige Wissenschaftler zur Annahme, es handle sich nicht um einen einzigen Ursprungsort, die einzelnen Basilikum-Arten hätten sich vielmehr in verschiedenen Kontinenten unabhängig entwickelt. Viele gehen jedoch davon aus, dass die Heimat der aromatischen Pflanze Indien sei. Von dort sei sie über Persien nach Griechenland gelangt und habe sich durch die Römer im Mittelmeerraum verbreitet. Es gibt jedoch auch Botaniker, die angesichts der großen Vielfalt der in Afrika vorkommenden Arten annehmen, der eigentliche Ursprung des Basilikums liege im tropischen Afrika. Wenn man sich über seine Herkunft und Verbreitung auch uneinig ist, so gibt es hinsichtlich seines etymologischen Ursprungs nicht den geringsten Zweifel.

Der botanische Gattungsname *Ocimum* leitet sich von *okimon*, der griechischen Bezeichnung des Basilikums ab, die vom Verb *ozein*, riechen, kommt.

Allgemein wird die duftende Pflanze jedoch mit einem Wort bezeichnet, das sich von *basilicum* herleitet, welches die jeweilige Art bezeichnet und eine Latinisierung des griechischen *basilikon phyton* ist, was königliche oder majestätische Pflanze meint und von *basileus*, König, kommt.



In vielen Sprachen findet sich dieser Name, manchmal mit Vokalvariation: *busuioc* auf Rumänisch, *basilico* auf Italienisch, *basil* auf Englisch, *basilic* auf Französisch, *basilika* auf Isländisch, *bosiljak* auf Kroatisch, *bozilok* auf Albanisch, *bazsalikom* auf Ungarisch, *bazalka* auf Tschechisch.

Über die Beifügung »königlich« gibt es verschiedene Hypothesen, wobei ein solches Adjektiv allerdings schon in der Antike sehr häufig verwendet wurde, um die Schönheit und Güte von Früchten, Pflanzen u.Ä. zu beschreiben.

Unter den vielen Hypothesen gibt es auch solche, die behaupten, das Adjektiv »königlich« leite sich von seiner Verwendung bei der Herstellung von Salben ab, die dem König vorbehalten gewesen seien – tatsächlich wird das Basilikum im Deutschen unter anderem auch Königsbalsam genannt; andere wiederum meinen, dass seine Eigenschaften und sein Duft ausschlaggebend dafür gewesen seien, dass dieses Kraut als eines Königs würdig betrachtet wurde. Diese These bestärkt der Umstand, dass sich neben der lateinischen Ableitung im Deutschen das Wort *Königskraut*, im Holländischen *koningskruid*, im Französischen *herbe royal* und im Italienischen *erba reale* findet.

Wenn, wie wir soeben gesehen haben, der Name sich in vielen Ländern von der über das Lateinische vermittelten griechischen Bezeichnung ableitet, so war es auf der Iberischen Halbinsel hingegen ein arabisches Wort, das heute nicht mehr allgemein gebräuchliche *al-habaq* (wörtlich: das Basilikum), von dem sich das spanische *albahaca* oder *alhabega*, das portugiesische *alfavaca* und das katalanische *alfabrega* ableiten. Im Arabischen ver-