

About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

15302

BIO - Basilikum Thai

BIO - Basilikum Thai

© www.saflax.de

Ocimum basilicum

Thai Basilikum ist ein wesentlicher Bestandteil der immer populärer werdenden fernöstlichen Küche Thailands und Vietnams. Der leicht süßliche Geschmack der an dunklen, violetten Stängeln sitzenden, duftenden Blätter erinnert an Anis und Lackritze. Seine Triebe können den ganzen Sommer über frisch geerntet werden. Auch optisch ist das Thai Basilikum durchaus ein Genuss, denn seine Blätter kontrastieren wunderschön mit den Blütenständen und ihren rosa-lila Blüten. Thai Basilikum unterscheidet sich geschmacklich deutlich von den europäischen Sorten. Man verwendet es in Asien als Würze im Salat oder zu Fisch und zu vielen Hähnchengerichten sowie für Currygerichte mit Cocosmilch. Die Blätter werden dabei ganz oder kle

Naturstandort: Thai Basilikum stammt ursprünglich aus Thailand und Malaysia.

Anzucht: Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden.

Standort: Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um Ihr Aroma voll zu entwickeln.

Pflege: Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger.

Im Winter: Säen Sie im Folgejahr neu aus.