



© Risacher - CC-BY-SA-3.0 - <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0>



Chatfield - CC-BY-SA-3.0 - <http://creativecommons.org/licenses/by->

17510

Thai - Basilikum

## Thai - Basilikum

© [www.saflax.de](http://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 im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Anzuchterde und bedecken Sie es höchstens nur ganz wenig mit dem Erds substrat, da es sich bei der Stevia um einen Lichtkeimer handelt. 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 Anzuchterde 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 ein bis zwei Wochen.

**Standort:** Thai Basilikum liebt sonnig bis halbschattige Standorte. Aufgrund ihrer Frostempfindlichkeit sollte sie erst Mitte Mai ins Freie gestellt werden.

**Pflege:** Halten Sie das Thai Basilikum nicht zu feucht. Wenn der Kräutertopf im Sommer im Freien steht, sollten Sie ihn regelmäßig auf Schnecken kontrollieren. Trocknen sollten Sie die Blätter übrigens nicht, da sie so schnell ihr Aroma verlieren. Auch Einfrieren ist nicht empfehlenswert, da die Blätter nach dem Auftauen sehr matschig sind.

**Im Winter:** Thai Basilikum ist einjährig und stirbt ab, sobald die Wintermonate einsetzen.