



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

17524

Limonen Basilikum

Limonen Basilikum

© www.saflax.de

Ocimum citriodorum

Limonen Basilikum wächst als kleine, 20 bis 40 Zentimeter Wuchshöhe erreichende Pflanze mit dunkelgrünen, etwas schmalen Blättern im Vergleich zum herkömmlichen Basilikum. Vom Spätsommer bis Frühherbst setzt es hübsche weiße Blüten an. Sein starkes Limonenaroma hat es zu einem unverzichtbaren Bestandteil vieler bekannter asiatischer Gerichte gemacht. Kurz vor der Blüte erreichen die Blätter das intensivste und beste Aroma. Limonenbasilikum passt nicht nur gut zum Klassiker Tomate, sondern auch zu Fisch, Hühnchen, Obstsalaten, Eisdesserts oder selbst angesetzt Pfirsichmarmelade. In Asien stellt Zitro

Naturstandort: Die Heimat des Zitronen-Basilikums liegt in Nordafrika und in Südasien.

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. 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 zwei bis drei Wochen.

Standort: Basilikum liebt sonnige bis halbschattige Standorte. Aufgrund ihrer Frostempfindlichkeit sollte die Pflanze erst ab Mitte Mai an einen windgeschützten Platz ins Freie gestellt werden.

Pflege: Setzen Sie Ihr Basilikum in gute Kräut Erde und halten Sie die Pflanze nicht zu feucht. Wenn der Kräutertopf im Sommer im Freien steht, sollten Sie ihn regelmäßig auf Schnecken kontrollieren. Entfernen Sie regelmäßig die Triebspitzen, um eine schön verzweigte und buschige Pflanze zu ziehen. Wenn die hübschen Blüten erscheinen müssen Sie sich zwischen Optik und Geschmack entscheiden, denn die Blüte geht zu Lasten des Aromas der Blätter. Für die Verwendung in der Küche empfiehlt es sich daher, die Blütenansätze regelmäßig auszuschneiden.

Im Winter: Basilikum wird normalerweise einjährig gezogen. Sie können aber versuchen, die Pflanze hell und zugfrei bei Temperaturen zwischen 15° und 20° Celsius zu überwintern.