



Cliff Beckwith - CC-BY-2.0 -
<http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>

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

17518

Zimt-Basilikum

Zimt-Basilikum

© www.saflax.de

Ocimum basilicum cinnamon

Das auch als Mexikanisches Gewürzbasilikum bekannte Zimt Basilikum wird etwa 30 Zentimeter groß, wächst buschig und ertragreich und hat ein würziges, nach Zimt duftendes Aroma. Es enthält Methylcinnamat, das auch Zimt sein Aroma gibt. Zimt Basilikum ist etwas schmäler als das übliche Basilikum und seine leicht gezackten, dunkelgrün glänzenden Blätter zeigen rötlich-violette Adern. Von Juli bis September zeigt es dekorative, dunkel violette Blütenstände. Zimt Basilikum eignet sich gut als warme, volle Geschmacksnote in Kräutertees. Übergießen Sie einfach einen Teelöffel gehackte Blätter mit 250ml kochendem Wasser und lassen Sie den Tee zehn Minuten ziehen. Ideal ist es auch in Backwaren wie Keksen und To

Naturstandort: Ursprünglich ist das Zimt Basilikum in Mexiko heimisch.

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