



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



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



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

15308

BIO - Rotes Basilikum

BIO - Rotes Basilikum

Ocimum basilicum

© www.saflax.de

Das aromatische Basilikum ist eines der Königskräuter der Küche. Seine gewölbten Blätter haben ein würziges und unverwechselbares Aroma und duften nach Jasmin, Lakritze und Zitrone. Vor allem die Gerichte aus der italienischen Provinz Ligurien sind durch seinen Duft geprägt und die berühmteste Kreation dieser Küche ist das Pesto alla Genovese. Traditionell wird es mit grünem Basilikum Genovese hergestellt, aber auch die Zuchtform des Roten Basilikums ist dafür geeignet. Zudem sind die Blätter des Roten Basilikums eine farbintensive Dekoration auf jedem Teller. Am besten pflücken Sie Basilikum, wenn es noch kleinblättrig ist. Dann ist sein Geschmack am intensivsten. Basilikum ist die kulinarische Zutat für mediterrane Gerichte und der perfekte Partner für Tomaten, Salat und Saucen. Und natürlich ist es ideal für

Naturstandort: Basilikum hat sein natürliches Verbreitungsgebiet im tropischen Afrika und in Asien und ist heute im gesamten Mittelmeerraum anzutreffen.

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.