© Dinkum - CC0 - http://creativecommons.org/publicdomain/zero/1.0/

17523 Rotes Basilikum

Rotes Basilikum

© www.saflax.de

Ocimum basilicum

Rotes Basilikum ist eine großblättrige Basilikumart, die purpurrote, gezahnte Blätter und rosafarbene Blüten ausbildet. Die einjährige, 20 bis 50 Zentimeter Höhe erreichende Sorte wächst rasch und ist ausgesprochen aromatisch. Im Vergleich zum bekannten grünen Basilikum wirkt es sehr dekorativ und kontrastbildend in Salaten und zur Garnierung. Auch Pastagerichten gibt er als Farbtupfer und geschmacklich den letzten Pfiff, sollte aber immer erst zum Ende des Kochvorgangs hinzuge

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

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 Erdsubstrat. 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: Basilikum liebt sonnige bis halbschattige Standorte. Aufgrund ihrer Frost empfindlichkeit sollte die Pflanze erst ab Mitte Mai 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.

© Saflax * Frank Laue * Gropiusstraße 7a * 48163 Münster * Germany / Allemagne / Germania / Alemania * www.saflax.de

Alle Rechte vorbehalten / All rights reserved / Tous droits réservés / Tutti i diritti riservati / Todos los derechos están reservados / 無断転用禁止

Verwendung nur nach schriftlicher Zustimmung / Using only with prior written permission / Utilisation uniquement avec autorisation écrite préalable / L'utilizzo solo previa autorizzazione scritta / El uso se admiten sólo con una autorización previa por escrito / 事前に書面による許可を得て使用すること