

Buntes Basilikum

So säen Sie Basilikum richtig aus:

Basilikum ist ein echtes Südkind, denn es braucht viel Wärme, Licht und Sonne, um richtig zu gedeihen. Schon Temperaturen unter 10° C verträgt Basilikum nicht. Deshalb darf Basilikum erst Ende Mai draußen ins Beet gesät werden. Aber eigentlich gedeiht Basilikum bei uns viel besser in Töpfen als im Beet und so kann man schon ab Anfang April Samen auf der Fensterbank vorziehen. Dann sind die Tage lang genug, um den hohen Lichtbedarf des Basilikums zu decken. Säen Sie am besten gleich sparsam in Töpfe á 12 cm Durchmesser, dann müssen Sie später den durchwurzelten Ballen nur einmal in einen größeren Topf umpflanzen. Samen bitte gar nicht oder nur minimal (0,2 cm) mit Erde bedecken und bis die Samen gekeimt sind gut feucht halten. Erst dann halten Sie die Töpfe etwas trockener. Auf der Rückseite finden Sie weitere Tipps.

Basilikum-Besonderheiten und Ernte:

Basilikum gedeiht nur bei sehr hohem Lichtangebot optimal. Am Ost- oder Westfenster wird es bereits kritisch. Zugluft mag er ebenfalls nicht oder gar große Temperaturunterschiede.

WICHTIG: Basilikum verzweigt sich nur dann, wenn Sie regelmäßig die Triebspitzen stutzen, bzw. ganze Triebspitzen ernten und nicht nur einzelne Blättchen abzupfen. Damit verhindern Sie, dass Basilikum zu früh in Blüte geht und herb wird. Zudem stellt Basilikum das Wachstum ein und es bilden sich keine neuen Blätter, wenn man die Triebspitzen nicht regelmäßig stutzt (erntet).

Beginnen Sie mit dem Stutzen jedoch erst wenn das Basilikum bereits etwa 10 bis 15 cm hoch ist.

Sortenübersicht

Artikel-Nr.	Name der Sorte
B11	Zitronenbasilikum Buschiger Wuchs mit kantigen Stängeln, weißen Blüten und schmalspitzen Blättern, die am Rand leicht gezähnt sind. Schöner Zitronengeschmack.
B12	Riesenblatt-Basilikum Die riesigen XXL-Blätter mit dem typischen Basilikumgeschmack verwendet man gern in der dekorativen Küche, z. B. zum Einrollen von Leckereien. Lockerer Wuchs, hoher Wasserbedarf.
B13	Griechisches Basilikum Buschbasilikum mit kleinen Blättchen, weißen Blüten und kompakt-buschigem Wuchs. Bei frostfreier Überwinterung über 10° C entwickelt sich ein Kleinstrauch. Geschmack typisch nach Basilikum.
B16	Red Boza Große dunkelviolette Blätter und purpurfarbene Blüten machen dieses Basilikum in Topf und Küche auch optisch attraktiv. Würziger, typischer Basilikumgeschmack.
B17	Thai Queenette Kleines Thai-Basilikum mit kleinen und vielen Blättern. Diese sind dunkelgrün, die Stängel violett. Sehr würziger Geschmack mit einem Hauch Anis. Um 40 cm.
B18	Red Rubin Große dunkelrote bis blauviolette Blätter und purpurfarbene Blüten schmücken Pflanztopf wie Salatteller gleichermaßen. Geschmack ähnlich dem Genoveser Basilikum.
B20	Genoveser Basilikum Das klassische Basilikum, grüne Blätter, typischer Geschmack, ergiebige Sorte.
B21	Minette Ein kleines, griechisches Basilikum, welches hübsche, 30 cm große Kugeln mit kleinen, sehr würzigen und leckeren Blättern bildet. Bestes Basilikum für die Topfkultur!