

Basilikum Selbst Ziehen - Gewusst Wie - Info:

Kategorien: Grundrezept, Information, Wissen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

Anleitung:

Wer die südländische Küche gern hat, wird kaum auf Basilikum verzichten wollen. An einem warmen, wind-) geschützten Standort vermag das würzige Kraut sein Aroma voll zu entwickeln.

Drei Sorten Basilikum: Basilikum ist nicht gleich Basilikum. Es werden drei Sorten unterschieden, die sich in Blattgröße und Geschmack, nicht aber in Pflege und Ernte unterscheiden.

Großblättriger Basilikum: ist in der Schweiz am weitesten verbreitet. Sein Geschmack ist würzig und pfeffrig, deshalb wird er auch Pfefferkraut genannt. Großblättrigen Basilikum verwendet man vor allem, wenn dieses Küchenkraut in großen Mengen verarbeitet werden muss; etwa für die Herstellung von Pesto oder für das Einlegen in Öl.

Kleinblättriger Basilikum; ist aromatischer als großblättriger. Er passt besonders gut zu Tomaten, Zucchetti, Mozzarella oder Feta.

Rotblättriger Basilikum: ist bei uns weniger bekannt. Geschmacklich ist er würzig und leicht süßlich; man sollte ihn sparsam verwenden. Die roten Blätter sind äußerst dekorativ.

Wann wird Basilikum gesät? Basilikum ist sehr kälteempfindlich. Temperaturen unter 5 Grad Celsius lassen ihn bereits absterben. Als allgemeine Regel gilt: Nach den Eisheiligen aussäen.

Erde: Basilikum verlangt im Vergleich zu anderen Kräutern recht viel Nährstoffe. Deshalb sollte eine frische humusreiche und leichte Komposterde verwendet werden.

Aussaat: Samen nicht zu dicht säen. 10-15 Samenkörner reichen für einen Blumentopf aus. In ein 40 cm langes Balkonkistchen wird etwa die doppelte Anzahl Samen gesät. So erübrigt sich das Pikieren. Die Samen brauchen nur angedrückt und nicht mit Erde bedeckt zu werden. Die Keimzeit beträgt eine Woche.

Standort und Topf: Basilikum bevorzugt einen warmen und windgeschützten Standort.

Balkon: Er kann für Basilikum ein optimaler Standort sein. Herkömmliche Balkonkistchen und Blumentöpfe sind gleichermaßen geeignet.

Garten: Dort pflanzt man Basilikum am besten neben Tomaten, damit die Schnecken fernbleiben.

Giessen: Die Erde muss massig feucht gehalten werden. Wie häufig gegossen werden soll, hängt vom Wetter ab: Bei Sonne viel, bei Kälte gar nicht gießen.

Ernten: Nur die untersten Blätter einzeln ernten, sonst ganze Triebe abbrechen, d.h. Stiel mitsamt Blättern unterhalb einer Blatt-Etage knicken. So bilden sich Seitentriebe, der Basilikum wird buschiger und die Ernte dadurch reicher. Triebspitzen werden gepflückt, nachdem sich mindestens sechs Blatt-Etagen gebildet haben. Ein

Basilikum Selbst Ziehen - Gewusst Wie - Info:

(Fortsetzung)

weiterer Vorteil dieser Erntemethode ist, dass sich keine Blüten bilden, die den Blättern nur das Aroma entziehen würden.