

BASILIKUM



💡 Schon gewusst?

Es gibt wohl keinen Feinschmecker, der Basilikum nicht kennt. Aber wusstest du, dass die Pflanzengattung Basilikum etwa 65 Arten umfasst? Und dass dieses Kraut nicht nur uns Menschen begeistert, sondern die üppigen Blüten und die starken Aromen auf Bienen, Hummeln und viele andere Insekten wie ein Magnet wirken? Grund dafür ist ein sehr hoher Gehalt an ätherischen Ölen.

Durst



mittel

Licht



sonnig

Höhe



niedrig

Säen

streuen

tief

Platzbedarf

20

pro Pflanzbox

Reifezeit

12-26

Wochen

Aussaat



Beim Basilikum empfehlen wir dir die Voranzucht im Haus, die du zwischen März und Mai startest. Streue die Samen auf die Erde im Topf und drücke sie an.

Achte darauf, dass die Samen genug Abstand haben. Zu geringe Abstände kannst du beheben, indem du die schwächeren Sämlinge heraus ziehst, sobald sie gekeimt haben. Die vorgezogenen Jungpflanzen kannst du nach den Eisheiligen (11.-15. Mai) ins Beet auspflanzen.

Innere & Äußere Werte



Basilikum würzt nicht nur, sondern regt gleichzeitig die menschliche Gesundheit an. **Basilikum gilt als verdauungsfördernd, krampflösend, fiebersenkend, lindernd bei Migräne, Schlaflosigkeit und Erschöpfung.**

In der Küche kannst du es sehr vielfältig einsetzen. Basilikum in Pizza, Pasta, Pesto oder mediterrane Speisen sind Klassiker, ebenso wie in Kräuterölen, -salzen oder -essigen.

Pflege



Alle Arten und Sorten des Basilikums sind sehr wärme- und sonnenliebend. Sorge deshalb für einen Platz an der Sonne.

Schattige Lagen mag das Basilikum nicht - auf Kühle und Feuchtigkeit reagiert es sehr sensibel. Auch von nassen Füßen wird es rasch krank. Deshalb: halte es feucht, aber vermeide Staunässe.

Krankheiten & Schädlinge



Das einzige, worauf du achten musst: Wird dein Basilikum zu wenig oder zu viel gegossen, vertrocknet oder fault die Pflanze schnell.

Ernte



Basilikum erntest du, indem du die Triebspitzen von der Basilikumpflanze herausknipst oder zupfst. Das Entspitzen fördert die Verzweigung der Pflanze und verlängert die Lebensdauer des Basilikums.

Das Abzupfen einzelner Blätter ist weniger ratsam, denn damit verkahlen die Triebe. Sollten Triebe verkahlt sein, kannst du sie bis zu den Blattachsen zurück schneiden, wo sich Triebknospen befinden.

	Jan	Feb	Mar	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Aussaat Freiland			█									
Voranzucht				█								
Pflanzung Freiland					█							
Ernte						█						