



Kräuter Basilikum Gourmet UFA



2 Bilder

Kräftig im Geschmack und auf dem Gourmetteller eine Augenfreude.

Artikelnummer 04702

Produktmerkmale

Das grossblättrige Basilikum Gourmet (Ocimum basilicum) ist eine aromatische, einjährige Pflanze mit grünen und roten Blättern sowie intensivem Duft. Es eignet sich hervorragend für Pesto, Salate, Pasta und Saucen und ist ein Klassiker der mediterranen Küche.

Pflegehinweis:

Basilikum bevorzugt einen sonnigen, warmen und windgeschützten Standort mit durchlässigem, nährstoffreichem Boden. Es benötigt regelmässige Wassergaben, sollte aber nicht zu nass stehen, um Staunässe zu vermeiden. Ideal ist das Giessen am Morgen oder frühen Abend direkt an die Wurzeln.

Basilikum wächst sowohl im Beet als auch im Topf. Bei der Topfkultur sollte auf eine gute Drainage geachtet werden. Eine Mischkultur mit Tomaten, Paprika oder Salaten ist sehr vorteilhaft, da Basilikum Schädlinge fernhält und das Aroma benachbarter Pflanzen verbessert.

Tipp:

Die beste Erntezeit für Basilikum ist morgens, bevor die Sonne zu stark scheint. Die Blätter haben dann das intensivste Aroma. Um die Pflanze lange ertragreich zu halten, sollten die Triebspitzen regelmässig geerntet und Blüten entfernt werden. Entfernt man die Blüten nicht, steckt die Pflanze ihre Energie in die Samenbildung, und das Aroma der Blätter nimmt ab. Basilikum kann frisch verwendet oder durch Trocknen und Einfrieren haltbar gemacht werden.

Weitere nützliche Informationen zu Kräutern finden Sie auf der LANDI Themenseite: [«Kräuter anpflanzen»](#).

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)