

Thai-Basilikum - Ocimum Basilicum

Beschreibung

Thai Basilikum, aus Thailand stammend ist auch bekannt unter den Namen Bai Horapa oder Süßes Basilikum. Es besitzt einen anis- und lakritzartigen Geruch. Der Geschmack ist sehr intensiv und pfeffrig. Während der „normale“ Basilikum nur leicht aromatisch schmeckt.



Das Basilikum ist mehrjährig und sehr kälteempfindlich. Die Pflanze kann eine Höhe von 60 cm bis 80 cm erreichen. Die Blätter des Thai- Basilikum sollten immer frisch verwendet und erst am Ende der Garzeit zu den Gerichten gegeben werden. Es ist in der asiatischen Küche unverzichtbar und wird häufig für Currys, Suppen und auch in Saucen eingesetzt.

Anzucht

Die Anzucht im Haus ist ganzjährig möglich. Da die Samen Lichtkeimer sind werden diese nur leicht auf die Erde gedrückt.

Bei 20 bis 25 Grad Celsius keimen die Samen bereits nach 5 bis 14 Tagen. Soll die Aussaat im Freien erfolgen sollte bis nach den Eisheiligen (Mitte Mai) gewartet werden, da der Boden absolut frostfrei sein muss. Die Erde sollte nährstoff- und humusreich sein. Die Samen in einem Abstand von ca. 20 cm an einem sonnigen und windgeschützten Standort setzen.

Zur Bildung neuer Triebe ist es immer notwendig, die Blätter samt Stängel zu ernten.

Der Thai-Basilikum ist erntereif wenn die Blätter schön grün und kräftig aussehen. Zwischen Juni und September sind sie am aromatischsten.



MAGIC OF NATURE