



Basilikum Thai P14 cm

3.95



Schmeckt hervorragend zu Thai-Gerichten. Mag vollsonnige Standorte.

Artikelnummer 48204

Produktmerkmale

Der Thai-Basilikum (*Ocimum basilicum*) erreicht eine maximale Wuchshöhe von ca. 70-80 cm (ohne Topf). Er kommt mit seinem einzigartigen Geschmack häufig in der thailändischen Küche zum Einsatz. Der Thai-Basilikum zwar mehrjährig, jedoch nicht besonders langlebig wird aus diesem Grunde meist einjährig gehalten. Er mag sonnige Standorte und bevorzugt mässig feuchten Boden. Er ist ausserdem insektenfreundlich.

Pflegehinweis:

Wird der Basilikum zu wenig oder zu viel gegossen, vertrocknet oder fault die Pflanze schnell.

Tipp:

Bei der Ernte nicht nur einzelne Blätter abzupfen, sondern immer die Stängel mit abschneiden – nur so bilden sich an den Schnittstellen neue Triebe. Thai-Basilikum schmeckt intensiver als europäisches Basilikum. Thai-Basilikum wirkt appetitanregend und hilft bei Magenverstimmungen. Der Basilikum vertreibt mit seinem intensiven Geruch Ameisen, Fliegen, Mücken, Kohlweisslinge und Wespen. Mit einer Pflanzung von Basilikum vermindern Sie das Risiko in dem Gemüsebeet einen Befall von Mehltau zu bekommen. Viele Insekten lieben die Blüten vom Basilikum.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2024