




Firma  
**Ökokiste Schwarzach e. K.**

DE-97359 Schwarzach  
Gewerbering-Nord 6

 09324 97899-0

 09324 97899-0

 09324 97899-29

 info@oekokiste-schwarzach.de

<http://www.oekokiste-schwarzach.de>

**Basilikum Topfkräuter (Apri I-Juli)** von 01.01.2018 bis 31.12.2018  
ausgegeben am 26.04.2018

## Pflanzen Kräuter

- 1170 Basilikum grün (Pflanze)** **2,95 € pro Stück**  
*Pflanzenbeschreibung*  
*Basilikum Das Basilikum liebt die Wärme und das Sonnenlicht. Darum gedeiht es in Mittelmeerlandern besonders gut. Basilikum gehört zu den Lippenblütern, ist aber in Mitteleuropa nur einjährig. Kälte bekommt ihm gar nicht, es wird dann schnell braun und verfällt. Die Blätter des Basilikums sind spitz-oval, glänzend und grün. Sie duften wunderbar würzig. Beim normalen Basilikum sind die Blätter in der Mitte rundlich nach oben gewölbt. Sie wachsen gegenständig am Stengel. Wenn man die oberen Blattpaare kappt, verdoppeln sich die Triebe und die Pflanze wird üppiger. Ab Juli fängt das Basilikum an zu blühen. Es bildet dann einen verlängerten Stengel, an dem weisse Blüten aufblühen.*
- 1171 Basilikum Bubikopf (Pflanze)** kleinblättrig, pfeffrig **2,95 € pro Stück**  
*kann wie Buxbaum in Form geschnitten werden. Schöne, zierliche Pflanze*
- 1178 Basilikum - Thai (Horapha)** mit Lakritz- Aroma, sehr schöne lila Blüte **2,95 € pro Stück**  
*Auffällige Blüten, buschig*  
*(Nodien-Blüte: 5) Preisgekrönte, stark verbesserte Sorte von Thai-Basilikum. Sehr gleichmäßig wachsende Pflanzen mit tief purpurfarbenen Infloreszenzen, die einen schönen Kontrast mit den dunkelgrünen Blättern bilden. Würziges Aroma; die frischen Blätter geben thailändischen grünen Curries und vietnamesischer Nudelsuppe den richtigen Pfiff!*
- 1180 Basilikum Strauch mehrjährig** Ocimum kiliman. x bas. Purpurascens "African Blue" **5,50 € pro Stück**  
*African Blue' hat sich innerhalb weniger Jahre vom Geheimtipp zum Trendsetter gemausert. Ein tolles, attraktives, mehrjähriges Buschbasilikum! Im Aroma etwas kräftiger und herber als das typische und allseits bekannte Genoveser Basilikum. Trotzdem bestens in der Küche zu verwenden, sei es zu Tomate und Mozarella oder zu Pesto weiterverarbeitet. Überwinterung frostfrei und hell!*  
*Verwenden lässt sich das ostafrikanische Basilikum wie sein italienischer Verwandter, obwohl der Geschmack etwas strenger, kampferartiger ist. Gerade dadurch empfiehlt es sich für asiatische Zubereitungen, insbesondere für grüne Thai-Currys. Auch im Bauch einer gegrillten Forelle, als Füllung in Fleischröllchen oder zu Hühnersuppe sorgt es für Abwechslung. Mehrjährig, bei Wintertemperaturen über 10 Grad. Höhe: 100cm, Breite: 50cm, Bienen- und Hummelpflanze, als Zimmerpflanze geeignet. Herberes und kräftigeres Aroma als das Genoveser Basilikum. Sehr gesund und wüchsig. Etwas verholzender Stamm, später mit weißgrauer Rinde. Hübsch sind die rosa Blüten und vor allem die Blätter mit den purpurnen Venen. Im April durch Stecklinge vermehren. Diese sind dann besonders frohwüchsig und lassen sich gut in Form schneiden. Im Winter bei 15-20°C und sehr hell halten. Im Sommer draußen vollsonnig. Konstant düngen, wenn man immer ernten will. Carmens Kommentar: Bei mir überwintert die Pflanze im Wohnzimmer an einem Südfenster. Im Sommer steht sie direkt an der Südwand unseres Hauses wind- und regengeschützt. Im Winter dünge ich einmal pro Woche mit Flüssigdünger, im Sommer mit Düngestäbchen. Die inzwischen 3-jährige Mutterpflanze ist etwas aus der Form, aber die Stecklinge werden immer zu schönen Büschen und sind als Mitbringsel sehr begehrt.*
- 1189 Basilikum zyprisch** reiche Blüte, sehr unempfindlich, wächst schnell **4,95 € pro Stück**  
*Dieses besonders stattliche Basilikum aus Zypern, hat - für ein Strauchbasilikum - relativ große, fleischige Blätter und ein typisch pfeffriges, wunderbares Pesto-Aroma.*  
*Auf einen Blick*  
*Botanischer Name Ocimum thyrsoiflorum*  
*Blüte im Zeitraum: Juni-Sept., rosa*  
*Wuchshöhe bis 100 cm*  
*Standort sonnig*  
*Gießen mäßig*  
*Besonderheiten kann getrocknet, gefroren und als Pesto konserviert werden*  
*Verwendung zu Salat, Pastagerichten, Gemüse, Soßen, Quark und Pesto*  
*Ernte Juni-Sept.*

Firma

**Ökokiste Schwarzach e. K.**

DE-97359 Schwarzach

Gewerbering-Nord 6



09324 97899-0



09324 97899-0



09324 97899-29



info@oekokiste-schwarzach.de

<http://www.oekokiste-schwarzach.de>

# Basilikum Topfkräuter (Apri I-Juli)

von 01.01.2018 bis 31.12.2018

ausgegeben am 26.04.2018

*Mehrwert als Tee verdauungsfördernd, krampflösend und lindernd,  
bei Übelkeit und Kopfschmerzen  
Bodentyp für warme, nährstoffreiche, durchlässige Böden*