

## Basilikum in Laden gekauft und zum Sterben verdammt?

Wer liebt den Geruch von frischem Basilikum nicht? Im Laden steht dann auch schön grün und frisch ein Topf mit üppigem Basilikum. Zuhause angekommen wird sparsam geerntet – man möchte ja lange vom frischen Basilikum haben – und trotzdem beginnen sich braune, welke oder labbrige Blätter zu zeigen und nach kürzester Zeit ist das Basilikum nicht mehr saftig frisch, sondern kompostiert sich im Töpfchen fast selber. Was ist passiert?

Basilikum wird unter idealen Bedingungen im Gewächshaus produziert. Viel Licht ohne zu verbrennen, ideale Wassergabe, ideale Düngergabe und eine passende Sorte – so kommt der Basilikum als Schönheit in den Laden – Bedingungen, welche wir nicht erfüllen können. Um von einem Basilikumstock den ganzen Sommer zu ernten, braucht es ein paar Überlegungen und ein paar radikal wirkende Massnahmen.

### Wichtig ist:

- Basilikum ist sehr frostempfindlich: vor Mai kann man ihn nicht ins Freie stellen und in der Wohnung sind meist die Lichtverhältnisse nicht ideal. Im Idealfall kauft man sich das Basilikum also im Mai.
- Blühendes Basilikum produziert wenig Blätter – immer wieder mit der Ernte zurückschneiden, mehr dazu unten.
- Bei gelblich werdenden Blättern unbedingt mit einem Flüssigdünger nachdüngen.

Wichtig ist ebenfalls, den sehr dichten Basilikum nach dem Kauf in einen grösseren Topf umzusetzen:



Das Basilikum vorsichtig aus dem Topf lösen. Aus dem Topf wachsende Wurzeln dürfen abgezupft werden.



Dieser Schritt braucht etwas Mut: Das Basilikum vorsichtig teilen in Büschel à ca. 5 Pflanzen. Am einfachsten reißt man den Wurzelballen vorsichtig von Hand auseinander, so reißen die Wurzeln an der schwächsten Stelle und wachsen da wieder nach.



Einen deutlich grösseren Topf wählen, welcher zwingend Wasserabflusslöcher im Boden hat. Danach kann man ein Untersetzer darunter stellen. So kann man auch seine Giesskünste überprüfen. Wasser darf unten rauslaufen beim Giessen, aber nicht stehen bleiben. Sonst besser ableeren.



Das Basilikum weit verteilt in Topferde setzen und richtig gut angießen, dass die komplette Erde nass ist. Zu Beginn schauen, dass das Basilikum nicht ganz austrocknet.



Das Basilikum mit dem Umtopfen in den grösseren Topf auf eine Blattachsel zurückschneiden. Das Basilikum wird hier verzweigen und somit buschiger Wachsen. Es ist daher wichtig, die Schnittstelle genug weit unten zu wählen. Das abgeschnittene Basilikum kann man direkt verwenden oder ins Wasser einstellen. Da wird er wieder Wurzeln bilden und kann wiederum eingetopft werden.

Zur Ernte immer wieder auf eine tiefe Blattachsel zurückschneiden, damit das Basilikum immer buschiger wird durch die Saison