

EdelSaat®



Basilikum Geschenkset

Ocimum basilicum

Anzuchtanleitung für eine erfolgreiche
Keimung und Aufzucht



PREMIUM
SAATGUT

Echte Qualität.
Reine Saat.

Natur schenken – Freude ernten



Dein EdelSaat® Basilikum Geschenkset

Ziehe dein eigenes aromatisches Basilikum heran
und genieße den unvergleichlichen Geschmack
frischer Kräuter – direkt aus deinem Zuhause.



WAS ENTHÄLT DEIN SET?



Premium-Saatgut

Ausgewählte Basilikum-Samen
für beste Keimfähigkeit.



Kokosquelltablette

Natürliche Kokosfasern als ideale
Grundlage für die Anzucht.



Kompostierbarer Anzuchtbecher

Nachhaltig, biologisch abbaubar
und direkt bepflanztbar.



Pflanz- & Pflegeanleitung

Schritt für Schritt erklärt –
einfach und verständlich.



Geschenkset

Eine besondere Geschenkidee für
Kräuterliebhaber und Genießer.



Wissenswert

Basilikum liebt Wärme, Licht und regelmäßiges Gießen.
Bei der Ernte regelmäßig die tops abschneiden – so
wächst die Pflanze buschig und aromatisch weiter.



Aussaat & Keimung

SO WACHSEN IHR BASILIKUM

1



KOKOSTABLETTE AUFQUELLEN

Die Kokosquelltablette in den Anzuchtbecher legen und mit lauwarmem Wasser übergießen. Warten, bis sie sich vollständig aufgelockert hat.

2



SUBSTRAT VORBEREITEN

Das aufgequollene Kokossubstrat vorsichtig auflockern und gleichmäßig im Becher verteilen. Überschüssiges Wasser entfernen.

3



SAMEN AUSSÄEN

Die Basilikum-Samen auf die Erdoberfläche streuen und nur leicht andrücken. Nicht mit Erde bedecken – Basilikum ist ein Lichtkeimer!

4



BEFEUCHTEN

Das Substrat vorsichtig mit Wasser besprühen. Gleichmäßig leicht feucht halten – niemals nass.

5



HELL AUFSTELLEN

Den Anzuchtbecher an einen hellen und warmen Standort stellen (18–24 °C). Direkte Mittagssonne während der Keimung vermeiden.



HINWEIS

Die Keimdauer variiert je nach Sorte und Umweltbedingungen. Bei 18–24 °C erfolgt die Keimung meist innerhalb von 5–14 Tagen. Wärme, Licht und eine gleichmäßige Feuchtigkeit fördern eine erfolgreiche Keimung.



Samen



Keimling
(1–2 Wochen)



Jungpflanze
(3–4 Wochen)



Kräftige Pflanze
(5–6 Wochen)



Erntebereit
(ab 8 Wochen)



Pflege & Hinweise

BASILIKUM

Ocimum basilicum

Mit der richtigen Pflege bleibt Ihr Basilikum gesund, aromatisch und liefert Ihnen über viele Wochen frische Blätter.



Temperatur

18–28 °C

Basilikum liebt Wärme. Unter 15 °C stellt das Wachstum ein. Vor Kälte und Zugluft schützen.



Licht

Sonnig & hell

Mindestens 4–6 Stunden direktes Sonnenlicht täglich. Ein heller Standort ist ideal.



Wasser

Regelmäßig gießen

Die Erde gleichmäßig feucht halten, aber Staunässe vermeiden. Fingerprobe hilft.



Standort

Drinne & draußen

Ideal für Fensterbank, Balkon oder Terrasse. Ab Mai auch im Freien möglich.



Substrat

Nährstoffreich & durchlässig

Eine lockere, humusreiche Kräut Erde mit guter Drainage ist optimal.



EdelSaat® Tipp

- ✿ **Regelmäßig ernten:** Schneiden Sie die Triebspitzen regelmäßig ab. Das fördert buschiges Wachstum und verhindert das Blühen.
- ✿ **Oberhalb eines Blattpaares schneiden:** So treibt die Pflanze an den Seiten neu aus und bleibt kompakt.
- ✿ **Im Sommer nach draußen stellen:** Ein warmer, geschützter Platz an der frischen Luft stärkt die Pflanze und intensiviert das Aroma.



HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Staunässe
- ✗ Austrocknung
- ✗ Zu wenig Licht
- ✗ Zu kalter Standort
- ✗ Zu spätes Ernten (Pflanze blüht zu früh)



WISSENSWERTES

- ✿ Basilikum ist ein einjähriges Würzkräut und sehr wuchsfreudig bei optimalen Bedingungen.
- ✿ Je öfter Sie ernten, desto aromatischer und kräftiger wächst Ihre Pflanze nach.
- ✿ Blütenbildung entzieht der Pflanze Kraft – daher rechtzeitig schneiden.
- ✿ Passt hervorragend zu Tomaten, Mozzarella, Pasta, Pesto und vielen mediterranen Gerichten.



“Die schönsten Geschenke wachsen mit der Zeit.”

EdelSaat®

PREMIUM BOTANICAL COLLECTION

