



© Greenmars - CC-BY-SA-3.0 - <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0>

Artikel-Nr: 17531

253

Echter Thymian

Thymus vulgaris

Der Echte Thymian ist eine ausdauernde, niedrig wachsende Gewürz-, Aroma- und Heilpflanze, die eine Höhe von bis zu 40 Zentimetern erreicht und deren Blätter zerrieben stark aromatisch duften. Die Blütezeit der hellviolett kleinen Blüten reicht von Mai bis Oktober. Fleisch gewinnt durch Thymian deutlich an Aroma. Aber auch vegetarische Gerichte wie Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin lassen sich mit Thymian wunderbar verfeinern. Oder Flammkuchen, die statt mit Speck und Zwiebeln mit dünnen Apfelscheiben, Ziegenkäse

Naturstandort: Ursprünglich stammt der Echte Thymian aus dem westlichen europäischen Mittelmeerraum.

Anzucht: Eine Freilandausaat sollte zwischen Mitte April bis Ende Juni erfolgen. Im Haus ist die Anzucht ganzjährig möglich. Thymian ist ein Lichtkeimer und muss daher nur leicht in Kräuter- oder Anzuchterde angedrückt werden. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Die Keimzeit beträgt zwei bis drei Wochen. Die kleinen Sprösslinge können dann ab Anfang Mai ins Freie umgesiedelt werden. Am besten wird die Erde dann mit etwa 40 % Sand durchmischt.

Standort: Thymian liebt einen trockenen, warmen Standort in sonniger Lage.

Pflege: Pflanzen Sie die Sämlinge in tiefe Töpfe, da der Thymian tiefe Pfahlwurzeln bildet. Nur bei älteren Exemplaren sind kleine Gaben organischen Flüssigdüngers angezeigt. Längere Zyklen ohne Wasser verkraftet der Thymian meist ohne weiteres. An sehr sonnigen und heißen Tagen sollte jedoch kräftig gegossen werden. Kurz vor der Blüte besitzt der Thymian die stärkste Würzkraft. Werden die Blätter zur Mittagszeit geschnitten, ist der Anteil an ätherischen Ölen am höchsten. Thymian lässt sich sehr gut durch Trocknen oder Einfrieren konservieren.

Im Winter: Zum Winter sollte die Pflanze im Wurzelbereich geschützt werden. Die frischen Triebe sprießen im Folgejahr wieder aus den verholzten Bereichen aus. Wir empfehlen, die Pflanze im Frühjahr kräftig bis in die verholzten Teile zu stützen. So wird der Austrieb zarter neuer Triebe gefördert.