

Echter Thymian, Thymus vulgaris



Menge	Stückpreis
bis 2	2,99 €*
ab 3	2,79 €*
ab 6	2,49 €*

* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Marke: Hofstetter
Bestell-Nr.: ha00007941

Echter Thymian - Thymian vulgaris hier online kaufen

Es gibt kaum eine so bekannte und beliebte Kräuterpflanze wie den Thymian. Der **Thymus vulgaris**, wie er sich mit botanischem Namen nennt, findet im alltäglichen Leben vielfach Anwendung. So ist er ein sehr aromatisches Kraut welches gerne in der Küche genutzt wird. Der echte Thymian eignet sich ideal für Fleisch, Fisch und Soßen. Er verleiht den Speisen sein ganz eigenes mediterranes, leicht herbes Aroma. Doch auch bei körperlichem Unwohlsein ist der Thymian ein guter Helfer. Die Heilpflanze kann leichte Beschwerden wie Halsschmerzen und Entzündungen im Rachenraum effektiv lindern. Neben all den guten Eigenschaften, die der Thymian mit sich bringt, gerät sein schönes Äußeres schnell in Vergessenheit. Dabei stellt der echte Thymian mit seiner attraktiven, weißen Blüte eine äußerst attraktive Staude dar. Egal ob im Kräuterbeet oder im Steingarten, der Thymian stellt stets eine echte Bereicherung dar.

Wuchs: Der Thymian ist eine flachwüchsige Staude bzw. Halbstrauch. Er wird zwischen 10 und 40 cm hoch. Während die oberen Triebe dicht verzweigt, krautig und buschig sind, finden sich an der Basis der Pflanze die älteren, bereits verholzten Äste. Der Wuchs des Thymian bildet breite Matten aus, daher kann er auch als Bodendecker problemlos genutzt werden.

Verwendung: Der Thymian ist unglaublich vielseitig. Er ist eine Pflanze die sich in vielen Lebensbereichen hervortut. Sei es um die Liebsten mit einem leckeren Essen zu verwöhnen, bei Husten und anderen Hals-Beschwerden oder aber wenn man eine hübsche, flache Blühpflanze sucht.

In der Küche: Das berühmte, mediterrane Gewürz zählt zu den wichtigsten Küchenkräutern überhaupt. So ist der Thymian fast in allen Speisen aus der mediterranen Küche enthalten. Besonders gut passt er jedoch zu allen Fisch- und Tomatengerichten. Er entfaltet sein Aroma noch kräftiger wenn er getrocknet verwendet wird. Der echte Thymian ist wie geschaffen, um seine Triebe und Blätter in Öl einzulegen. Diese geben ihr würziges Aroma an das Öl ab, was zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis führt. Das Thymianöl schmeckt ganz besonders gut in Vinaigrettes und beim Braten.

Geerntet werden die frischen Triebe ab Mai. Ab Juni können sogar die hellviolettfarbenen Blüten gesammelt werden, die ebenfalls als Gewürz verwendet werden können.

Als Heilpflanze: Doch nicht nur in der Küche, sondern auch als **Kräuterpflanze** findet er vielfach Verwendung. Er ist wie geschaffen für frische Tees gegen Erkältungs-Beschwerden aller Art (Husten, Bronchitis und festsitzenden Schleim). Der frisch aufgegossene Thymian-Tee hat darüber hinaus eine antibakterielle und entzündungshemmende Wirkung. Für diesen Zweck zählt der Thymus zu den besten Hausmitteln überhaupt. Um die Pflanze weiter verarbeiten und trocknen zu können, sollten Sie diese noch vor der Blüte ernten. Zu dieser Zeit befinden sich die meisten ätherischen Öle in den Kräutern. Für die Trocknung eignet sich ein dunkler, luftiger Ort, an dem Sie die geschnittenen Triebe aufhängen können. Im Jahr 2006 wurde der Thymus zur Heilpflanze des Jahres ernannt. Wie wichtig und gesund das Kraut ist, ist jedoch schon lange bekannt. Schon im alten Griechenland nutzten die Menschen die heilenden Kräfte des Thymian. Man erzählt sich, dass die Krieger ihr Badewasser in Thymus Blättern verfeinerten, die zuvor mit kochendem Wasser aufgebriht wurden, so konnten sich die ätherischen Thymianöle lösen und ihre Wirkung entfalten. Für sie war der Thymian der Inbegriff von Kraft und Mut.

Als Gartenpflanze: Auch im Garten macht der schöne Thymian eine hervorragende Figur. Er eignet sich wunderbar als Bodendecker für den Steingarten. Dort treffen die idealen Standortgegebenheiten aufeinander. Schön warm und sonnig auf trockenem Boden. Ein Eldorado für den Thymian. Doch auch im Staudenbeet oder in einer dekorativ gestalteten Kräuterecke macht die Pflanze wirklich etwas her. Der Thymus vulgaris ist nicht nur hübsch anzusehen, sondern hat im Beet einen weiteren sehr positiven Effekt. Durch den intensiven Duft, den das Kraut verströmt, werden Schädlinge wie Ameisen und Blattläuse ferngehalten. Diese Eigenschaft haben im übrigen auch andere Kräuter, wie zum Beispiel der Lavendel. So können Sie den Thymian nutzen um eine Beeteinfassung zu gestalten. Damit tun Sie auch den anderen Pflanzen einen großen Gefallen.

Standort: Der **echte Thymian** bevorzugt einen vollsonnigen, warmen Standort. Auf einem solchen werden sich das Aroma und die ätherischen Öle des Krauts bestens entwickeln. An den Boden stellt die Pflanze den Anspruch, dass er möglichst locker und karg sein soll kalkhaltige Böden werden generell bevorzugt. Nährstoffe benötigt die Pflanze nur wenige.

Pflege: Der **Garten-Thymian** wird Ihnen viel Freude machen, denn er sieht nicht nur hübsch aus, sondern ist drüber hinaus ausgesprochen pflegeleicht. Der Duft, den wir als so angenehm und wohlriechend empfinden ist bei den meisten Insekten verhasst. Darum wird der echte Thymian so gut wie nie von Schädlingen befallen. Sie machen lieber einen großen Bogen um die Kräuterpflanze. Auch Pilzbefall ist nicht die Regel. Eine so gesunde und unkomplizierte Staude findet sich selten. Ursprünglich stammt der Thymian aus dem europäischen Mittelmeerraum, daher fühlt er sich in warmen Regionen ganz besonders wohl. Der Thymus vulgaris ist einer der wenigen seiner Art, der im Winter kaum einen Schutz benötigt. Aus

Sicherheitsgründen können Sie ihn mit Reißig oder Vlies abdecken. So wird der starke Thymus vulgaris den Winter problemlos überstehen. Ein regelmäßiger Schnitt ist wichtig. Durch ihn bleibt der buschige, dicht verzweigte Wuchs des Thymians erhalten. Durch die Ernte erübrigen sich weitere Schnittmaßnahmen jedoch meist.



[Lieferqualität von Kräutern](#)

Artikeleigenschaften

Standort: Überwiegend Sonne
Verwendung: Gewürzkräuter, Teekräuter