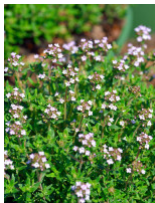


Zwergthymian, Thymus vulgaris 'Compactus'



Menge	Stückpreis
bis 2	3,55 €*
ab 3	3,20 €*
ab 12	2,95 €*
ab 24	2,70 €*

* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Marke: Hofstetter
Bestell-Nr.: ha00007954

Zwergthymian - Thymus vulgaris 'Compactus'

Der Zwergthymian ist in Geschmack, Inhaltsstoffen und Geruch identisch mit dem Feldthymian. Allerdings **wächst er kompakter, langsamer und gedrungener als der Feldthymian**, was sich auch vom deutschen Namen ableiten lässt. Diese Sorte ist besonders gut für kleinere Kräuterschnecken, Kübel oder Balkonkästen geeignet.

Der Thymian ist 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.

Doch nicht nur in der Küche, sondern **auch in der Heilmedizin** findet er vielfach Verwendung. Er ist wie geschaffen für frische Tees gegen Erkältungsbeschwerden aller Art. Der frisch aufgegossene Tee wirkt darüber hinaus antibakteriell und entzündungshemmend.

Der echte Thymian ist wie geschaffen, um ihn auch **in Öl einzulegen**. So gibt er sein würziges Aroma an das Öl ab, was zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis in Vinaigrettes und beim Braten führt.

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

Am besten gedeiht Thymian **an sonnigen und warmen Plätzen** mit durchlässigen und trockenen Böden. Hier entfaltet er auch sein volles Aroma und verströmt seinen typischen würzig-orangen-artigen Geruch.

Die Blüten des Thymians sind eine **wichtige Bienenweide**, die dem Honig eine besondere Würze verleiht, weshalb man ihn im mediterranen Raum besonders gerne in die Nähe von Bienenstöcken pflanzt.



[Lieferqualität von Kräutern](#)

Artikeleigenschaften

Standort: Überwiegend Sonne
Verwendung: Gewürzkräuter, Teekräuter