

## Kümmelthymian, Thymus herba-barona



| Menge | Stückpreis |
|-------|------------|
| bis 2 | 3,29 €*    |
| ab 3  | 2,99 €*    |
| ab 6  | 2,59 €*    |

\* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Marke: Hofstetter  
Bestell-Nr.: ha00007948

### Kümmelthymian - Thymus herba-barona

Besonders auffallend ist der **kriechende Wuchs**. Darin unterscheidet sich dieser Thymian von seinen Artgenossen, da diese eher kissenartig wachsen.

Die nadelartigen Blätter geben ein **umwerfend-würziges Aroma** an die jeweiligen Speisen während des Garvorgangs ab. Das Aroma variiert zwischen Kümmel, Thymian und Kreuzkümmel. Sobald Sie das erste mal mit diesem Küchenkraut gekocht haben, werden Sie nicht mehr darauf verzichten können!

Experimentieren Sie viel mit Kümmelthymian, ob deftige Speisen oder die leichte mediterrane Küche, er gibt allen Gerichten **den entscheidenden Pepp**. Darüber hinaus passt er hervorragend zu würzigem Käse oder einfach nur frisch aufs Butterbrot.

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. Erst dann entfaltet er sein volles Aroma.

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