

NUTZPFLANZENDATEI

Pflanzenart:	Gartenthymian, <i>Thymus vulgaris</i>
Bot. Familie:	<i>Lamiaceae</i> , Lippenblütler
Kulturart:	stark aromatisch riechendes Würzkräut, am Stengelgrund verholzend, daher auch als Zwerghalbstrauch bezeichnet.
Klima und Standort:	warme, trockene Plätze, zwischen Steinen; daher eine ideale Steingartenpflanze.
Bodenansprüche:	kalkreiche, humose, leicht erwärmbare Böden, nicht zu feucht.
Nährstoffansprüche:	geringe Nährstoffansprüche, vor der Pflanzung den Boden mit reifem Kompost, Steinmehl und Kalk versorgen.
<u>Pflanzdaten</u>	
Saatbad:	15 – 30 Minuten in Humofix®-Lösung.
Aussaat:	März/April ins Vorzuchtbeet; August/September ins Freiland.

Pflanzung: Ende Mai/Anfang Juni;
Abstände: 25 x 30 cm.

Sorten

Deutscher Winterthymian wird meist bei uns angebaut, da er auch kalte Winter unbeschadet übersteht.

Französischer Sommerthymian ist aromatischer, ist aber bei uns nicht ausreichend winterhart.

Positive Nachbarn: Staudenkräuter, die ebenfalls Wärme und Trockenheit lieben: Ysop, Salbei, Bergbohlenkraut, Rosmarin, Süßholde.
Thymian selbst kann überall dort an Beetränder gesetzt werden, wo er durch seinen Duft Schädlinge abhalten soll.

Negativer Nachbar: Wermut

Vor- und Nachkultur entfällt, da Thymian als Staude mehrere Jahre an einem Platz steht.

Saat- und Pflagetips

Thymian ist Lichtkeimer. Daher wird der Same gar nicht oder nur leicht mit Erde übersiebt. Schwere, lehmige Gartenerde muß vor der Aussaat oder Pflanzung mit Sand, Gesteinsmehl und Kompost aufgelockert werden. Der Same keimt nach 10 bis 13 Tagen. Es ist ratsam, ihn bei Direktsaat, damit er nicht zu dicht fällt, mit Sand zu mischen.

Wird im Frühjahr in Kästen ausgesät, können die Pflänzchen Ende Mai, Anfang Juni ausgepflanzt werden. Wird im Spätsommer ins Freiland gesät, bleiben die Sämlinge an Ort und Stelle, werden aber über Winter mit Reisig oder Laub abgedeckt und erst im Frühjahr versetzt.

Der Boden sollte vor der Aussaat oder Pflanzung eine Spritzung mit Baldrianblütenextrakt erhalten, ebenso eine Spritzung mit Ackerschachtelhalmbrühe, um Pilzkrankheiten aus dem Boden vorzubeugen.

Will man ihn nicht auf ein Kräuterbeet setzen, so ist eine Steingartenanlage ein geeigneter Platz. Auch als Wegeinfassung macht sich dieser kleine Halbstrauch gut, nur muß man beim Pflanzen Rücksicht nehmen auf seinen Drang ins Weite.

Beete, die mit dem Thymian umrandet sind, werden wegen seines würzigen Geruchs von vielen Schädlingen gemieden. Auch in Balkonkästen oder Blumentöpfen läßt sich der Thymian ziehen. Hier hat es sich bewährt, kleine Kieselsteine als Bodenbedeckung auf die Erde der Kästen zu legen. Sie speichern Wärme und sorgen für besseres Wachstum. Eine leichte Kompostdüngung oder einen Guß mit verdünnter Brennesseljauche (1:20) verträgt der Thymian nach jedem Schnitt. Zwischendurch braucht er keine Düngung. Im Winter sollte ein leichter Winterschutz gegeben werden.

Ernte

Von Mai/Juni bis in den Oktober hinein blüht der Thymian. Bei sonnigem Wetter schneidet man die blühenden Triebe ab. Im ersten Jahr erntet man noch vorsichtig, dann jährlich zwei- bis dreimal. Doch sollte man nicht über den August hinaus ernten, da die Stöcke sonst geschwächt in den Winter gehen. Im 4. Jahr geht die Ernte wieder etwas zurück, und länger als 5 Jahre sollten die Pflanzen nicht am gleichen Platz stehen bleiben. Durch Neuaussaat, Teilen oder Stecklingsvermehrung werden die Bestände wieder verjüngt. Getrocknet oder gefroren bleibt das Aroma weitgehend erhalten.

Zum Trocknen bindet man die Triebe zu kleinen Sträußchen zusammen und hängt sie an einen luftigen, trockenen und warmen Ort, mit den Köpfen noch unten auf. Man kann die Triebe auch kleinschneiden und auf Packpapier ausbreiten und in einem geeigneten Raum trocknen. Die Küche ist zum Kräutertrocknen ungeeignet. Dort ist die Luft oft zu feucht oder auch fetthaltig. Die Kräuter sind trocken, wenn sie beim Biegen wie Glas zerbrechen. Der getrocknete Thymian wird in verschlossenen Gläsern oder Porzellangefäßen aufbewahrt.

Samengewinnung

Die Samengewinnung beim Thymian ist sehr leicht durchzuführen. Man läßt einfach einige Triebe verblühen und Samen bilden, schneidet diese Triebe ab und reibt die Samen aus. Thymiansamen bleiben etwa 2 Jahre keimfähig. Thymian kann auch leicht durch Teilung oder durch Stecklinge vermehrt werden.

Schädlinge und Krankheiten

Von Schädlingen und Krankheiten wird der Thymian normalerweise nicht geplagt. Er wehrt sogar Fadenwürmer und

Schadinsekten ab. Deshalb eignet er sich auch gut als Schutzpflanze für empfindlichere Kulturen, zum Mulchen – wenn man das mehrjährige Kraut nicht zwischen einjährige Gemüsepflanzen setzen will – und zur Bereitung von schädlingsabwehrenden Brühen.

Verwendung

Thymian kann frisch und getrocknet verwendet werden. Für den täglichen Bedarf in der Küche holt man sich einige Blättchen, schneidet sie sehr klein und gibt sie an Braten, Fischgerichte oder Salate und nimmt sie zu allen Rohkostspeisen. Doch auch hier gilt wie bei fast allen Gewürzen: sparsam dosieren, wenn sie nützen und den Geschmack verbessern sollen. Schon in den Speisen wirkt Thymian als Heilkraut, da es den Stoffwechsel anregt. Es bekämpft fettige und unreine Haut.

Für den Winterbedarf in Küche und Hausapotheke trocknet man das ganze Kraut, das nie zu tief am Boden geschnitten werden sollte. Getrocknet lassen sich die Blüten und Blätter leicht abstreifen und sogar zu Pulver verreiben. Bei Bronchialkatarrh, Husten, Keuchhusten wirkt Thymianaufguß – 15 bis 20 g auf 1 Liter Wasser – beruhigend und krampflösend. 25 bis 40 g Kraut gekocht, 10 Minuten lang, und ins Badewasser gegeben, sind eine Stärkung für schwächliche Kinder. Als warmes Kräuterkissen hilft Thymian bei veraltetem Rheuma. Überall wirkt er lindernd und auffrischend.

Inhalieren mit Thymian (nach Kräuterpfarrer H.J. Weidinger):

Je eine Handvoll getrocknetes, zerkleinertes Thymiankraut und Kamillenblüten mit 1 Liter kochendem Wasser abbrühen. Den Topf mit einem Elektrokoher auf den Tisch stellen und leicht am Sieden erhalten. Sich davor hinsetzen, ein Frottierhandtuch über den Kopf und das Gefäß hängen und den Dampf ruhig und gelassen einatmen.