

## Kulturanleitung für den kontrollierten Anbau

# Thymian

*Thymus vulgaris* L.  
(Lamiaceae)



*Thymian in Blüte*

## Geschichte

Die Wurzeln des Thymians reichen sehr weit zurück. Man kennt ihn schon seit mehr als 4000 Jahren als Gewürz- und Heilpflanze. Dies belegen Aufzeichnungen in sumerischer Keilschrift, die davon berichten, dass Thymian bereits 2000 Jahre v.Chr. im heutigen Irak angebaut wurde.

Man kann sich darüber streiten, ob der Thymian mehr als Heil- oder Gewürzpflanze verwendet wurde. Sicher ist, dass auch die Ägypter Thymian beim Einbalsamieren und für Leichenwaschungen benutzten. Man kann daher annehmen, dass der Thymian damals auch schon arzneilich verwendet wurde.

Später waren es die griechischen Gelehrten Plinius, Dioskorides und Theophrast die die Heilwirkung des Thymians beschrieben. Sie sollen ihn als Beigabe zu Speisen

verwendet haben, ebenso wussten sie um seine Luft reinigende Eigenschaft und verhinderten damit die Ausbreitung von Krankheiten.

Römische Soldaten haben angeblich im Thymian gebadet, bevor sie in die Schlacht zogen. Auch im Mittelalter wurden offenbar den Rittern Thymianzweige in die Kopfbedeckung gewoben, ehe sie an einen Kreuzzug teilnahmen.

Erst sehr viel später - im 11. Jahrhundert – wurde der Thymian von den Benediktinern überall in Europa in die Klostersgärten gebracht und angebaut.

Im Mittelalter wurde der Thymian vor allem in Salbenform und als Wurmmittel verwendet.

Unsere deutsche Bezeichnung: Thymian“ für die Pflanze hat wohl viele Ursprünge aus ihrem Heimatgebiet. So nannten ihn die Ägypter "tham". Das griechische Wort "thymon" bedeutet "ausräuchern" – auch daher könnte der Thymian seinen Namen haben. Andere Quellen sagen, er entstamme dem Wort "thumon", was "Mut" bedeutet, auf der seelischen Ebene hat dies sehr wohl seine Berechtigung. Alle Bezeichnungen weisen jedenfalls auf die vielen Wirkungen des Thymian hin.

## Pflanze

Der Thymian (*Thymus vulgaris*) gehört zur Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*). Die Gattung *Thymus* ist weltweit mit 350 Arten, in Europa mit über 60 Arten vertreten. Der Echte Thymian ist ein ausdauernder, stark verzweigter Halbstrauch, der Wuchshöhen von 10 bis 40 Zentimeter erreicht. Die dünnen, vierkantigen Zweige sind niederliegend oder aufsteigend, verholzt und kurz behaart. Die kreuzgegenständigen Laubblätter sind nur wenige



Blütenquirl des Thymian

Millimeter klein, sitzend oder kurz gestielt und schmal elliptisch. Ihre

Oberseite ist graugrün gefärbt, die Unterseite filzig grauweiß behaart und der Rand zurückgerollt. Damit haben sich die Pflanzen perfekt an ihre natürlichen Standorte mit viel direkter Sonneneinstrahlung und großer Hitze angepasst.

Die kleinen rosa-weiße Blüten sind in ährenförmigen Scheinquirlen angeordnet und produzieren zur Hauptblüte reichlich Nektar. Sie werden gerne von Bienen und Hummeln besucht. Die einzelne Blüte ist aus 5 Blütenblättern



Spross und Blatt des Thymian

zusammengesetzt, die aus einer Ober- (2 Blütenblätter) und Unterlippe (3 Blütenblätter) gebildet wird. Die Blütezeit des Thymian beginnt im Mai und reicht bis Oktober.

Die Frucht ist die typische Klausenfrucht der Lippenblütler mit vier einsamigen hell- bis dunkelbraunen Nüsschen.

Es gibt viele weitere als Gewürzpflanze verwendbare Thymianarten, die ein unterschiedliches Aroma und Aussehen besitzen und teilweise an extrem unwirtlichen Stellen gedeihen. Sie variieren in Blütenfarbe, Blattform und Wuchshöhe sowie in der Schärfe ihres Geschmacks.



## Vorkommen

Der Thymian ist eine Pflanze der Macchia und der lockeren Trockenrasen rund um das Mittelmeer. Als mediterraner Kleinstrauch hat er sich perfekt an die trockenen, flachgründigen und steinigen Standorte angepasst. Er bevorzugt kalkhaltige Böden und besiedelt am Naturstandort sehr heiße und trockene Plätze.

Als typische Mittelmeerpflanze verwildert der Thymian in Mitteleuropa nur in warmen Gegenden, wie z.B. am Fuß der Alpensüdseite und in der Südwestschweiz. Sogar in Deutschland wurde er an mehreren Stellen eingebürgert.

## Inhaltsstoffe

Thymian enthält verschiedene

- 1) Flavone (u.a. Apigenin), Naringenin, Taxifolin
- 2) Phenolcarbonsäurederivate (u.a. Kaffeesäure)
- 3) Triterpene  
und zwischen
- 4) **1-2,5% ätherisches Öl:**  
bis zu 50% als Hauptbestandteil **Thymol**,

größere Mengen an Carvacrol, Caryophyllen, Cymen, Terpinen und Thymolmethylether.

Kleinere Mengen an Borneol, Camphen, Cineol, Linalylacetat und Terpenylacetat sind ebenso enthalten.

Die genaue Zusammensetzung der Inhaltsstoffe variiert stark nach Art und Herkunft des Thymians.

Die hauptsächlich vorkommenden ätherischen Öle können wie folgt unterteilt werden:

## Chemotypen

Es gibt sechs definierte Chemotypen des Echten Thymian. Die Verteilung und Häufigkeit der einzelnen Chemotypen innerhalb eines Bestands hängt insbesondere von genetischen und klimatischen Bedingungen ab. Die Zusammensetzung der ätherischen Öle der Chemotypen ist jeweils verschieden, sie werden nach ihrem jeweiligen Hauptbestandteil benannt.

Die Typen sind:

<b>Geraniol-Chemotyp</b>	duftet angenehm, mild, geranienartig
<b>Linalool-Chemotyp</b>	duftet mild, zitronig, frisch
<b><math>\alpha</math>-Terpineol-Chemotyp</b>	duftet scharf, terpentinartig
<b>Trans-thuyanol-4-terpineol-4-Chemotyp</b>	duftet stark, kampferartig
<b>Carvacrol-Chemotyp</b>	duftet würzig, scharf
<b>Thymol-Chemotyp</b>	duftet schärfer, würziger

## Rotes und weißes Thymianöl

Die Bezeichnung weißer oder roter Thymian hat nichts mit den Chemotypen des ätherischen Öls zu tun, sondern hängt von der Destillationsmethode ab.

<b>Rotes Thymianöl</b>	Ist das Rohdestillat des weißen Thymian
<b>Aussehen, Farbe, Duft</b>	Braune oder orange Flüssigkeit, mit warmem, würzigem, krautigem, kräftigem Geruch

<b>Weißes Thymianöl</b>	Wird durch weiteres Destillieren oder Rektifizieren hergestellt
<b>Aussehen, Farbe, Duft</b>	Klare, blassgelbe Flüssigkeit, mit süßem, frischen, milderem Geruch

Durch Lösungsmittel-Extraktion entsteht ein Absolue (Verwendung in Parfümindustrie)

## **Verwendung, Wirkung und Anwendung**

Verwendet wird das blühende Kraut. als Gewürz, in der Lebensmittel-, und Likörindustrie sowie in der Pharmazie

### **In der Küche**

Die Verwendung von Thymian als Heilmittel und Gewürzpflanze hat eine lange Tradition.

Thymian riecht und schmeckt würzig. Die Gerbstoffe wirken adstringierend, die Bitterstoffe verdauungsfördernd. Deshalb wird das Gewürz für Fleischgerichte, Wild, Geflügel, Würste, Fischgerichte und Kräuterkäse benutzt. Besonders zu fetten Speisen passt Thymian gut, denn er fördert die Bekömmlichkeit schwerer Kost. Thymian ist ein unbedingtes Muss in Grill-Würzmischungen. Er ist außerdem das Basisgewürz der „herbes de Provence“ und passt auch gut in Tomatensuppen und –saucen.

### **Thymian als Bienenweide**

Die Blüten des Thymian sind eine recht gute Bienenweide, der mögliche Honigertrag pro Hektar Anbaufläche kann bis zu 185 kg im Jahr erreichen. Sehr wichtig sind die ätherischen Öle der Thymian zur Gesunderhaltung des Bienenstockes.

### **In der Volksheilkunde**

Das Thymol (= Phenol) hat auf Pilze, Bakterien und Viren eine Wachstum hemmende Wirkung. Es regt die Tätigkeit des Flimmerepithels der Atemwege an und verflüssigt so zähen Schleim, der sich anschließend leichter abhusten lässt. Darüber hinaus wirkt Thymian Krampf lösend. Deshalb wurde und wird Thymian als wirksames Mittel bei Bronchitis und sogar Keuchhusten angewandt.

Die Lamiaceen- Gerbstoffe des Thymians sind Entzündung hemmend und fördern die Verdauung.

Äußerlich angewandt kann man mit einem Absud aus Thymianblättern Wunden desinfizieren, gereizte Hautstellen beruhigen und den Juckreiz von Stichen mildern

### **Thymian – öl als Fungizid**

Im biologischen Anbau werden Versuche gemacht, die die Wirkung des Thymian in der Pilzbekämpfung überprüfen.

### **Anwendungsformen**

**Innerlich** eingenommen als **Aufgussgetränk** bei Husten, Angina oder schlechter Verdauung. Dabei sollen nicht mehr als 2 Tassen pro Tag getrunken werden.

Einen **Absud** aus Thymian verwendet man **äußerlich** zum Desinfizieren von Wunden oder als Ausgangsprodukt für ein Bad bei Erkältungskrankheiten.

## Wichtige Hinweise

Der Thymian ist eines der stärksten antiseptischen und ätherischen Öle.

Das konzentrierte ätherische Öl oder Präparate in hochdosierter Form kann zu Herzrasen bis zum Kreislaufkollaps führen.

Die Salbe kann bei Babys und empfindlichen Menschen Hautrötungen, ja sogar Brandblasen verursachen.

## Anbau

### Standort

Thymian gedeiht selbst auf nährstoffarmen, sehr sonnigen und heißen Lagen. Der Anbau sollte auf leichten, lehmig-sandigen Böden erfolgen – Thymian kann aber auch auf tonreichen nicht zu feuchten Standorten angebaut werden. In jedem Fall müssen unkrautarme Flächen ausgewählt werden.

Gartenthymian, ist bei uns in Südtirol nicht vollkommen frosthart. Da er mit unserem einheimischen Quendel oder Wiesenthymian (*Thymus serpyllum*) botanisch und geschmacklich verwandt ist, kann er teilweise durch diesen ersetzt werden. Auch der Quendel wächst auf Trockenrasen.

Die Thymianpflanze ist sehr anspruchslos. Je heißer die Gegend ist in der die Pflanze wächst, umso mehr ätherisches Öl bildet sie; je höher das Anbauggebiet liegt, umso sanfter ist das Öl von seinen Inhaltsstoffen her. Trotzdem sollten auch in südexponierten Lagen im Anbau von Thymian 1.000 Höhenmeter nicht überschritten werden, da die Qualität nachlässt.

### Sorten

#### „Deutscher Winter“

Pflanze buschig, stark bestockt, von der Basis aus stark verholzend.

Blätter klein, dunkelgrün, spitzoval;

Blütenfarbe weiß bis hellrosa.

Gehalt an ätherischem Öl 2,0% bis 2,4%.

**Sehr winterhart**, hat sich in Südtiroler Kräuteranbau sehr bewährt.

Weitere Sorten:

„Aroma“	Tschechische Züchtung	ertragreich - nicht winterfest
„Krajovy“	Tschechische Züchtung	sehr aromatisch bedingt winterfest
„Sloneczko“	Polnische Züchtung	Stark wachsend, sehr verholzend

## **Bodenvorbereitung und Vorfrucht**

Thymian ist eine schwachwachsende und wenig konkurrenzstarke Pflanze. Er wächst auf lehmig-sandigen, lockeren und gut drainierten Böden, die auf jeden Fall unkrautfrei sein müssen. Da Thymian selbstunverträglich ist, müssen Anbaupausen von 4 Jahren zu sich selbst und anderen Lippenblütlern eingehalten werden.

**Vorfrucht:** an die Vorfrucht stellt Thymian keine besonderen Ansprüche, Kartoffel und Tomaten sind nicht geeignet. Ein Anbau nach Ringelblumen oder Kornblumen hingegen hat sich bewährt. Günstig wirkt sich eine Bodenvorbereitung mit Wintergetreide aus.

## **Jungpflanzen**

Die Jungpflanzenvorkultur erfolgt im Gewächshaus in 54er Anzuchtplatten. Dazu werden die Pflanzen Ende Februar-Mitte März im Gewächshaus ausgesät.

Eine Direktsaat (Saatgutbedarf 0,10 kg/Ar) ist für Thymian nicht geeignet, es besteht die Gefahr der Verunkrautung der aufgehenden Saat.

Ins Freie ausgepflanzt wird ab Mitte April. Die Pflanzen müssen dabei gut angedrückt und anschließend angegossen werden. Alternativ kann eventuell auch im Herbst bis spätestens Anfangs September gepflanzt werden. Bei späteren Auspflanzterminen besteht die Gefahr von Schäden durch Auswinterung.

Eine weitere Möglichkeit zur Gewinnung von Pflanzen ist die Teilung bestehender Polster. Dabei werden einzelne kleine Äste oder Aststücke in Anzuchtplatten gelegt und leicht in die Erde gedrückt. Bei dieser Art der Vermehrung erhält man schneller neue Pflanzen, allerdings können so leichter Krankheiten verschleppt werden, bzw. Ist die Lebensdauer der Pflanzen nicht so groß.

## **Pflanzung**

Die Auspflanzung erfolgt in kleinflächigem Anbau händisch oder auch mittels Pflanzmaschinen

<b>Reihenabstand</b>	45 - 62,5 cm
<b>Pflanzabstand in der Reihe</b>	20 - 25 cm
<b>Pflanzenanzahl</b>	500 - 600 Pflanzen/Ar

## **Pflege**

Ab dem zweiten Standjahr ist der Rückschnitt der Sträucher auf ca. 10 – 15 cm im Frühjahr eine wichtige Pflegemaßnahme. Dadurch wird die Ausbildung junger Triebe mit hohem Gehalt an ätherischem Öl gefördert.

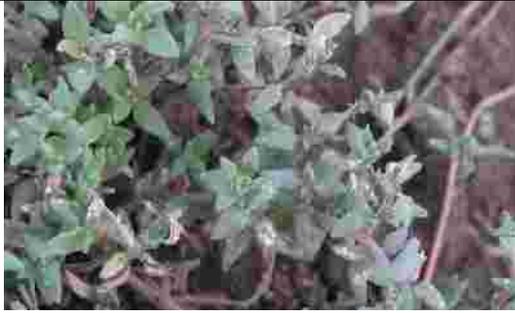
# Krankheiten und Schädlinge

## Pilzliche Schaderreger

<p><b>Echter Mehltau</b> – <i>Erysiphe</i> ssp.</p>	<p>Weißer Flecken auf der Blattoberseite, später auf dem ganzen Blatt, Blätter trocknen ein  <b>Vorbeugende Maßnahmen:</b> Schaffung optimaler Standortbedingungen (für zügiges Wachstum), kurzzeitiges Beregnen, eventuell vorzeitiger Schnitt, vorbeugender Einsatz von Pflanzenstärkungsmitteln (Zulassungen beachten)  <b>Direkte Maßnahmen:</b> Einsatz von Schwefelpräparaten (Zulassungen beachten)</p>
<p><b>Grauschimmel</b> – <i>Botrytis cinerea</i></p> 	<p>Schwächeparasit, greift lebendes Gewebe an, wenn die Pflanze zu nass steht, zu warm oder zu viel Stickstoff gedüngt wurde.          Befällt Blätter und Stängel, Nassfäule, befallenes Gewebe wird zunächst braun, dann schwarz und von einem mausegrauen Schimmelrasen überzogen. Tritt nestweise auf.  <b>Vorbeugende Maßnahmen:</b> Vermeidung langer Blattnässezeiten, keine Überkopfbewässerung, luftige Kulturführung, keine einseitige und zu hohe Stickstoffdüngung</p>
<p><b>Rostpilz</b> – <i>Puccinia menthae</i></p>	<p>In seltenen Fällen auch an Thymian und verwandten Arten anzutreffen          Schadbild: blattoberseits kreisrunde, eingesunkene Flecken, Blattunterseite mit Pusteln, die rostfarbene Sporen entlassen und sich so innerhalb des Bestandes weiter ausbreiten.  <b>Vorbeugende Maßnahmen:</b> gesundes Pflanzmaterial, optimale Wachstumsbedingungen, gut durchlüftete Bestände, wenn möglich Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht vermeiden  <b>Direkte Maßnahmen:</b> bei ersten Befallssymptomen ein tiefer kurativer Schnitt, Schnittgut vernichten</p>

## Tierische Schädlinge

<p><b>Gallmücken</b> – <i>Janetiella thymi</i> (Kieffer)</p> 	<p>Gallmücken legen Eier in die jungen Triebspitzen, die Blätter reagieren mit Gallenbildung  <b>Vorbeugende Maßnahmen:</b> auf trockene und gut durchlüftete Anzucht von Thymian achten  <b>Direkte Maßnahmen:</b> Anwendung von <i>Neem-Präparaten</i> (Zulassung beachten!)</p> 
<p><b>Zikaden</b> – <i>Eupteryx</i> sp. und <i>Emelyanoviana mollicula</i></p> 	<p>Schäden durch Anstechen und Saugen auf der Blattunterseite – zunächst entlang der Adern  <b>Vorbeugende Maßnahmen:</b> Kulturschutznetze (Abdeckung vor dem Zuflug), starker Rückschnitt nach der Ernte zur Populationsreduktion, Vermeidung befallener überwinternder Pflanzen im Gewächshaus  <b>Direkte Maßnahmen:</b> bei starkem Befall Anwendung von Kaliseifen- oder Pyrethrin- und Rapsöl-Präparaten bzw. Neemöl (Zulassung beachten!)</p>

	
<p><b>Kleine oder Grüne Zwetschgenblattlaus</b> <i>Brachycaudus helichrysi</i></p> 	<p>Im Frühsommer an den Triebspitzen, kleine grüne bis braune Laus, Verbräunungen vorzeitiges Absterben der Blätter sind die Folge, Viren können übertragen werden, wirtswechselnd mit Zwetschgen Einseitige und überhöhte Stickstoffdüngung vermeiden</p>
<p><b>Nematoden</b></p>	<p>Besonders auf einseitig ausgelaugten Böden und wenn die 4-jährige Anbaupause nicht eingehalten wird. Direkte Bekämpfung schwierig – evtl. Einsatz von Tagetes, Ölrettich</p>

## Düngung

Thymian ist ein **Schwachzehrer** deshalb keine Gülle oder Stallmist unmittelbar vor dem Anbau einsetzen, da dadurch das Aroma negativ beeinflusst werden kann und die Pflanzen krankheitsanfälliger werden.

## Düngungsbedarf

N/Ar	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /Ar	K <sub>2</sub> O/Ar
0,60- 0,80 kg (2 Gaben)	0,40 kg	1,20 kg

Im ökologischen Anbau wird der Thymiananbau mit Rizinusschrott oder anderen Bio-Düngern im Ausmaß von 5 - 6 kg/Ar gedüngt.

In jedem Fall ist nach jedem Schnitt sowohl eine Beregnung wie auch Stickstoffgabe nötig.

## **Ernte**

Die Ernte erfolgt zu **Blühbeginn** oder während der **Vollblüte**.

Im ersten Anbaujahr ist auf Grund der Pflanzenentwicklung nur ein Schnitt möglich. Er sollte spätestens Ende August erfolgen, um den Pflanzen noch einen ausreichenden Austrieb zu sichern. Somit wird Auswinterungsschäden im Pflanzenbestand vorgebeugt. Ab dem zweiten Standjahr können zwei Ernten vorgenommen werden. Der erste Aufwuchs wird kurz vor der Blüte (etwa Anfang Juni) geschnitten, der zweite Aufwuchs wird Ende August, Anfang September geerntet. Ein zu später Schnitt im Herbst beeinflusst den Aufwuchs im Folgejahr ungünstig.

## **Schnitthöhe:**

die optimale Schnitthöhe liegt zwischen 5 - 10 cm über dem Boden. Wichtig ist in jedem Fall, den Stängelanteil der holzigen Stiele möglichst gering zu halten.

## **Verarbeitung**

Das Erntegut muss möglichst rasch nach der Ernte weiterverarbeitet werden. Zur Vermeidung von Ölverlusten ist eine rasche Trocknung bei Temperaturen von **maximal 35 °C am Erntegut** zur Schonung der ätherischen Öle nötig.

Die erwünschten acht bis zehn Prozent Restfeuchte sind erreicht, wenn das Erntegut rascheltrocken ist. Je nach Trocknungssystem dauert dieser Vorgang acht bis 24 Stunden. Die Trocknung kann in Kasten- oder Etagentrocknern, am besten auf allerdings sehr teuren – Mehrbandtrocknungsanlagen, durchgeführt werden. Eine Lufttrocknung kleinerer Mengen im Schatten bei guter Belüftung auf Rosten oder Jutedarren in einer etwa fünf Zentimeter starken Schicht ist ebenfalls möglich. Die Trocknungsdauer beträgt hierbei aber länger. Für den kleinblättrigen Thymian ist diese Art der Trocknung gut geeignet.

Nach der Trocknung reben und sichten.

Anschließend ist die Droge geschützt vor Feuchtigkeit (auch Luftfeuchte!), Licht und Lagerschädlingen, zum Beispiel in Papier-, Jute- oder Kunststoffsäcken, aufzubewahren. Da ätherisches Öl aus der Droge in bestimmte Kunststoffe auswandern kann, sollen Säcke aus Polyethylen oder PVC nicht in direkten Kontakt mit der Droge treten.

## **Qualitätsmerkmale**

Die Qualität ist gut, wenn der Anteil an ätherischem Öl in der Frischware bei < 1,2% liegt und der Anteil von Thymol bei 0,5% im getrockneten Kraut (Droge) liegt.

In südlichen, wärmeren Ländern kann der Anteil an ätherischen Ölen teilweise sogar doppelt so hoch liegen.

**Weitere qualitäts bestimmende Merkmale :**

Stängelanteil &lt; 10%

Restfeuchte &lt; 10%

Fremde Bestandteile &lt; 2%

Ascheanteil 15%

**Erträge**

Frischkraut	90 – 300 kg/Ar
Trockenware	10 – 50 kg/Ar

Die Erträge sind abhängig von Standjahr und Anzahl der Schnitte.

## Literatur

Klaus Becker, Stefan John: *Farbatlas Nutzpflanzen in Mitteleuropa*. Ulmer Verlag, Stuttgart  
Siegfried Hirsch, Felix Grünberger: *Die Kräuter in meinem Garten*- (Hohenheim)  
Maria Luise Kreuter: *Kräuter und Gewürze aus dem eigenem Garten*  
Eigene Erfahrung auf dem Versuchsfeld Gachhof Meran VZ Laimburg