



Thymianfeld bei Carbelotte: Der leicht sandige Boden hier eignet sich bestens für den Anbau.

Thym de Carbelotte

Thymian (*Thymus vulgaris* subsp. *lemusanis*) aus Carbelotte

Der beste Thymian von Lemusa wird in Carbelotte im Osten der Insel angebaut, wo er auf dem leicht sandigen Boden bestens gedeihen kann. Die vier Thymian-Produzenten des Ortes haben sich 1980 zur Société des Producteurs de Thym Carbelotte (seit 2016 kurz Prothym) zusammengeschlossen und garantieren seither gemeinsam die Qualität ihrer frischen wie auch der getrockneten Produkte. Auf sechs Hektaren produzieren sie knapp 25 Tonnen frischen Bio-Thymian, aus einer Tonne lassen sich durchschnittlich 130 kg getrocknete Blätter gewinnen. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Prothym.

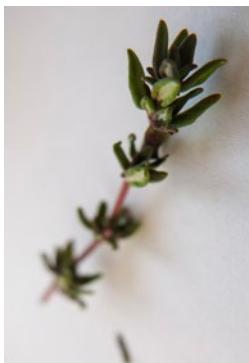
PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Echter Thymian gehört zur Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*). Alle Thymiane sind immergrüne Halbsträucher oder Sträucher, oft wir-



HOIO verkauft Thym de Carbelotte in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 13 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Thym de Carbelotte wurde 1982 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

ken sie krautig und meist sind sie an der Basis verholzt. Echter Thymian wächst etwa 30 cm hoch. Seine Zweige sind gerade, starr, eng verästelt und grülich behaart. Die Blätter sind höchstens zentimeterlang, dunkelgrün, ganzrandig, mit eingerolltem Rand und stehen kreuzgegenständig an den Zweigen. Die Lippenblüten erscheinen in den Blattachseln, sind etwa 5 mm lang und rosa, bläulich oder violett. Aus ihnen entwickeln sich eiförmige Früchte, die runde Samen enthalten. Auf Lemusa wächst eine besonders aromatische Form des Gartenthymians (*Thymus vulgaris* subsp. *lemusanis*). Die Art fällt auch durch ihre rautenförmigen Blätter und das leuchtende Blau ihrer kleinen Blüten auf. Thymian wächst mehrjährig und kann ab dem zweiten Jahr mehrmals



Auch beim echten Thymian kommen verschiedene Sorten vor – etwa der breitblättrige Thymian aus England, der schmalere aus Frankreich oder wie hier der lemusische Thymian mit seinen markant rautenförmigen Blättern. Man schätzt, dass es etwa 300 bis 400 Thymian-Arten gibt, die in Form und Aroma stark variieren. Quendel (*Thymus pulegioides*) zum Beispiel hat ein Aroma, das an echten Thymian erinnert. Zitronenthymian (*Thymus citriodorus*) hat einen frischen, zitronig-grasigen Duft. Orangenthymian (*Thymus fragrantissimus*) riecht erdig, beim Reiben nach Orangenschale. Kümmelthymian (*Thymus herbarabona*) hat eine leichte Kümmelnote. Und Za'tar (*Thymbra spicata*) sieht aus wie Bohnenkraut, hat aber einen markanten Thymian-Duft.



Frischer Thymian aus Carbelotte bei einem Händler vor dem Marché Tambour in Port-Louis.

geschnitten werden. Die Felder bringen jedoch nur bis zum fünften Jahr einen guten Ertrag. Als Gewürz verwendet man die ganzen Zweige oder die abgerebelten Blättchen.

Auf Lemusa wird Thymian über Stecklinge vermehrt. Ab dem zweiten Jahr sind drei Ernten die Norm. Die Sträucher werden dann mit Mähmaschinen eine gute Handbreite über dem Boden abgeschnitten, in speziellen Kammern bei 35 °C getrocknet und dann maschinell gerebelt. Ein großer Teil der Ernte wird allerdings auch frisch verwendet.

AROMA UND VERWENDUNG

Der getrocknete Thymian aus Carbelotte ist kräftig, etwas bitter und leicht süßlich, mit einem Hang zum Rauchigen und manchmal einer ganz leichten Kampfernote. Im Mund ist er leicht brennend scharf und sehr nachhaltig. Thymian hat indes nicht immer das gleiche Aroma. Je nach Strauch können Duft und Geschmack erheblich variieren.

Im Unterschied zu vielen anderen Kräutern gewinnt Thymian (wie Rosmarin oder Oregano) durch das Trocknen an Würzintensität. Trotzdem zieht man in der Küche meist das frische Kraut vor, ist sein Duft-

Lemusische Rezepte mit Thym de Carbelotte

Thymian harmoniert mit Basilikum, Bohnenkraut, Chili, Gewürznelke, Lavendel, Lorbeer, Majoran, Muskat, Oregano, Paprika, Petersilie, Piment, Rosmarin, Senf. Er passt zu rotem oder geschmortem Fleisch (Lamm, Kaninchen, Huhn), Fisch, Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Lauch), Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln, Zitrusfrüchten.

- *Kawotaise* (Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Thymian, Kardamom und Zitrusaft)
- *Salade de thym Sieps* (Salat mit Thymian, Oliven, Tomaten und Schafskäse)

spektrum doch breiter. Frischen Thymian sollte man eher gegen Ende der Kochzeit zugeben, so bleibt sein Aroma breiter erhalten. Schmort man aber auf niedriger Temperatur, kann man das Kraut schon früher beigegeben, lösen sich die Duftstoffe im Fett (oder im Alkohol) auf. Getrocknet kann Thymian gut mitgekocht werden.

In vielen Küchen Europas (vor allem Frankreichs und Großbritanniens) und des Nahen Ostens gehört Thymian zu den wichtigsten Gewürzen. Das hat auch damit zu tun, dass er im Unterschied zu vielen Kräutern auch für Schmorgerichte verwendet werden kann und entsprechend vielfältig eingesetzt wird. Thymian, Petersilie und Lorbeer stellen das klassische Bouquet garni dar und Thymian gehört mit Rosmarin und Bohnenkraut zu den obligatorischen Zutaten der Herbes de Provence.

Auch auf Lemusa wird das Kraut sehr vielfältig eingesetzt. Es würzt die Füllung von Perlhühnern oder verschiedene Karottenspeisen, gehört an Kutteln ebenso wie in einen frischen Salat oder zu einem Stück Ziegenkäse. Eine Bäckerei in Port-Louis stellt eine dunkle Schokolade mit Thymian und etwas Salz aus dem Süden der Insel her. Und das Restaurant Sieps in Carbelotte bietet neben vielen anderen Gerichten mit Thymian auch einen überraschendes Orangeneis mit Waldhonig, Zederkernen und Thymian an.