

Thymian-Hustensirup

von Cynthia Yildiz und Stefan Osiewacz



Cynthia und Stefan haben sich dieses Jahr dran gemacht und die verschiedenen Thymiansorten genauer betrachtet. Bei so vielen Sorten fiel die Auswahl schwer. Drei der immerhin 35 Thymiansorten aus unserem Sortiment kamen schließlich in die engere Auswahl. Zum einen der Piemontesische Limonenthymian mit seinem starken Citrusaroma, der Kümmelthymian mit dem eindeutigen Kümmelbukett und der Zwergthymian, der trotz seines Namens ein großes Kontingent an Duft und Würze bereithält, genau wie ein Großer.

Ernte, Schneiden und in Alkohol einlegen und erst einmal ziehen lassen. Geduld ist wie bei vielen Dingen in einer Gärtnerei die höchste Tugend. Schon nach wenigen Tagen nimmt der Alkohol eine wunderbare Färbung und Aroma an. Allerdings ist er natürlich auch ganz schön stark und so wohl höchstens als Verdauungsschnaps zu verwenden.

Also lassen Stefan und Cynthia noch ein wenig Zeit verstreichen um wirklich jedes Aroma aus dem Thymian zu extrahieren. Dabei machte der Piemontesische Limonenthymian allerdings nicht so eine gute Figur wie seine zwei Mitbewerber. Hier kam das typische Aroma nicht so stark durch und er wirkte sogar leicht muffig, dabei ist er in Tees, beim Kochen und vielen anderen Gelegenheiten ein wahres Multitalent. Vielleicht mag er einfach keinen Alkohol.

Der Kümmelthymian und der Zwergthymian jedoch legten all ihr Aroma in den Alkohol. Schließlich war es soweit und der Thymian wurde abgeseibt und der Schnaps mit braunem Zucker verkocht, bis er leicht karamellisierte und eine wunderbar goldbraune Färbung annahm.

Einige Kollegen (auch ohne Husten) durften kosten und waren einhellig begeistert. Das war wirklich einfach und dazu komplett ohne irgendwelche Chemie! Nächstes Jahr wollen die beiden noch einen Schritt weiter gehen und sich an Hustenbonbons versuchen. Wir sind gespannt!

