Alle kruidenplanten kregen vorig jaar de titel 'vaste plant van het jaar'. Kruiden waren al populair maar de belangstelling blijft stijgen. Bij tijm gaat het al lang niet meer alleen om de bekende 'keukentijm'. Ook andere soorten en cultivars doen mee.

Tekst: Emiel van den Berg
Foto: www.visionspictures.com

Thymus vulgarois

Thymus, wintergroen en smaakvol

Tijm is bekend als keukenkruid én plant voor in de tuin. Vrijwel iedereen heeft wel eens van tijm gehoord. Het plantengeslacht is met minstens 100 soorten behoorlijk groot – botanici zijn het nogal oneens over dat aantal want sommigen praten over enkele honderden soorten – en behoort tot de Lamiacae, de familie van de lipbloemigen. Deze familie kent een groot aantal plantgeslachten die behalve met hun bloemen ook opvallen met hun geurige en/of smaakvolle blad. Enkele voorbeelden zijn Melissa, Lavandula, Rosmarinus, Mentha en Salvia. Tijm is rijk aan etherische olie en daardoor zeer aromatisch. Veel soorten zijn inheems in de gematigde en subtropische delen van de wereld waardoor de plant in vele culturen een bekend keukenkruid is. Het belangrijkste groeigebied van tijm bevindt zich overigens rond de Middellandse Zee. Daar komen de meeste soorten in grote aantallen voor. De wetenschappelijke naam Thymus is een Latijnse verbastering van de oude Griekse plantennaam thumos wat een verzamelnaam was voor verschillende tot de Lamiacae behorende geurende planten.

KRUIPVORMEN

Grofweg praat men bij tijm over bodembedekkende vaste planten en kleine, bolvormige heesters. Bij beide groepen gaat het om wintergroene planten. Bodembedekkende tijm, vaak niet hoger dan enkele centimeters, is voor verschillende doeleinden te gebruiken. Het is een geliefde plant voor de rotstuin, kruipend tussen én over rotsblokken zoekt hij daar zijn weg. In de vroege zomer is de plant overgoten met kleine bloemen. De meeste cultivars bloeien in roze tinten maar er zijn ook witte. In de border is bodembedekkende tijm goed te gebruiken op de voorgrond. Tussen de wat hogere vaste planten vult deze plant daar de lege ruimtes. Net zoals hij dat kan doen in de kruidentuin. Daarnaast is de bodembedekker ook perfect te gebruiken als opvulling tussen staptegels. Ga gerust een keer op het blad staan want de geur die dan vrijkomt, doet denken aan die van een zomerse alpenweide. De belangrijkste kruipende soort is T. praecox met zijn verschillende variëteiten. De soort is inheems in Nederland maar kent verschillende verschijningsvormen. Verschillend zijn de bloemkleuren in allerlei tinten roze en paars. Ook zijn er een paar witbloeiende cultivars en behalve heel veel groenbladigen zitten er ook bonte varianten tussen. T. serpyllum, de wilde tijm, is eveneens plat groeiend. T. 'Doone Valley' is een bontbladige kruiptijm die bekend staat om zijn geur en smaak die echter milder is dan bij de bekende struikvormige keukentijm. 'Doone Valley' heeft echter een heerlijk aroma en is prima in de keuken te gebruiken. Vooral in vlees- en visgerechten is het een welkome smaakmaker.

STRUIKVORMEN

Tijm als lage struikvorm is eerder in de kruidentuin te vinden dan in de border. Het aromatische blad is een zeer geliefd keukenkruid. T. vulgaris, de 'keukentijm', is veruit de bekendste soort die van nature in de Mediterrane landen groeit. De officiële Nederlandse naam luidt echte tijm. T. vulgaris vormt een kleine, snel verhoutende struik met vele kleine blaadjes. De habitus is bolvormig tot 30 cm hoogte. In de zomermaanden verschijnen de paarsroze bloemen maar deze hebben weinig sierwaarde. Overigens is deze soort zo lekker dat door het vele knippen amper bloemen verschijnen. Echte tijm smaakt iets sterker dan wilde tijm en is te gebruiken bij vrijwel alle Mediterrane gerechten. 'Compactus' is een compact groeiende cultivar met dezelfde smaak als de soort en 'Orange' heet sinaasappeltijm omdat de blaadjes een lichte geur en smaak van sinaasappel hebben. T. x citriodorus is een kruisingsvorm tussen T. vulgaris en T. pulegioides. Deze citroentijm vormt een compacte struik tot 20 cm hoogte en heeft in vergelijking met de eerder genoemde soorten relatief groot blad. Wie dat blad tussen de vingers fijnwrijft, ruikt de sterke citroengeur. 'Aureus' is een geelbontbladige variëteit en 'Bertram Anderson' lijkt daar veel op maar heeft een iets krachtigere geur en een iets mildere smaak. 'Lemon Green' is qua smaak te vergelijken met echte tijm en 'Lemon Variegated' is de bontbladige vorm met een heerlijke geur en zilverachtig loof.