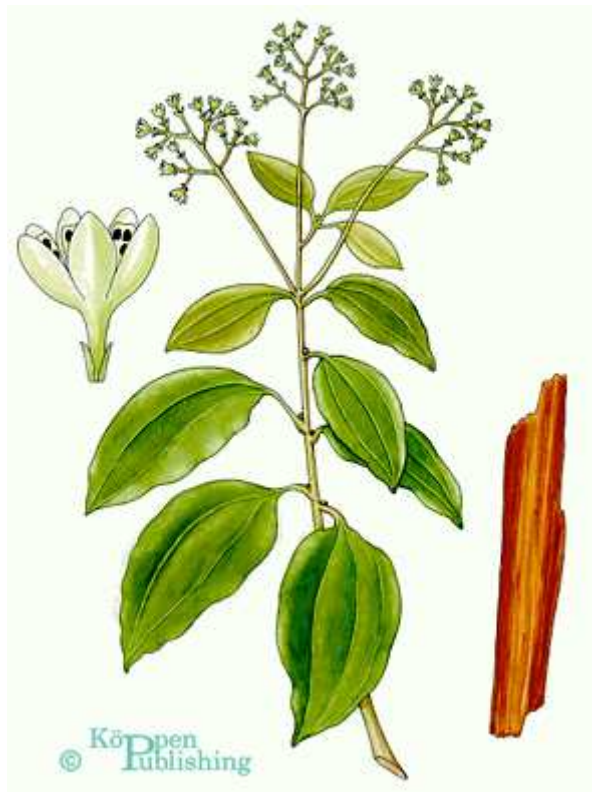


Zimt - Cinnamomum ..., Lorbeergewächse, m



Andere Namen:

Kanehl, Cassia

Andere Sprachen:

Arabisch: Qurfa, kirfy

Burmesisch: thit-ja-boh-gauk

Chinesisch: jou-kwei, kwei

Englisch: Cinnamon; Cassia

Französisch: Cannelle de Ceylon, Casse

Hindi: darchini

Indonesisch: kayu manis

Italienisch: Canella, Cassia

Japanisch: Seiron-Nikkei, Bokei

Malaiisch: kayu manis

Niederländisch: Kaneel, Cassia

Norwegisch: Kanel, Cassia

Portugiesisch: Canela

Russisch: Koritsa

Schwedisch: Kanel, Cassia

Singhalesisch: kurundu

Spanisch: Canela, Cannelle des la China

Thailändisch: op chery

Verschiedene Arten

Die verschiedenen Zimtarten:

C. zeylanicum : Ceylon-Zimt, Kanehl;
Qualitätsstufen: aus Sri Lanka (Ceylon): Continental, die nächste Mexican.
C. aromaticum : China-Zimt, Kassia, Cassia ligna;
Beste Qualität: Extra Fancy (Vietnam), Tunghing (China), Krintje (Indonesien).
C. Burmanni : Padang-Zimt.
Es gibt etwa 250 Arten.

Beschreibung

Aussehen:

Baum, ähnlich dem Lorbeerbaum
Stengel : die Äste sind grün und rund.
Blätter : immergrün, oval, ledrig, 10 - 12 cm lang.
(China-Zimt dunkelgrün, bis 20 cm lang).
Höhe : 10 m (China-Zimt 20 m); die Bäume werden kürzer gehalten, um die Ernte zu erleichtern.
Blüte : grünlich-gelb, mit sechsteiliger Blütenhülle und traubenartiger Rispe
Früchte : eichelähnlich, erbsengroß.
Kassia stammt von einem anderen, verwandten Baum; Anbau und Ernte sind dem Zimt ähnlich.
Es gibt etwa 275 Arten.
Zimtbäume können bis zu 200 Jahre beerntet werden.

Verbreitung:

Ceylon-Zimt (Canehl oder Kanehl) aus der Pflanze C. zeylanicum gewonnen, ursprünglich in Ceylon (jetzt Sri Lanka), inzwischen auch in Südindien, Südostasien, China und Indonesien, auf den Seychellen, Mauritius, Antillen, Guyana und Brasilien angebaut.
China-Zimt, Kassia (C. aromaticum) wird in China gezogen. Diese Sorte entspricht der in der Antike beschriebenen Cassia. Kommt auch als Cassia lignea, Cassia vera prima, C. v. secubde und C.v. teria in den Handel.
Padang- oder Burma-Zimt (C. burmanni) wird in Indonesien angebaut; er ähnelt dem Ceylon-Zimt.
Saigon-Zimt (C. loureirii).
Seychellen-Zimt; eine verwilderte Form von C. zeylanicum besteht meist aus ungeschälten Rindenstücken.
Culiwan-Zimt (C. culilawan) auf den Molukken.
Philippinen-Zimt (C. philippinense) auf den Philippinen.
Die beiden letzteren und weitere aus Anbaugebieten in Cayenne, Java, Saigon, und anderswo; die Qualitäten werden als minderwertig betrachtet.

Geschichte:

Vor 4.500 Jahren wurde nachweislich Zimt in der chinesischen Küche verwendet; es wird in den Aufzeichnungen des Kaisers Shen-Nung erwähnt; arabische und phönizische Händler brachten das Gewürz nach Ägypten.
Z. wird von Herodot und Aristoteles bedichtet, Plinius beschreibt (1. Jhdt. n. Chr.) den Handel mit Zimt, von dem er allerdings fälschlich annimmt, daß dieser aus Äthiopien kommt (12. Band, Naturgeschichte).
Im Alten Testament Z. mehrfach genannt (Exodus 30, 22 - 25).
In Nordeuropa wird Z. erstmals 716 in einer Urkunde des fränkischen Königs Childerich II. am Kloster Corbie in der Normandie erwähnt.
Im 14. Jhdt. kam Zimt nach Europa; die Portugiesen hielten mit ihren Kolonien ein Zimt-

Monopol, das ihnen die Holländer abnahmen.
Gegen Ende des 18. Jhdts. wurden die Holländer wiederum von den Engländern vertrieben: nun wurde London der Haupthandelsplatz. Daraufhin legten die Holländer in Indonesien Zimt-Plantagen an und brachen das Monopol.
(Siehe auch "Geschichte" im Allgemeinen Teil).

Anmerkungen:

Canelle (port. und franz.) von canna (lat.) = Rohr.

Wirkstoffe:

1 - 4% ätherisches Öl, das wiederum enthält Zimtaldehyd (65 - 75%), zu 10 % Eugenol, weiter Safrol, Linalol, Kampfer, Zimtalkohol, Zimttacetat, etc.
Der Ölanteil von Cassia liegt bei 8%.

Anbau

Garten/Haus : in Europa wegen Fehlens klimatischer Voraussetzungen nicht möglich.
Der Zimtbaum benötigt eine Durchschnittstemperatur von 25 bis 30 Grad C. sowie mindestens 2 000 mm Niederschlag pro Jahr.

Vermehrung : durch Samen, Stecklinge oder Ableger.

Pflege : die Plantagen werden gejätet und gehackt; man düngt mit Mist oder Koprarrückständen.

Ernte:

Während der Regenzeit werden die mindestens zweijährigen Schößlinge und Äste auf eine Länge von 1 bis 1,5 m abgeschnitten, die Blätter entfernt und mit Horn- oder Kupfermessern (eiserne Messer rosten) die Augen rund ausgestochen und die Äste von Kork gereinigt; dann wird die Rinde längs in Streifen geschnitten, abgelöst, aufeinandergestapelt und getrocknet; während des Trocknungsvorganges rollen sich die Stücke ein; sie dürfen jetzt nur noch eine Dicke von höchstens 1 mm haben; 6 - 10 Stück werden als ein Bündel ineinander geschoben, gerollt und auf gleiche Längen geschnitten. Diese Rollen werden „Quills“ genannt.
Die Bruch- und Endstücke, Reste oder Abfälle (Chips) werden ebenfalls gesammelt, zu Pulver gemahlen oder zu Zimtöl verarbeitet.

Die Bäume können bis zu 200 Jahre alt werden und treiben ständig Äste, die geschält werden können.

Der höchstwertige Z. wird aus den Trieben gewonnen, die in der Mitte des Baumes wachsen.

Aufbewahrung:

In trockenen, luftdicht schließenden, lichtundurchlässigen Gefäßen.

Verwendung

Gebrauch:

Das Öl wird in der pharmazeutischen, in der kosmetischen sowie in der Likörindustrie (Abtei, Angostura, Boonekamp, Chartreuse) sowie in der Getränkeindustrie (Cola-Getränke) gebraucht.

Verwendungs- und Handelsform:

gehandelt wird Zimt in Stangen, gemahlen oder als Zimtöl.

Kassia unterscheidet sich von Zimt durch Farbe (rötlich-braun), Härte (deswegen meist gemahlen) und Geschmack (kräftiger, "vulgärer").

Geschmack: Zimt schmeckt würzig und süßlich.

Kassia ist im Geschmack weniger aromatisch, jedoch schärfer.

Qualitäten:

Sri Lanka Mexican (1 1/2% Ölanteil).

Continental, beste und teuerste Qualität.

Cassia:

Vietnam Extra Fancy

China Tunghing Cassia (4% Ölanteil)

Indonesien Korintje (3% Ölanteil)

In der Küche:

Man verwendet Zimt zu Backwaren, Süßspeisen, Kompotten, zu Gemüse und Fleisch.

Zimtstangen können mehrfach genutzt werden.

In Indien ist Zimt Bestandteil vieler Currymischungen (z. B. 5-Gewürze)

Im Nahen Osten (besonders in den arabischen Ländern); wird Z. auch zu Fleischgerichten verwendet.

Zimt verliert leicht seine Aromastoffe und muß deshalb luftdicht, trocken und dunkel aufbewahrt werden.

Rezepte

Zimtsoße

Karotten mit Zimt

Französisches Zimt-Brot

Irische Zimt-Kartoffeln

Portugiesischer Rinderbraten mit Zimt