

Zimt (*Cinnamomum cassia* Blume und *Cinnamomum zeylanicum* Blume)

Um gleich vorweg den Unterschied zu erklären: Zimt und Canehl stammen beide vom immergrünen Zimtbaum. Sie sind keine Früchte, sondern die von der Außenborke befreiten Innenrinden des Zimtbaumes. Zimt kommt gemahlen, Canehl nur als Stangenzimt in den Handel.

Unterschiede gibt es in den Kulturen der Zimtgärten. Der Zimtbaum wird in einer Größe von 2,5 bis 3 Metern gehalten und immer wieder beschnitten. Man schlägt die jungen Bäume ab und läßt aus den Wurzelstöcken Schößlinge austreiben. Die feine Rinde wird von der äußeren Borke und der Mittelrinde befreit und rollt sich dann von selbst nach beiden Seiten zusammen. Man schiebt sechs bis zehn Stück der feinsten Innenrinde ineinander, bündelt sie zu Rollen, läßt sie trocknen, bis gelblichbraune Zimtfarbe entstanden ist. Die Zimtrolle kommen in Leinwandballen eingepackt. Je dünner die Rinde, um so feiner ist das Aroma. Um die Qualität zu bestimmen, gibt es für den Canehl eine eigene Wertmaß- Einheit: Ekelle. Der beste Zimt wird mit den Nummern (Ekellen) 00000 bewertet, dann sinkt die Qualität bis Ekelle 0, dann weiter über I bis Ekelle IV.

Der Geschmack ist feurig-würzig und leicht süß. Canehl enthält 2 bis 4% ätherisches Öl und bis zu 10% Stärke.

Die andere Zimtsorte, *Cassia vera*, die später gemahlen in den Handel kommt, wird im Gegensatz zum Canehl von ausgewachsenen Bäumen gewonnen. Erst nach dem vierten Lebensjahr beginnt die Ernte. Die 1 bis 3 mm dicke *Cassia*-Innenrinde ist etwas dunkler und im Aroma und Geschmack kräftiger als Canehl. Die Rindenstücke - einseitig gerollt und etwa 30 bis 60 cm lang - werden in Leinen- oder Strohmatteballen von 50 Kilo verpackt und transportiert. Hauptlieferant für Canehl als Stangenzimt ist China sowie Indonesien.

Zimt ist eines der ältesten tropischen Gewürze der Welt, schon 3000 vor Christi wurde er in chinesischen Schriften erwähnt. Der Handel muß schon früh begonnen haben, denn um 1600 vor Christi - zu Davids und Salomons Zeiten - war Zimt als Gewürz und Zutat zum Räucherwerk für Kulthandlungen in Judäa bekannt. Der berühmte Arzt des Altertums, Hippokrates, hebt um 500 vor Christi seine medizinische Bedeutung hervor, und der griechische Philosoph Theophrastos rühmt 150 Jahre später den Zimt als köstliches Gewürz, vor allem zum Wein. Der römische Kaiser Vespasian weihte den Göttern vergoldete Zimtkränze, und auf den üppigen Gastmählern dieser Zeit spielte Zimt als Gewürz, Arznei, Parfüm und als Räucherwerk eine große Rolle.

Über das Zimt-Herkunftsland wußten die arabischen Zwischenhändler viele Märchen zu erzählen, um ihren Gewürzmarkt nicht zu gefährden. Herodot (482-424 v. Chr.) berichtete, daß der Zimt auf dem Grund eines Sees wachse, aber genaueres wußte er auch nicht. Die Araber behaupteten sogar, daß auch sie nicht genau wüßten, woher denn nun der Zimt stamme. Eine andere arabische Geschichte: Zimt kommt von den Zimtvögeln, die das Gewürz in ihren Nestern horten, und um es zu gewinnen, muß man die Nester mit Pfeil und Bogen abschießen.

Nach Mitteleuropa wurde der Zimt nachweislich im 9. Jahrhundert nach Christi eingeführt. Wegen seines hohen Preises kam er nur auf die Tische der ganz reichen Leute. Bezeichnend

ist die Erzählung, wonach 1555 der Kaufherr Anton Fugger Schuldscheine von Karl V. vor den Augen des Kaisers in einem Kaminfeuer von kostbaren Zimtstangen verbrannte.

Die Portugiesen waren die ersten, die ein Handelsmonopol für Zimt und eine Schreckensherrschaft auf Ceylon errichteten. Abgelöst wurden sie von den Holländern, die ihnen in nichts nachstanden. Die Holländer ließen sogar indonesische Zimtbäume ausrotten, damit die Ernte übersichtlich und der Preis so hoch wie möglich gehalten werden konnte. Die damals allmächtige Holländisch- Ostindische Kompagnie, die ja auch den Handel von Muskat und Gewürznelken beherrschte, führte blutige Zimt-Kriege mit den Portugiesen und den Ceylonesen. 1796 eroberten die Engländer Ceylon, und London wurde nun internationaler Zimt-Markt. Es blieb auch unter den Engländern beim strengen Monopol, bis 1853 der hohe Ausfuhrzoll aufgehoben wurde. Nicht aus reiner Menschenfreundlichkeit, sondern aus Notwehr, weil inzwischen in den holländischen Kolonien Indonesiens neue Zimtplantagen reiche Ernte abwarfen.

Nach dieser historisch und wirtschaftlich bedeutenden Entwicklung wurde der Zimt endlich billiger und eroberte sich in jedem Haushalt seinen Platz - vor allem neben Zucker und Reis.

Industriell finden Zimt und Canehl Verwendung in der Parfümerie- und Seifenproduktion, bei der Likör- und Magenbitterherstellung, bei magenstärkenden und verdauungsanregenden Arzneien.

Verwendung

Zucker, Zimt und Reis gehören zusammen, und alles, was gesüßt wird, darf auch mit Canehl gewürzt werden: alle süßen Soßen und Suppen, Kompotte, Puddinge, alle warmen und kalten Obstspeisen, Marmeladen, Glühwein, Punsch, Kakao, Milchmodgetränke, Eiskaffee, schwarzer Kaffee und Tee, Rotkohl, süßsauer eingelegte Kürbisse, Senfgurken, Pfeffergurken, Pflaumen, Birnen, Mixed Pickles.

Gemahlener Zimt würzt Milchreis, Eis, süße Breie, Kuchen, Weihnachtsgebäck (Zimtsterne und Zimtwaffeln, Zimtschnitten und Zimtröllchen), Bratäpfel, Torten, Blech-Obstkuchen, Obstsalate, selbstgemachte Bonbons und Pralinen. Eine Prise Zimt sollte auch mitziehen in allen Stachelbeerspeisen und in salzigen, sämigen Bratensoßen, die mit Maisstärke oder Kartoffelmehl gebunden werden.

REZEPT - UND GEWÜRZSUCHE

Zimt passt am besten zu:

Backen

[Kuchen](#)

[Weihnachtsgebäck](#)

Fleisch

[Lammfleisch](#)

Getränke

[Bowle](#)

[Punsch / Tee](#)

Reis

[Milchreis](#)

Süßes

[Desserts](#)

[Kompott / Marmelade](#)

[Obstsalat](#)