

ZIMT – KASSIA ODER KANEEL?



Zur Historie

Zimt gilt als eines der ältesten Gewürze überhaupt und wurde angeblich schon 3000 v. Chr. in China verwendet. Der Portugiese Vasco da Gama brachte 1502, nach seiner Landung im Jahre 1498 auf der südindischen Insel Ceylon, dem heutigen Sri Lanka, dieses Gewürz schließlich nach Europa. Ähnlich wie bei Pfeffer, Muskat und Gewürznelken gab es im Mittelalter um den monopolartigen Besitz des Zimts heftige Auseinandersetzungen. Die arabischen Händler hatten die Herkunft des Zimtbaums lange geheim gehalten. Um 1536 eroberten die Portugiesen mit der Besetzung Ceylons das „Zimtmonopol“. 130 Jahre später verloren sie ihr Monopol an die Holländer. Diese wurden 1796 von den Briten verdrängt, die das Zimtmonopol bis 1833 besaßen. Erst durch die Kultivierung des Zimtbaums auf Java durch die Holländer wurde das Monopol gebrochen. Im Europa des 16. bis 18. Jahrhunderts galt Zimt als eines der besonders teuren und kostbaren Gewürze. So verbrannte der Kaufmann Anton Fugger 1530 die Schuldscheine Karls V. vor dessen Augen in einem Feuer aus Zimtstangen und demonstrierte damit Reichtum.

Zur Botanik

Der Zimtbaum ist ein immergrüner (das heißt, er wirft nie alle seine Blätter zur gleichen Zeit ab), etwa 6 bis 12 Meter hoher Baum mit rötlicher Rinde. Er zeichnet sich dadurch aus, dass seine großen, rechteckigen nach Zimtöl duftenden Blätter im jungen Stadium leuchtend rot sind und später dunkelgrün mit weißen Blattadern werden. Zwei Arten werden wirtschaftlich genutzt: der Ceylonzimtbaum (lat. *Cinnamomum ceylanicum*, *Cinnamomum verum*, auch als Echter Zimtbaum oder Kaneel bezeichnet) und der Chinesische oder Kassia-Zimtbaum (lat. *Cinnamomum aromaticum*, *Cinnamomum cassia*). Beide gehören zur Familie der Lorbeer-

gewächse (Lauraceae). Andere Zimtarten, wie z. B. Padang-Zimt, Vietnam-Zimt etc., sind von eher untergeordneter wirtschaftlicher Bedeutung. Die Heimat des Zimtbaumes liegt in Sri Lanka, dort wird er von der Ebene bis in eine Höhe von 2.000 Meter über Normalnull angebaut. Heute wird der Zimtbaum in vielen tropischen Ländern Westindiens bzw. Südamerikas kultiviert.

Zur Technologie

Zur Zimtgewinnung werden die etwa zweijährigen Schößlinge des Zimtbaumes abgeschlagen und die durch einen Längs- und Rundschnitt entrindeten zarten inneren Rindenschichten genutzt. Die etwa ein Meter langen Rindenstücke lässt man über Nacht – in Matten eingeschlagen – fermentieren.

Während bei der Zimtkassie meist diese Rinde als solche verwendet wird, schabt man beim Ceylon-Zimtbaum am anderen Tag die äußeren Rindenschichten bis auf die innersten ab, die den stärksten Gewürzgehalt aufweisen. Kaneel rollt sich dabei von zwei Seiten, die dickere Rinde der Zimtkassie nur von einer Seite ein. Acht bis 10 Stücke Kaneel werden zu sogenannten Quills ineinander gesteckt und erst im Schatten, dann in der Sonne getrocknet. Dabei entsteht die charakteristische rotbraune Farbe. In Metallfolien verpackt gelangt der Zimt so in den Versand.

Als Gewürz

Als Gewürz – vor allem für Süßspeisen, Gebäck und Glühwein – verwendet man die Rinde (lat. *Cortex Cinnamomi*) des Ceylon-Zimtbaums und zwar deren dünne Innenschicht, die sich röhrenartig zusammenrollt. Neben diesem sogenannten Stangenzimt ist auch gemahlener Zimt im Handel. Zimt ist im Curry enthalten und neben Nelken das am häufigsten gebrauchte Gewürz in der Likörindustrie. Das aus den Blättern und der Rinde des Zimtbaumes gewonnene Zimtöl findet zudem Anwendung in der Parfümindustrie.

Zur Analytik

Man unterscheidet das ätherische Öl aus den Blättern und der Rinde, das mittels Wasserdampf-Destillation gewonnen wird. Das *Zimtblätteröl* besteht aus 80% Phenolen, Sesquiterpenen, Aldehyden und Ester. Das *Zimtrindenöl* (bis zu 4% in der Rinde) hat ca. 70% Zimtaldehyd (bei Cassia-Zimt bis zu 95%), 10% Phenole, Monoterpene, Sesquiterpene, Ester und Monoterpenole als Inhaltsstoffe. Im Gegensatz zum Cassia-Zimt enthält Ceylon-Zimt ca. 10% Eugenol. Ceylon-Zimt ist in Europa wegen seines feinen Aromas bekannt, während

Kassia-Zimt wegen seiner höheren Gehalte an ätherischen Ölen sowie des höheren Cumarin-Gehaltes wegen ein deutlich intensiveres Aroma hat.

SÜSSWAREN (2006) Heft 12