

Zimt



Botanik:

Ein Gewürz aus der getrockneten Rinde des Ceylon-Zimtbaums und verschiedener anderer Zimtbäume der Gattung Cinnamomum. Der Ceylon-Zimt aus Sri Lanka sowie der chinesische Cassia Zimt wird in Plantagen kultiviert und strauchartig gehalten. Die Pflanzen wachsen jedoch nie zu ihrer vollen Größe aus, da sie alle zwei bis drei Jahre zurückgeschnitten werden. So werden sie in der Regel niemals größer als drei Meter, könnten aber rein theoretisch eine Höhe von zehn Metern erreichen. Die Blätter des Zimtbaums können eine Länge von bis zu 20 Zentimetern erreichen und werden für die Gewinnung von Zimtöl verwendet. Sie haben eine ledrige Oberfläche und eine dunkelgrüne Farbe.

Anbau/Ernte:

Für den Anbau sind Durchschnittstemperaturen von 26-28°C und ein Jahresniederschlag von 2.500 mm erforderlich. Der Zimtbaum gedeiht am besten auf lockerem, sandigem Boden ohne stauende Nässe. Am Ende der Regenzeit findet die Ernte statt. Dabei werden ein- bis zweijährige Triebe abgeschnitten und von Blättern befreit. Anschließend wird die Rinde in Handarbeit abgetrennt.

Handelsformen:

Zimt kommt gemahlen als typisch braunes Pulver, ganz als Zimtstange oder als Zimtblüten in den Handel.

Geschmack und Verwendung:

Zimt wird häufig zur Aromatisierung von Heißgetränken (Tee) und Spirituosen verwendet, in der indischen und vorderorientalischen Küche auch für Fleischgerichte.

Er ist in Mitteleuropa vor allem in Verbindung mit Zucker, für Süßspeisen, Gebäck und Glühwein, besonders in der Weihnachtszeit gebräuchlich, seltener für herzhaftere oder scharfe Speisen oder Fleischgerichte. Für Kaugummi mit Zimtgeschmack wird der Geschmack künstlich erzeugt.

Inhaltsstoffe:

Ätherisches Öl (Zimtöl), Eugenol, Zimtsäure, Gerbstoffe

Zimtpulver kann auch mit verschiedensten Mitteln gestreckt werden, mit Nuss-, Mandel-, Kakaoschalenpulver, Sandelholz, Holz-, Baumrindenmehl, Zimtabfällen (Chips), Ölsamenrückständen, Palmkernmehl, Nelkenstielen, Galgant, Birnenmehl, Eisenocker etc.

Mögliche Heilwirkung:

Appetitanregend, verdauungsfördernd, antibakteriell, stimmungsaufhellend. Die Sorte Kaneel wird in der indianischen Volksmedizin als Tonikum gegen allgemeine Schwäche, Herz-Kreislaufbeschwerden, bei Höhenkrankheiten und gegen Hals- und Kopfschmerzen eingesetzt.

Preis: 31-100 Euro pro Kilo für Ceylon Zimt, 12-110 Euro Cassia Zimt

Lagerung:

Zimt bewahrt man am besten in einem gut verschlossenen Gefäß vor Licht und Wärme geschützt auf. Zimstangen halten sich so mehrere Jahre. Bei gemahlenem Zimt verfliegen die ätherischen Öle und das Aroma schneller.

