

Infoblatt Zimt



Zimtstangen (MEV)

Zimt im Überblick

Einordnung

Unter dem Gewürz Zimt (*Cinnamomum*) versteht man die Rinde von Zweigen des Zimtbaumes. Die Pflanze gehört zur Familie der Lorbeergewächse (*Lauraceae*). Nur vier der 270 Arten von Zimtbäumen werden als Gewürz- und Heilpflanzen genutzt: China-Zimt, Ceylon-Zimt, Saigon-Zimt und Padang-Zimt.

Beschreibung

Zimtbäume sind immergrüne, bis ca. 10 m hohe dicht belaubte Bäume oder größere Sträucher. In Kultur werden sie aber in der Regel (z. B. der Ceylon-Zimt) nur sehr kurz gehalten, bis zu 3 m. Die als Gewürz genutzte Rinde der Bäume ist durchschnittlich zwischen 0,3 und 1,0 mm dick. Die Rinde riecht angenehm aromatisch und schmeckt scharf-würzig. In der Rinde ist zu 1 - 4 % ätherisches Öl enthalten, das zu 65 - 75 % aus Zimtaldehyd besteht. Weitere Stoffe sind u. a. Eugenol (= Nelkenöl, bis 10 %), Safrol, Linalool und auch Kampfer. Eugenol fehlt beim Chinesischen Zimt.

Die Blätter können bis 20 cm lang werden. Sie sind ledrig-derb, ganzrandig, eiförmig-lanzettlich und vorne zugespitzt. Beim Zerreiben riechen sie angenehm würzig und nelkenähnlich. Die Blattoberseite ist meistens dunkelgrün und glänzend, an der Unterseite sind die Blätter graugrün. Die Blüten sind sehr klein, nur bis zu 5 mm lang, zwittrig und stehen in lockeren Rispen. Oft sind sie sehr schön zinnoberrot gefärbt oder auch weißlich-gelb. Der Zimtbaum blüht in der Regel in der Trockenzeit vor dem Monsunregen.

Herkunft / Verbreitung / Anbauggebiete

Zimt gilt als eines der ältesten bekannten Gewürze. Bereits vor 4.500 Jahren wurde der China-Zimt in China genutzt. Von dort breitete er sich schon bald in den Mittelmeerraum aus und war z. B. in Ägypten beliebt als Beigabe zu Räucherwerk. Aber auch seine Heilwirkungen waren schon früh bekannt. Die anderen Zimtarten entdeckte man erst später. So wurde mit der Entdeckung des Seeweges nach Indien auch der Ceylon-Zimt bekannt. Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts wird Zimt auch als Plantagenkultur gehalten, da sich die natürlichen Zimtvorkommen erschöpften.

Wirtschaftlich genutzte Zimtarten

Aus China und Hinterindien stammt der Chinesische Zimt (*Cinnamomum aromaticum*). Er wird auch Zimtkassie genannt. Heutzutage wird er in Indien, China, Vietnam, Indonesien, Japan, Sumatra und Java kultiviert. Man erntet hier die Zweige von 6-jährigen Bäumen. Hier wird die Rinde als Ganzes verwendet.

Der Ceylon-Zimt (*Cinnamomum verum*) ist, wie der Name schon sagt, im heutigen Sri Lanka (ehemals Ceylon) beheimatet. Angepflanzt wird er heute z. B. in Sri Lanka, Südindien, Madagaskar und auf den Seychellen. Ihn erkennt man daran, dass er sich beim Trocknen von beiden Seiten her einrollt.

Vietnam ist das Herkunftsland des Saigon-Zimtes (*Cinnamomum loureirii*). Die Rinde ist hier bis zu 7 mm dick und die Qualität wird als schlechter eingestuft als die beiden oberen Zimtsorten.

Der Padang-Zimt (*Cinnamomum burmanii*) stammt aus Indonesien und wird in Indien, China, Vietnam, Sumatra, Java und Japan kultiviert. Er ist im Geschmack dem Ceylon-Zimt sehr ähnlich und wird aus der Rinde ausgewachsener Stämme gewonnen.

Anbau / Standortansprüche

Der Zimtbaum ist eine ausgesprochene Tropenpflanze und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Die Temperaturen sollten gleichmäßig zwischen 26 und 28 °C betragen. Die Jahresniederschlagsmengen sollten um die 2.500 mm betragen. Am besten gedeiht der Zimtbaum auf lockerem, tiefgründigem und eher sandigem Boden ohne stauende Nässe.

Ernte und Lagerung

Die Ernte der Zimtrinde erfolgt immer am Ende einer Regenzeit. Beim Ceylon-Zimt nutzt man zur Gewinnung der Zimtrinde nur die 1 - 2 Jahre alten Triebe der Bäume, wenn die Rinde eine ins grau gehende Färbung angenommen hat. Diese werden in einem Stück geschnitten und von Seitentrieben und Blättern befreit. Anschließend wird per Hand die Rinde abgetrennt sowie (beim Ceylon-Zimtbaum) die Außen- und Mittelrinde entfernt. Hierbei ist es sehr wichtig, dass keine Risse oder andere Verletzungen auftreten, da sie die Güte des Zimtes herabsetzen. Die langen Stücke der Innenrinde werden dann in Matten eingewickelt und über Nacht fermentiert. Bei der nun anschließenden Trocknung rollen sich die Stangen ein (beidseitig beim Ceylon-Zimt) und nehmen dabei eine hellbraune Farbe an. Es werden hierfür immer mehrere solcher Rindenstücke zu sog. "Quills" ineinander geschoben. Sie sind ca. 1 cm dick und ungefähr 1 m lang.

Die Rinde des China-Zimtes ist dicker. Sie rollt sich deshalb nur einseitig ein und wird nicht zu "Quills" zusammen geschoben.

Verarbeitung und wirtschaftliche Bedeutung

Nach dem Trockenvorgang werden diese "Quills" in 8 cm lange Zimtstangen geschnitten. Aus dem Bruch und den Schneideresten wird das Zimtpulver gemahlen. Aus diesen "Abfällen" oder aus Rinden dickerer Zweige gewinnt man außerdem Zimtöl. Auch die Blätter werden genutzt. Aus ihnen kann man ein ätherisches Öl gewinnen, das außer dem typischen Zimtgeruch auch nach Nelken riecht. Aus den gerade befruchteten Blüten des Zimtkassie wird ebenfalls ein Öl gewonnen, das sehr teuer ist.

Zimt ist ein wichtiges Gewürz für viele asiatische und afrikanische scharfe Speisen (z. B. Reis- oder Fleischgerichte). Er wird auch bei uns beispielsweise zum Würzen von Backwaren und Süßspeisen oder zum Aromatisieren von Likören verwendet. Außerdem ist er ein wichtiger Bestandteil von Glühwein-Gewürzmischungen. Auch in der Parfum- und Kosmetikindustrie findet er Verwendung als Zusatz zu Parfums, Mundwässern oder auch Seifen.

Zimtrinde, Zimtöl und auch ein Teeaufguss von Zimtblättern gelten als antibakteriell, fungizid, nervenstärkend und stimulierend. Sie können angewendet werden bei Verdauungsbeschwerden, Völlegefühl, Blähungen, Erbrechen und auch Erkältungen.

Während der Schwangerschaft sollte Zimtöl nicht eingenommen werden, da es dadurch zu Fehlgeburten kommen kann.

Literatur

FRANKE, W. (1997): Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Stuttgart, New York.

SCHRÖDER, R. (1991): Kaffee, Tee und Kardamom: tropische Genussmittel und Gewürze; Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung. Stuttgart.

SEWEK, F. (1990): Exotische Gewürze: Herkunft, Verwendung, Inhaltsstoffe. Basel, Boston, Berlin.

Quellen:

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Anett Siebert

Verlag: Klett

Ort: Leipzig

Quellendatum: 2004

Seite: www.klett.de

Bearbeitungsdatum: 12.06.2012

Autor/Autorin:

Anett Siebert

