

ZIMT

CINNAMOMUM CEYLANICUM UND CINNAMOMUM CASSIA

Zimt ist eines der ältesten Gewürze der Welt und wurde früher vor allem in Sri Lanka (ehemals Ceylon) angebaut. Er wird aus der Rinde des Zimtbaumes gewonnen. Diese wird abgeschlagen, von äußerer Rinde und Kork befreit, aufgerollt und getrocknet. Der prägende Aromastoff ist Cumarin, der in der Rinde enthalten ist. Je dicker die Rinde und je weniger von der äußeren Schicht entfernt wird, desto höher ist der Cumarin Gehalt. Brecht bietet sowohl den milderen Ceylon-Zimt wie auch den geschmacksintensiveren Cassia-Zimt an.

Ceylon-Zimt wird von jungen Pflanzen gewonnen, deren dünne Stockausschläge zusätzlich in aufwändiger Handarbeit von groben Rinden- und Korkschichten befreit werden, sodass nur eine sehr dünne, aromatische Rindenschicht zurückbleibt. Sortenbedingt enthält diese Schicht so gut wie kein Cumarin, weshalb Ceylon-Zimt sogar von Kindern und bei Zimtkuren unbedenklich verzehrt werden kann. Hochwertiger Ceylon-Zimt ist hell, fühlt sich wie trockenes Papier an und ist von beiden Seiten eingerollt, während der Cassia-Zimt nur einseitig eingerollt ist. Der Ceylon-Zimt ist aufgrund seines feinen, aromatisch-würzigen Geruchs und feurig-brennenden Geschmacks die am meisten geschätzte Zimtsorte. In den Handel kommt Ceylon-Zimt gemahlen oder als Zimtstange.

Cassia-Zimt wird dagegen aus der Rinde von 8 – 15 Jahre alten Zimtbäumen gewonnen, die im Gegensatz zu Ceylon-Zimt nur grob abgeschabt wird und dadurch noch dicke Rinden-, Holz- und Korkanteile aufweist. Sorten- und gewinnungsbedingt enthält Cassia-Zimt deshalb ein Vielfaches an Cumarin im Vergleich zu Ceylon-Zimt. Das Aroma ist kräftig und süßlich und prägt den typischen Zimtgeschmack. Für Backwerk wie Plätzchen ist er ideal geeignet und bereichert auch viele Brecht Gewürzmischungen. Gemahlener Zimt verleiht Süßspeisen wie Pudding und Milchreis den besonderen Pep, wird aber auch gerade in der orientalischen Küche gern für herzhaftere Gerichte verwendet. Probieren Sie es doch mal aus und verleihen Sie Ihrer Tomatensoße mit einer Prise Zimt ein ganz besonderes Aroma. Mit Stangenzimt veredeln Sie Ihren Glühwein, die Bowle und den Punsch, aber auch gedünstetes Obst.

Da der Verzehr von großen Mengen Cumarin über einen längeren Zeitraum unerwünschte Wirkungen auf den Körper haben kann, steht besonders der Cassia-Zimt seit einigen Jahren in der Kritik und wird als minderwertig betrachtet. Gemessen an der tolerierbaren täglichen Aufnahmemenge von Cumarin des Bundesinstituts für Risikobewertung ist aber sogar ein lebenslanger Verzehr von 1-2 TL Cassia-Zimt täglich für die Gesundheit unbedenklich. Sie können also ohne Sorge auch Cassia-Zimt für Ihre Weihnachtsbäckerei verwenden und köstlich warmes Zimtaroma genießen.



Gewürzmühle Brecht GmbH
Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein
Tel.: +49(0) 721-97827-0
Fax: +49(0) 721-97827-38
info@gewuerzmuehle-brecht.de

www.gewuerzmuehle-brecht.de