

Zimt

Ceylon-Zimtstangen

*Sie werden aus den besten
Stücken der Außenrinde des
Zimtbaums von Hand geschält
und gerollt.*



Ceylon-Zimtpulver

*Gemahlener Ceylon-Zimt hat
ein ebenso intensives Aroma
wie die Ceylon-Zimtstangen.
Seine Farbe ist heller als die
des Kassia-Pulvers.*

Andere Namen: Kanehl, Kassia

Es gibt etwa 250 Arten.

Aussehen:

Baum, ähnlich dem Lorbeerbaum

Stengel : die Äste sind grün und rund.

Blätter : immergrün, oval, ledrig, 10 - 12 cm lang.

Culiwan-Zimt (*C. culilawan*) auf den Molukken.

Philippinen-Zimt (*C. philippinense*) auf den Philippinen.

Die beiden letzteren und weitere aus Anbaugebieten in Cayenne, Java, Saigon, und anderswo; die Qualitäten werden als minderwertig betrachtet.

Geschichte:

Vor 4.500 Jahren wurde nachweislich Zimt in der chinesischen Küche verwendet; es wird in den Aufzeichnungen des Kaisers Shen-Nung erwähnt; arabische und phönizische Händler brachten das Gewürz nach Ägypten.

Z. wird von Herodot und Aristoteles bedichtet, Plinius beschreibt (1. Jhdt. n. Chr.) den Handel mit Zimt, von dem er allerdings fälschlich annimmt, daß dieser aus Äthiopien kommt (12. Band, Naturgeschichte).

Im Alten Testament Z. mehrfach genannt (Exodus 30, 22 - 25).

In Nordeuropa wird Z. erstmals 716 in einer Urkunde des fränkischen Königs Childerich II. am Kloster Corbie in der Normandie erwähnt.

Im 14. Jhdt. kam Zimt nach Europa; die Portugiesen hielten mit ihren Kolonien ein Zimt-Monopol, das ihnen die Holländer abnahmen.

Gegen Ende des 18. Jhdts. wurden die Holländer wiederum von den Engländern vertrieben: nun wurde London der Haupthandelsplatz. Daraufhin legten die Holländer in Indonesien Zimt-Plantagen an und brachen das Monopol.

