

PRESSEINFORMATION

Heilkraft und Herkunft von Zimt

Zur Heilkraft von Zimt gibt es vielfältige Aussagen. Die Äbtissin Hildegard von Bingen schrieb dem Gewürz starke und wärmende Eigenschaften zu: „Wer ihn oft isst, bei dem werden die Fehlsäfte gemildert und die Heilsäfte herbeigeführt.“ Des Weiteren gilt Zimt als Hausmittel bei Magen- und Darmbeschwerden, wie zum Beispiel Völlegefühl. Als Tee soll er außerdem bei Husten, Halsschmerzen und Entzündungen oder bei Pilzen auf der Haut antibiotisch und antibakteriell wirken. Auch bei Frauenleiden wird Zimt seit dem Mittelalter angewendet.

In der traditionellen chinesischen Medizin und bei ayurvedischen Behandlungen ist Zimt ein fester Bestandteil zur Linderung von Verspannungen, Erkältungskrankheiten, Magen- und Darmproblemen, Appetitlosigkeit und Fieber. Während der Schwangerschaft soll das beliebte Gewürz nicht angewendet werden, da es in großen Mengen die Gebärmutter stimulieren kann. Auch Allergiker sollten vorsichtig im Umgang mit Zimt sein.

Die lange Reise der Zimtstange

Zimt ist eines der ältesten Gewürze, das bereits 3000 v. Chr. in China angebaut und verwendet wurde. Über die Seiden- und Gewürzstraßen Innerasiens wurde er später in den Nahen Osten und bis nach Mesopotamien exportiert. In der Antike kam er vorwiegend als Weingewürz zum Einsatz. Der Erwerb des exotischen Gewürzes wurde früher über abenteuerlustige asiatische Kaufleute abgewickelt.

Zimt einst wertvoller als Gold

Im Mittelalter geriet das Gewürzwissen der Antike in Vergessenheit – die Faszination, die Gewürze ausübten, war jedoch enorm, denn diese waren extrem teuer und nur zahlungskräftigen Machthabern vorbehalten. Zimt wurde früher sogar für wertvoller als Gold gehalten und unter anderem für die Balsamierung von Adligen verwendet. Da die Araber die Einzigen waren, die Handelsbeziehungen zu fernöstlichen Gewürzländern unterhielten, lag das Handelsmonopol im Mittelalter bei ihnen.

Das wertvolle Gewürz wanderte später von China, Indien und Ceylon via Schiff über den indischen Ozean nach Syrien und Ägypten. Von dort begann der Handel nach Europa. Auf dem langen Weg dorthin sind die wertvollen Zimtstangen fast jeden Kilometer teurer geworden. Als Statussymbol und gelobtes Heilmittel wurden sie im 15. Jahrhundert von der berühmten Kaufmannsfamilie Fugger über die Alpen nach Deutschland transportiert. Hohe Zollabgaben auf Gewürze führten jedoch dazu, dass Zimt auch weiterhin unbezahlbar blieb. Weil jedoch keiner auf das Gewürz verzichten wollte, begannen die Mächtigen der europäischen Staaten nach Auswegen zu suchen, damit die Bezahlbarkeit endlich garantiert werden konnte. Die Suche des Seewegs nach Indien begann. 1497 wurde dieser von Vasco da Gama entdeckt, der als Erster ganze Schiffsladungen direkt nach Europa brachte. Der hochwertige und feinere Ceylon-Zimt wurde kurz darauf auf der Insel Ceylon (dem heutigen Sri Lanka) ebenfalls von Vasco da Gama entdeckt und nach Europa verschifft. Noch bis zum 19. Jahrhundert galt Zimt als eines der besonders teuren und kostbaren Gewürze.

Pressekontakt:

mpeyer Communication GmbH
Sandra Woelk
Alte Königstraße 41
22767 Hamburg
Tel. 040 8550990-13
E-Mail: sw@mpeyer.com