

Cinnamomum zeylanicum Blume

Allgemein

Zimt war im Altertum bekannt, wie von der Bibel und von den griechischen und römischen Schriftstellern belegt wird, wobei die genaue Zimtart nicht nachweisbar ist. In Europa war der Zimt seit dem 8. Jahrhundert ein bekanntes, wenn auch sehr kostbares Gewürz. Erst in Jahre 1310 wird seine Herkunft aus Ceylon durch den Mönch Johannes von Montecorvino beschrieben, und hundert Jahre später beschreibt der venetianische Kaufmann Nicolo Conit den Baum. Um 1765 führte der holländische Gouverneur Falk den plantagenmäßigen Zimtanbau in Ceylon ein. Im Jahre 1796 übernahmen die Engländer die Insel und damit das Monopol auf Zimtbau und -handel, das sie bis 1833 hielten. Dann begannen die Holländer in ihren Kolonien Java und Sumatra mit dem Zimtanbau. Nahezu der gesamte auf dem Markt befindliche Zimt stammt heute aus Kulturen.

Die antiken und mittelalterlichen Kräuterheilkundigen beschrieben diuretische, emmenagogische, geburtsbeschleunigende, herzstärkende und giftwidrige Wirkungen des Zimt. Außerdem wurde Zimt bei Ikterus, Magen- und Leberleiden, Augenschwäche und Flechten empfohlen. Später schrieb von Haller, daß Zimt vorwiegend zur Stärkung der Nerven, bei Ohnmachten, gegen Herzklopfen, Schwäche usw. gebraucht werden könnte. Hecker hob seine blutstillende Wirkung hervor. In der englischen Medizin wurde Zimt vor allem als Kardiakum, Tonikum und Stomachikum, gegen Flatulenz, spastische Affektionen der Verdauungsorgane und Uterushämmorrhagien verwendet.

Medizinisch verwendet werden das aus der Rinde gewonnene Zimtöl, die aus der Rinde junger Schößlinge gewonnene Zimtrinde und das Zimtblätteröl.

Etymologie

Die griechischen Wörter 'kinnamomon' oder 'kinamon' galten schon bei Herodot als Fremdwörter unbekannter Herkunft. Vielleicht ist der Name phönizischer Herkunft, den Hebräisch heißt das Wort 'qinnamon = Zimt'.

Botanik

Blüte und Frucht: Die Blüten sind weißlichgrün, unscheinbar und duften unangenehm. Sie stehen in lockeren, achsel- oder endständigen Rispen, sind ca. 0,5 cm groß und seidig behaart. Die Frucht ist beerenartig, eiförmig-länglich, kurzstachelig und vom anwachsenden Unterkelch bis zur Hälfte eingeschlossen.

Blätter, Stengel und Wurzel: C.v. ist ein 6 bis 12 m hoher, dicht belaubter, immergrüner Baum mit einer blaßbraunen Rinde in mehreren ineinandersteckenden, dünnen Rollen. Die älteren Äste sind zylindrisch mit graubrauner Rinde. Die Blätter sind gegenständig, waagerecht abstehend bis geneigt, anfangs rot, später grün, oberseits glänzend, derbledrig. Sie sind ca. 12 cm lang, 5 cm breit, rundlich-eiförmig, oval-elliptisch bis länglich, mehr oder weniger zugespitzt und ganzrandig.

Sie riechen nach Nelken.

Verbreitung

Sri Lanka und Südwest-Indien

Synonyme

Cinnamomum ceylanicum Bl.
Cinnamomum verum J.S. Presl
Laurus cassia Burm.
Laurus cinnamifera Stokes
Laurus cinnamomea Salisb.
Laurus cinnamomum L.

Volkstümliche Namen

Canellier (frz.)
Cannella (it.)
Cannelle de Ceylan (frz.)
Ceylon Cinnamon (eng.)
Ceylonischer Zimtbaum (dt.)
Ceylonkanel (dän.)
Ceylonzimt (dt.)
Ceylon-Zimt (dt.)
Cinnamom (eng.)
Cinnamon (eng.)
Cynamon (poln.)
Kaneelbaum (dt.)
Kanel, echter (dt.)
Korica (russ.)
Malabar-Zimt (dt.)
Skoricovnik ceylonsky (tsch.)
Zimt, echter (dt.)
Zimtbaum (dt.)

Drogen

Cinnamomi cortex (+)