

# Zimt

RITA HENSS



MIT ILLUSTRATIONEN VON  
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 010

[www.mandelbaum.at](http://www.mandelbaum.at)  
ISBN 978-3-85476-514-1  
© mandelbaum wien 2016  
alle Rechte vorbehalten  
1. Auflage 2016  
Lektorat: Michael Baiculescu  
Satz: Michael Baiculescu  
Umschlaggestaltung: Alexandra Varsek  
Illustrationen: Linda Wolfsgruber  
Druck: Donau Forum Druck, Wien

## VORNEWEG

„Ich habe mein Lager mit Myrrhe besprengt, mit Aloe und Zimt. Komm, laß uns kosen bis an den Morgen und die Liebe genießen“. In Salomons Sprüchen finden wir diese Sätze; sie perlen von den Lippen einer Liebesgewerblerin, die auf der Straße um einen Kunden buhlt. Hildegard von Bingen indes lockt ihre Mitmenschen mit „Plätzen aus Muskatnuss, Zimt, Nelken und Semmelmehl“. Denn der häufige Verzehr eines solchen Gebäcks, so ihre Botschaft, führe dazu, dass „alle Bitternisse deines Herzens ... versinken“. Das Denken werde froh, das Blut erhalte guten Saft und der Körper Stärke.

Ein jeder mag nun die Worte der beiden Damen aus längst vergangenen Zeiten auf seine Art interpretieren – Fakt freilich ist, dass Zimt von Alters her vielerorts ein wichtiger Bestandteil sowohl in der Heilkunde als auch im kulinarischen Alltag ist; dass er Rituale und Feste begleitet, einer Farbe seinen Namen gab, uns in Buch-, Song- und Filmtiteln begegnet, dass Restaurants, Konditoreien, Märkte, Insel-Gästehäuser und zeitgenössische Hafen-Architekturen ebenso nach ihm benannt sind, wie Musikformationen, historische Orte und Personen.

Tatsache ist aber auch, dass Zimt nicht nur positiv auf verschiedene Ebenen unseres Seins einwirkt, sondern uns auch verwirrt durch seine verschiedenen Varianten. Denn Zimt ist nicht gleich Zimt. Es gibt den echten und einen „falschen“, den weißen Zimtbaum und den braunen, jenen der im einstigen Ceylon beheimatet ist und jene beiden, die unter dem Namen Cassia oder Kassie in vielen anderen Regionen der Welt gedeihen.

Von all diesen „Sprösslingen“ aus der Familie der Lorbeergewächse wird in diesem Büchlein die Rede sein, hauptsächlich aber von jenen, die auch zum Verzehr geeignet sind, sei es nun als Pulver oder Stange, in Form von Öl oder anderen Flüssigkeiten. Lassen Sie sich ver-

führen von den kleinen Geschichten um das duftende Juwel aus fernen Gefilden und von den Rezepten mit dem „süßen Holz“. Sie entstammen der fernöstlichen Tradition ebenso wie der orientalischen, der europäischen, asiatischen oder mexikanischen, reichen von Süßkartoffel-, Spinat- und Kichererbsen-Kreationen über fein aromatisierte Fleisch- und Fischgerichte bis hin zu unseren weihnachtlichen Zimtsternen und einer süßen armenischen Festsuppe. Viel Spaß bei der Lektüre und beim Ausprobieren!



### ZIMT-MOMENTE ERINNERUNGEN VON NASE, ZUNGE UND AUGE

Natürlich stachen wir während meiner Kindheit vor Weihnachten immer Zimtsterne aus. Das Gewürzpuder rieselte aus einem Zellophantütchen zunächst auf den Teelöffel und wurde dann mit den gemahlenen Nüssen vorsichtig unter den Eischnee gehoben. Kaum war der Puderzuckerguss getrocknet, naschten wir die ersten Plätzchen vom Blech. Für Spekulatius und Lebkuchen mischten wir den Zimt mit Muskat, Nelken, Kardamom und Anis, mitunter auch mit Piment.

Zimt verbindet sich in meiner Erinnerung aber nicht nur mit der Winterzeit. Denn unsere Nachbarin bereitete das ganze Jahr über an vielen Monatsenden für ihre Söhne und mich als deren engster Spielkameradin *Kartäuser Klöße* zu. Ihre Variante der legendären *Armen Ritter* badeten meist in schaumiger Apfelweinsauce und waren mit Zimtzucker bestreut.

Viele Jahre später begegnete ich diesem preiswerten Brotgericht meiner Kindertage in Marokko wieder, ohne Sauce zwar, dafür aber zusätzlich mit Vanille aromatisiert. Und ebenfalls in Marokko lernte ich, dass Zimt nicht nur für süße Gerichte taugt, sondern bestens auch zu Fleisch

und Gemüse passt. Meine erste *Pastilla*, in der sich Zwiebeln, Petersilie, Huhn und Mandeln sowohl mit pikanten als auch mit delikaten Gewürzaromen mischten, werde ich nie vergessen. Gleiches gilt für die mit Zimtpulver parfümierte *Lamm-Tajine* unter ihrem tönernen Kegel und die ebenso aromatisierten, zur Vorspeise gereichten marokkanischen Möhren.

Bald lernte ich dann auch den schaumig aufgeschlagenen orientalischen Kaffee und den scharf-süßen persischen Milchtee kennen, das ebenfalls mit Zimt aromatisierte mexikanische Reisgetränk *Horchata* und *Champurrado*, zimtig-süße, heiße Schokolade, zu der mir die Marktfrauen in Oaxaca lachend geröstete Heuschrecken empfahlen. Ich kostete Marinaden, Pasten und Saucen mit Zimt, Suppen, Eintöpfe, Currys, *Biryanis* und sogar mit Zimt parfümiertes Kaninchen. Selbst bei Fisch- und Wildschweingerichten spürte ich Zimtaromen auf der Zunge. Unvergesslich bleibt mir auch *Gajar Halva*, das Karottendessert, welches man uns anlässlich des Diwali-Festes im indischen Rishikesh servierte.

Aber nicht nur bei meinen Reisen durch den Maghreb, die Türkei, Ägypten, Indien, Mexiko, den Iran und die jetzigen Krisengebiete des Nahen Ostens begegnete ich dem Zimt immer wieder. So trank ich beispielsweise auf Haiti meinen ersten *rhum arrangé* – eine Art kreolischer Punsch, „arrangiert“ aus allerlei Früchten, frischer Vanille und *Canelle*, also einer ordentlichen Prise Zimt. Auf Martinique wohnte ich dann in einer farbenfrohen Holzhausiedlung namens Pomme Canelle; auf La Réunion im Gästehaus Côté Canelle. Auf den Inseln im Indischen Ozean lernte ich bei einer Wanderung auch noch die nach Zimt (und Nelke) duftende *Fabam-Orchidee* kennen (deren Blätter u.a. zur Aromatisierung von Zuckerrohrschnaps dienen) sowie bei kreolischen Gastgebern das Zimtbananen-Dessert. Erstmals hörte ich an ih-