

Pressemappe: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

29.11.2023 | 13:21:00 | ID: 38224 | Ressort: [Ernährung](#) | [Verbraucherschutz](#)

Zimt ist nicht gleich Zimt! Ceylon- oder Cassia-Zimt?

Bonn (agrar-PR) - Während Ceylon-Zimt aus Sri Lanka kommt, wachsen in anderen Ländern Zimt-Bäume mit Rinde, die (fast) so schmeckt und duftet wie der Zimt aus Sri Lanka. Der daraus gewonnene Cassia-Zimt ist preislich erschwinglicher und wird hauptsächlich aus Südostasien und China importiert. Und das zunehmend! Qualitätsunterschiede entstehen laut Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) hauptsächlich durch den Cumarin-Anteil. Hier ist Vorsicht geboten.

Zahlen des Statistischen Bundesamtes belegen, dass sich die Einfuhr von gemahlenem Zimt und Zimtblüten mehr als verdoppelt hat: Im Jahr 2022 importierte Deutschland nahezu 2.900 Tonnen gemahlenen Zimt und Zimtblüten, im Jahr 2010 waren es rund 1.200 Tonnen. Insgesamt stieg die Importmenge von Zimt und Zimtblüten (gemahlen sowie ungemahlen) innerhalb der vergangenen zwölf Jahre von rund 3.628 auf 5.217 Tonnen an.

Cassia-Zimt hat mehr Cumarin – höher dosiert ungesund

Knapp 67 Prozent des importierten Zimts stammten 2022 aus Vietnam (1.126 Tonnen), Indonesien (1.172 Tonnen) und China (1.081 Tonnen). Der dort angebaute Cassia-Zimt enthält mehr Cumarin, einen natürlichen Aromastoff der Pflanze. Der Gehalt gilt als ein wichtiges Qualitätskriterium bei Zimt. So angenehm würzig Cumarin ist, in höheren Dosen gilt er dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zufolge als gesundheitsgefährdend. Bei normalen Verzehrgeohnheiten besteht kein Gesundheitsrisiko. Dennoch sollten vor allem Kinder zimthaltige Produkte nicht dauerhaft in größerer Menge essen (maximal einen halben Teelöffel Zimt pro Tag, das entspricht 0,5 Gramm).

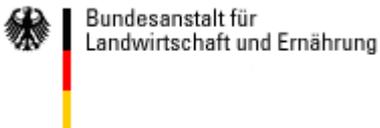
Qualitätsunterschied bei Stangenzimt erkennbar

Ceylon-Zimt hingegen enthält vergleichsweise geringe Mengen an Cumarin. Sein Geschmack ist aromatischer und weniger scharf als Cassia-Zimt. Bei Stangenzimt ist der Qualitätsunterschied auch optisch erkennbar: Ceylon-Zimt besteht aus sechs bis zehn Lagen dünner Zimtrinde, die ineinandergesteckt, gerollt und getrocknet werden. Je dünner die Rindenstücke sind, desto feiner ist das Aroma der Stange. Die Cassia-Zimtstange besteht hingegen aus nur einer dickeren gerollten Rindenschicht. Daher ist Ceylon-Zimt deutlich teurer als Cassia-Zimt und in der Regel explizit als Ceylon-Zimt ausgewiesen.

Pressekontakt

Herr Tassilo v. Leoprechting

Telefon: 0228-6845-3080 Fax: 030-18106845-3040 E-Mail: presse@ble.de



[Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung \(BLE\)](#)

Deichmanns Aue 29 53179 Bonn Deutschland

Telefon: +49 0228 6845-3080

E-Mail: presse@ble.de Web: www.ble.de >>> [RSS](#) >>> [Pressefach](#)