Kassia

cinnamomum cassia

Chinesischer Zimt, Kaneel, Kassiazimt, guipi (chin.), jungli dalchini (ind.)

Kategorie

Gewürze, Lorbeergewächse (lauraceae)

Beschreibung



cinnamomum cassia

Die Zimtkassie (Cinnamomum cassia), auch Chinesischer Zimtbaum genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Cinnamomum innerhalb der Familie der Lorbeergewächse (Lauraceae). Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet ist das südliche China und sie wird dort rou gui genannt. Sie liefert den sogenannten Cassiazimt, auch Gewürzrinde (lateinisch Cassia lignea) genannt, der oft als eine minderwertigere Sorte von Zimt bezeichnet wird. Trotz dieser Verwechslung ist Kassia kein echter Zimt, sondern ein eigenes Gewürz.

Chinesischer Cassia ist ein enger Verwandter des Ceylon-Zimts (C. verum), des Saigon-Zimts (C. loureiroi), des indonesischen Zimts (C. burmannii) und des Malabar-Zimts (C. citriodorum). Bei allen fünf Arten wird die getrocknete Rinde als Gewürz verwendet. Der Geschmack von chinesischer Cassia ist weniger delikat als der von Ceylon-Zimt. Seine Rinde ist dicker, schwieriger zu zerkleinern und hat eine rauere Textur als die von Ceylon-Zimt. Cassia-Zimt ist die beliebteste Zimtsorte, die in Nordamerika verkauft und konsumiert wird.

Die Zimtkassie wächst als immergrüner, mittelgroßer Baum und erreicht Wuchshöhen von etwa 12 m. Die Borke, die Zweige und die Laubblätter duften sehr stark.

Die grau-braune Borke ist voll ausgebildet bis zu 13 mm dick. Die Blütezeit reicht in China von Juni bis August.

Herkunft

Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet von Cinnamomum cassia ist das südliche China. Die Zimtkassie wird hauptsächlich in China, Indien, Laos, Thailand, Vietnam, Malaysia und Indonesien angebaut.

Verwendung

Die getrocknete Rinde, englischer, indischer, gemeiner Zimt, Mutterzimt oder Cassiazimt genannt, wird als Gewürz verwendet. Stark aromatisch, süß und warm, aber auch etwas bitter und schleimig. Cassia-Rinde (sowohl pulverisiert als auch in ganzer oder »Stick«-Form) wird als Aromastoff für Süßwaren, Desserts, Gebäck und Fleisch verwendet; es wird in vielen Curry-Rezepten angegeben, wobei Ceylon-Zimt weniger geeignet ist. Im Vergleich zu Ceylon-Zimt fehlt dem Cassiazimt die »Lebendigkeit« des Zimtgeschmackes.

Zimt der Zimtkassie enthält 1,5 bis 4 % ätherisches Öl, das zu 75 bis 90 % aus Zimtaldehyd besteht.

Die getrocknete Rinde wird auch als Droge verwendet und wird »Cinnamomi Cassiae Cortex«, cassia lignea, cassiae cortex, ramulus cinnamomi genannt. Die Rinde wird gemahlen zu Zimtrindenpulver (Name der Droge: Cinnamomi cassiae corticis pulvis). Die medizinischen Wirkungen sind hauptsächlich Förderung der Motilität, antibakteriell, fungistatisch, lipid- und

© 2026 coquina.de

blutzuckersenkend. Anwendungen sind bei Appetitlosigkeit, Verdauungsstörungen, Blähungen und als Geschmackskorrigens. Es gab auch Untersuchungen zur Verwendung bei Diabetes, dazu liegen keine hinreichenden Ergebnisse vor.
»Kassienblüten« oder »Zimtblüten« (Name der Droge: Cassiae flos) werden seit dem Mittelalter als Gewürz verwendet; es sind die gestielten jungen Früchte.
Aus den Laubblättern oder vielleicht auch aus den Rindenabfällen wird durch Wasserdampfdestillation ein Öl gewonnen, das »Oleum Cinnamomi«, Chinesisches Zimtöl, Zimtkassienöl oder Cassiaöl genannt wird.

Gesundheit

In dem im Vergleich zum Ceylonzimt preisgünstigeren Cassiazimt ist das bei hohen Dosen gesundheitsschädliche Cumarin in um ein Vielfaches höheren Dosierungen enthalten. Besonders bei der industriellen Herstellung und Verwendung von Zimt wird der teurere Ceylonzimt immer wieder mit Cassiazimt verschnitten, so dass Cumarin in die Endprodukte gelangt.
Der blutverdünnende Bestandteil Cumarin, der in C. cassia enthalten ist, könnte bei Verzehr in größeren Mengen die Leber schädigen. Daher haben europäische Gesundheitsbehörden vor dem Verzehr großer Mengen Cassia gewarnt. Weitere bioaktive Verbindungen, die in der Rinde, dem Pulver und den ätherischen Ölen von C. cassia vorkommen, sind Zimtaldehyd und Styrol. In hohen Dosen können diese Stoffe auch für den Menschen giftig sein.

Geschichte

Eine Erwähnung durch chinesische Kräuterkundler legt nahe, dass Cassia-Rinde bereits mindestens 2700 v. Chr. von Menschen verwendet wurde. Sie diente zur Behandlung von Durchfall, Fieber und Menstruationsbeschwerden. Auch die ayurvedischen Heiler Indiens nutzten es zur Behandlung ähnlicher Beschwerden.
Cassia-Zimt wurde um 500 v. Chr. nach Ägypten gebracht, wo er ein geschätzter Zusatz zu Einbalsamierungsmischungen wurde. Die Bibel legt nahe, dass es Teil des von Moses verwendeten Salböls war. Die Griechen, Römer und alten Hebräer waren die ersten, die Kassiarinde als Kochgewürz verwendeten. Sie stellten daraus auch Parfüme her und nutzten es für medizinische Zwecke. Zimt wanderte mit den Römern ein. Es wurde im 17. Jahrhundert in Europa für den kulinarischen Gebrauch eingeführt.

© 2026 coquina.de