



Die Cannelliers d'Oscar wurden einst in Form eines «O» angepflanzt – heut kaum noch sichtbar.

Kannèl d'Oscar

Zimt (*Cinnamomum verum*) aus Port-Louis

Auf Lemusa wächst Zimt am Rande eines manchen Gartens und kommt in Küstennähe auch wild vor. Wann der Zimt auf der Insel heimisch wurde, lässt sich nicht genau sagen. Kannèl ist aber Bestandteil vieler älterer Rezepte, was darauf hindeutet, dass *Cinnamomum verum* schon seit einiger Zeit auf Lemusa wachsen muss. Glaubt man den Theorien von der Île migrateur, dann lag Lemusa ja im 6. Jahrhundert v. Chr. noch mitten in der heutigen Banda-See – es könnte deshalb auch sein, dass der Zimtbaum praktisch zur einheimischen Flora zählt. Die einzige Zimtplantage der Insel ist indes der historische Zimtgarten von König Oscar I. im Parc des Brumes im Süden der Hauptstadt Port-Louis. Um die Bewirtschaftung des Gartens kümmert sich Suzanne Confiant, die Inhaberin der Boutik Cho. Auf gut einer Hektare produziert sie jährlich knapp 700 kg Gewürz. HOIO bezieht Kannèl d'Oscar direkt von der Boutik Cho.



Die Blüten des Zimt sind kleiner als 1 cm, weiß und stehen in Trauben, Rispen oder Scheindolden.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der Baum aus der Familie der Lorbeerengewächse (*Lauraceae*) kann bis 20 m hoch wachsen und einen Stammdurchmesser von 20–30 cm entwickeln. Die Rinde ist dick und runzlig. Die immergrünen, glänzenden Blätter sind rund 10 cm lang und 4 cm breit mit stark hervortretenden Adern. Die Blüten sind kleiner als 1 cm, weiß und stehen in Trauben, Rispen oder Scheindolden. Aus den Blüten entwickeln sich blauschwarze, längliche Beeren.

Der Echte Zimt wird (im Unterschied zur Zimtkassie) nicht vom Stamm des Zimtbaumes gewonnen, sondern nur von ein- bis zweijährigen, etwa 2–5 cm dicken Zweigen respektive Schösslingen. Diese Äste werden abgeschnitten und entlaubt, dann wird die äußere, bitter schmeckende Korkschicht entfernt. Nur die dünne Schicht darunter enthält die begehrten Inhaltsstoffe, das charakteristische Zimtaldehyd. Diese Schicht wird sorgfältig abgelöst, die Stücke ineinandergeschoben und getrocknet. Dabei rollen sie sich auf und bilden das, was wir eine Zimtstange nennen. «Kännel darf nicht in der Sonne trocknen» erklärt Suzanne Con-

HOIO verkauft Kannèl d'Oscar in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 30 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Kannèl d'Oscar wurde
1986 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



fiant: «Sie braucht Schatten und viel Zeit, damit sie ihr Aroma bewahren kann. [...] Die beste Qualität ist von einem hellen Haselnussbraun und sieht aus wie aufgerolltes Papier oder Pergament. Je dünner die Rinde, desto feiner der Geschmack».

Das lemusische *kannèl* ist dem französischen *cannelle* nachgebildet. Zimt war das Lieblingsgewürz von König Oscar I.

AROMA UND VERWENDUNG

Zimt hat einen zugleich süßlichen wie auch bitteren, einen scharfen und auf unvergleichliche Weise warmen Geschmack. Der Zimt aus dem königlichen Garten von Port-Louis gilt als ein Gewürz mit einem besonders lebendigen Aroma.

Märchenhaft | Die geheimnisvolle Wärme des Zimtgewürzes hat Ge-
schichtenerzähler immer wieder beschäftigt. So wird etwa in den Mär-
chen aus 1001 Nacht berichtet, Zimt wachse auf dem Grunde eines ge-
heimnisvollen Sees. In einem anderen Märchen heißt es, dass Zimt nur
von den Zimtvögeln zu bekommen sei. Diese horten das Gewürz in den
Kronen besonders hoher Bäume.

Zimt ist äußerst vielseitig einsetzbar und kann in ganzen Stangen oder
in Pulverform verwendet werden. Ganze Stangen können auch längere
Zeit mitgeschmort werden, denn sie geben ihr Aroma gemächlich ab.
Manche Köche (etwa in Indien) rösten die Stangen zu Beginn des Koch-
prozesses leicht an, was allerdings nicht nur das Aroma verstärkt, sondern

Lemusische Rezepte mit Kannèl d'Oscar

Zimt harmoniert mit Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Koriandersamen, Kümmel, Kurkuma, Lorbeer, Muskat, Pfeffer, Tamarinde. Er passt zu Fleisch (Lamm, Rind), Geflügel, Gemüse (Aubergine, Kürbis), Hülsenfrüchten, Reis, Früchten (Apfel, Birne, warme Beeren), Gebäck, Schokolade, Eis, Kaffee.

- *Panaïs royal* (Im Ofen gebackene Pastinaken mit einer Sauce aus Lammhackfleisch, Zimt und Muskatblüte)
- *Pain de Mars* (Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt)
- *Sòs Demi Lune* (Tomatensauce mit Zwiebeln, Speck, zahlreichen Gewürzen)

auch die Bitterkeit. Zimtpulver sollte man grundsätzlich selbst herstellen, denn für industrielle Ware werden meist minderwertige Stücke verarbeitet, die auch von Pilzen befallen sein können. Das Aroma des Pulvers ist flüchtiger, weshalb man es nach Möglichkeit erst gegen Ende der Kochzeit zu den Speisen geben sollte.

Während das Gewürz in Europa hauptsächlich für Süßes, für Gebäck oder Glühwein zum Einsatz kommt, brauchen es die Köche in Asien vor allem auch für Fleisch- oder Fischspeisen, für Reisgerichte und Saucen. In Vietnam etwa würzt Zimt auf untergründige Weise die Brühe von Nudelsuppen wie der Phở, die während Stunden aus Fleisch und Knochen geköchelt werden. Auf Lemusa wird Zimt gleichermaßen für salzige wie für süße Speisen verwendet.

In der Nahrungsmittelindustrie wird hauptsächlich das aus der Rinde hergestellte Zimtöl eingesetzt, namentlich in vielen colaähnlichen Getränken, Limonaden, Kaugummis und Bonbons.