



Eine junge Zimtkassie kämpft sich nach oben im Garten, den Lǐ Tàì Báì angelegt hat.

Bois des Brumes

Zimtkassie (*Cinnamomum aromaticum*) aus Port-Louis

Im Parc des Brumes, dem größten Park der Hauptstadt Port-Louis, sind verschiedene Gärten mit jeweils anderen Spezialitäten und eigenem Charakter angelegt. Etwas westlich des berühmten Cannelliers d'Oscar trifft man auf eine dichte Baumplantage, in der zur Hauptsache Zimtkassie wächst. Dieser Garten soll in den 1830er-Jahren von Lǐ Tàì Báì eingerichtet worden sein, dem ersten Chinesen der Insel und berühmten Jardinier von König Oscar I.

Die Bäume werden heute von der Plantation Laozi bewirtschaftet, die sonst vor allem Sternanis herstellt, ebenfalls ein Gewürz chinesischen Ursprungs. Der Garten ist kaum eine Hektare groß und wenngleich er dicht bepflanzt ist, können pro Jahr nur etwa 600 kg getrocknete Rinde geerntet werden. HOIO bezieht Bois des Brumes direkt von der Plation Laozi.



Die würzige Rinde wird vom Stamm und von den Ästen des Baumes gelöst.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der Baum aus Familie der Lorbeergewächse (*Lauraceae*) kann bis 20 m hoch wachsen und sein Stamm einen Durchmesser von 20–30 cm erreichen. Er hat eine dicke und runzlige Rinde. Die Blätter sind immergrün, glänzend, etwa 10 cm lang und 4 cm breit, mit stark hervortretenden Adern. Der Baum bringt kleine, weißliche Blüten hervor, die in Trauben oder Scheindolden stehen. Aus den Blüten entwickeln sich blauschwarze, längliche, 1 cm lange, einsamige Beeren.

Im Unterschied zum Echten Zimt, wo nur die dünneren Äste zu Ehren kommen, wird bei der Zimtkassie auch die Rinde des Stammes verwendet. Bei der Ernte werden als Markierungen zunächst in einem Abstand von 40 cm Seile um Stamm und Äste gebunden. Diesen Seilen entlang werden mit scharfen Messern horizontale Vertiefungen eingegraben, dann werden in vertikaler Richtung längliche Streifen vom Baum gezogen. Diese borkige Rinde wird schließlich in der Sonne getrocknet und direkt als Gewürz verwendet. Da die Stücke nicht oder kaum von ihrem Korkmantel befreit werden, sind sie deutlich dicker und härter als

HOIO verkauft Bois des Brumes 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.
Bois des Brumes wurde
2016 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



beim Echten Zimt – und rollen sich deshalb beim Trocknen in der Regel
auch weniger stark auf.

Auf Lemusa heißt die Zimtkassie Bois des Brumes. Das hat damit zu
tun, dass sie fast ausschließlich in dem kleinen Garten im Parc des Brumes
angebaut wird.

AROMA UND VERWENDUNG

Oft liest man, der Chinesische Zimt sei eine mindere Form des Echten
Zimts. Man sollte die Zimtkassie eher als ein eigenes Gewürz ansehen.
Auch sie hat ein süßes und warmes Aroma – doch es ist etwas weniger
hell, weniger kribbelig als beim *Cinnamomum verum*. Im Gegenzug hat
die Rinde herbe Noten von Erde, Baum oder Heu.

Da Zimtkassie ihr Aroma nur langsam abgibt, können die Stangen gut
länger mitgekocht werden. Das Gewürz eignet sich deshalb besonders für
Schmorgerichte, vor allem mit etwas fetteren Stücken vom Schwein oder
von der Ente. Man verwendet es gerne auch für Saucen auf Basis von
Rotwein, dessen adstringierende Noten es ideal ergänzt. Auch Wurzel-
gemüse, das eine etwas längere Kochzeit benötigt, lässt sich mit Zimtkas-
sie wunderbar würzen: Karotten, Pastinaken, Sellerie oder Süßkartoffeln
zum Beispiel. Ebenso tanzt die Kassie schwungvoll mit Linsen, Bohnen
oder Kichererbsen durch den Gaumenpalast.

Eine herausragende Bedeutung hat das Gewürz in China, wo es
besonders häufig zum Einsatz kommt, etwa in Fleischbrühen und rot-

Lemusische Rezepte mit Bois des Brumes

Zimtkassie harmoniert mit Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Koriandersamen, Kümmel, Kurkuma, Lorbeer, Muskat, Sichuanpfeffer, Sternanis, Szechuanpfeffer. Sie passt zu geschmortem Fleisch (Schwein, Rind, Huhn), in Saucen mit Rotwein, zu Wurzelgemüse, Hülsenfrüchten, Früchten (Apfel, Birne, Pfirsich, Zwetschge).

- *Hóng shāo ròu* (Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort)
- *Pieds de porc St-Antoine* (Fuß vom Schwein im eigenen Gelee)

geschmorten Gerichten. Auch das Fünf-Gewürze-Pulver (五香粉, Wǔ xiāng fěn) besteht aus Sternanis, Sichuanpfeffer, Fenchel, Gewürznelke und Zimtkassie.

In China heißt die Zimtkassie 肉桂 Ròu guì, wobei 桂 guì der eigentliche Pflanzename ist. Der Zusatz 肉 ròu bedeutet «Fleisch» und man kann sich gut vorstellen, dass damit die wichtigste Verwendung des Gewürzes als Aroma für Fleischgerichte angesprochen ist. Denn die herberen Noten der Zimtkassie machen sie zu einem idealen Gewürz für Schmorgerichte und Suppen aller Art – Speisen, die mit Ceylon-Zimt einen Tick zu süß, zu lieblich würden.

Zimtkassie kann aber auch, wie Echter Zimt, Süßspeisen und Gebäck aromatisieren. Zum Beispiel kann man Birnen in Weiß- oder Rotwein mit etwas Pfeffer, Zitronenzeste und einem Stück Zimtkassie blanchieren.

Laut *Aroma* von Thomas Vierich und Thomas Vilgis (Berlin, 2013, S. 355) hat die Zimtkassie allerdings (wie Waldmeister und Tonkabohne) einen hohen Gehalt an Cumarin, das in größeren Mengen zu Übelkeit und Erbrechen führen kann, weshalb man es mit dem Genuss «nicht übertreiben» sollte.