

Die Blüten des Zimtbaums sind recht unscheinbar. Ihre schmalen Rispen tragen winzige weiß-grüne bis grün-gelbliche Blüten, aus denen sich später dunkelviolette Steinfrüchte entwickeln. In getrockneter Form werden sie unter dem Namen „Zimtblüten“ oder „Zimtnelken“ verkauft. Diese kann man ebenfalls zum Kochen benutzen. Sie eignen sich zum Beispiel sehr gut, um Obstkompott oder Soßen ein besonderes Aroma zu geben. Sie schmecken nicht rein zimtig, sondern auch nach Nelken und Pfeffer.

Ernte und Verarbeitung

Die Stangen, die wir als Gewürz kennen, werden aus der inneren Rinde des Zimtbaumes gewonnen. Die äußere Baumrinde wird nicht verwendet. In einem sogenannten Zimtgarten lässt man die Bäume nicht ganz so groß wachsen, nur etwa fünf Meter hoch.

The blossoms of the cinnamon tree are quite plain. Their small panicles carry white-green to green-yellowish blossoms from which dark purple stone fruits develop later on. In dried form they are sold under the name of “cinnamon blossoms” or “cinnamon cloves”. You can also use these for cooking. They are really good, for example, to give stewed fruit or sauces a special flavour. They taste not just cinnamonony but also of cloves and pepper.

Harvest and Processing

The sticks, which we know as spice, are won from the inner bark of the cinnamon tree. The outer tree bark is not used. In a so-called cinnamon garden, one does not let the trees grow quite as tall, instead only about five metres.



Zimtblüten
Cinnamon blossoms

Zimtgarten
Cinnamon garden



Zimternte
Cinnamon harvest

Hier werden die Zimtbäume in den ersten zwei Jahren auch derart beschnitten, dass nicht nur ein dicker Stamm emporwächst, sondern mehrere kleine, die schmäler bleiben. Nach etwa drei Jahren kann man das erste Mal ernten. Dann sind die Stämmchen ungefähr fünf Zentimeter dick und reif genug, um aromatisches Zimtgewürz daraus zu gewinnen. Eine Ernte ist zweimal im Jahr möglich. Das geht so: Man holzt vorsichtig unten ein Stämmchen ab. Mit Hilfe eines gebogenen Messers schabt man die hellgraubraune Außenrinde ab.

Here, the cinnamon trees are also cut in the first two years so that not only a thick stem grows, but several smaller ones which stay narrower. After about three years, one can harvest for the first time. Then the little tree trunks are about five centimetres thick and ripe enough to win an aromatic cinnamon spice from them. A harvest is possible twice a year. This is how it's done: One carefully chops out a little stem.

With the help of a curved knife, one scrapes off the light-grey-brown outer bark.

