

# Wissenswertes über Zimt und Cumarin

Die Weihnachtszeit steht wieder vor der Tür... Und bald duftet es in den Bäckereien wieder nach den feinsten weihnachtlichen Köstlichkeiten wie Christstollen, Mürbegebäck, Lebkuchen und Zimtsterne. In diesem Zusammenhang wird auch in diesem Jahr mit Sicherheit wieder das Thema Cumarin wieder in aller Munde sein.

Damit Sie Ihren Kunden bei aufkommenden Fragen die richtige Antwort geben können, möchten wir Sie heute über das Thema Cumarin im Zimt informieren.

## Unterscheidung

Bei Zimt unterscheidet man zwischen dem feineren Ceylon-Zimt, auch Canehl genannt, und dem Cassia-Zimt.

Der Cassia-Zimt stammt ursprünglich aus Burma und ist eines der ältesten Gewürze überhaupt. Der echte Ceylon-Zimt hingegen stammt ursprünglich aus Sri-Lanka und ist in seinem Geschmack delikater und zudem nicht so scharf wie der Cassia-Zimt, jedoch auch hochpreisiger.

Schon bei der Auswahl der verschiedenen Zimtsorten spielt das Thema Cumarin bereits eine Rolle. Der Cumarin Gehalt unterscheidet sich je nach Sorte sehr stark. Bei Cassia-Zimt ist der Cumarin Gehalt wesentlich höher als bei Ceylon-Zimt.

## Aber was ist Cumarin eigentlich?

Cumarin ist ein Aromastoff pflanzlicher Herkunft, der in vielen Pflanzen, z.B. auch im Zimt, auf natürliche Weise vorkommt. Waldmeister besitzt sehr viel Cumarin, zudem findet man ihn in der Tonka Bohne, in Kräutern oder Früchten. Man hat festgestellt, dass Cumarin bei empfindlichen Personen oder Kleinkindern zu Leberschäden führen kann, wenn es regelmäßig und in größeren Mengen aufgenommen wird, jedoch können sich diese wieder zurückbilden, wenn die betroffenen Personen kein Cumarin mehr zu sich nehmen. **Man müsste schon sehr viele Weihnachtsleckereien naschen, damit es zu diesen Auswirkungen kommt.**

Die Grenzwerte von Zimt sind in der neuen EG-Aromenverordnung 1334/2008 geregelt, die im Januar 2009 in Kraft getreten ist. Diese Verordnung bringt für einige Lebensmittel neue Cumarin-Höchstwerte mit sich. Nachfolgend finden Sie einen kurzen Auszug daraus:

- Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist: 50mg/kg.

- Feine Backwaren, außer traditioneller und/oder saisonaler Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist: 15 mg/kg

Bei Interesse finden Sie auf der folgenden Seite ausführliche Informationen bezüglich Höchstwerten und deren Ermittlung:

[http://www.bfr.bund.de/cm/343/bfr\\_schlaegt\\_cumarin\\_hoehstwerte\\_fuer\\_lebensmittel\\_vor.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/343/bfr_schlaegt_cumarin_hoehstwerte_fuer_lebensmittel_vor.pdf)

Für unsere Kunden gilt:

Der von Hefe van Haag gelieferte Cassia-Zimt hat ca. 2.000-3.000 mg Cumarin pro kg Zimt. Dies bedeutet, dass Sie als Verbraucher auf 1 kg Teig, ohne Gefahr zu laufen, dass der Cumarin Gehalt zu hoch ist, ca. 7-9 g Zimt pro kg Teig verwenden können.



Wenn diese Menge an Zimt Ihnen für Ihre Backwaren nicht genügt, können Sie dieses Problem umgehen, indem Sie Ceylon-Zimt verwenden, der höchstens den zwanzigsten Teil an Cumarin aufweist (ca. 0-80 mg Cumarin pro kg Zimt).

Auf Ihren Verpackungen müssen die verwendeten Zimtsorten im Zutatentext nur mit Zimt gekennzeichnet werden, eine Benennung der Sorte ist nicht vorgeschrieben. Da im Verkauf sehr häufig aus Kostengründen Produkte mit Cassia-Zimt angeboten werden und dies nicht auf der Verpackung ausgelobt wird, lohnt es sich bei Ceylon-Zimt diesen auszuloben, sodass Ihre Kunden wissen, dass Sie ein hochwertigeres Erzeugnis angeboten bekommen.

Unser Angebot für Sie...

11510 Zimt hell gemahlen 1kg  
11518 Zimt gemahlen Ceylon 1kg  
221972 Zimtstangen 1kg

Sprechen Sie hierzu einfach Ihren Hefe van Haag Fachberater an oder wenden Sie sich vertrauensvoll an den Hefe van Haag Vertriebsinnendienst unter 02151 – 79 49 55.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft und stehen Ihnen weiterhin beratend zur Seite.

Der Inhalt folgender Quellen diente der Ausarbeitung:  
Wikipedia.org, bmelv.de, foodwatch.de, onmeda.de

