



Was ist Zimt: Botanischer Ursprung und Arten, aus denen das Gewürz gewonnen wird

Dr. A. Colonnese¹, R. Panzironi²

¹ Nutrition Biologist, Latina, Italy

² Independent Researcher, Latina, Italy

1. ABSTRACT

Zimt ist ein bekanntes Gewürz, hat jedoch einen komplexeren botanischen Ursprung, als es den Anschein hat. Um zu verstehen, was Zimt ist, reicht es nicht aus, nur über den Geschmack oder die Verwendung in der Küche zu sprechen. Er stammt aus der getrockneten Innenrinde einiger Pflanzen der Gattung *Cinnamomum* aus der botanischen Familie der Lorbeergewächse (Lauraceae). Diese Definition unterscheidet den Pflanzenteil vom verkauften Produkt und erklärt, warum es verschiedene Zimtsorten gibt. Auf Etiketten und in präziseren Beschreibungen gibt der gebräuchliche Name nicht immer den wahren botanischen Ursprung an. Es ist daher nützlich zu verstehen, woher Zimt kommt und welche Arten zu seiner Herstellung verwendet werden. Es ist auch wichtig zu betrachten, wie die Rinde verarbeitet wird, bis ein gebrauchsfertiges Gewürz entsteht. Um all diese Aspekte zu klären, behandelt die folgende Vertiefung fünf zentrale Punkte auf einfache Weise:

- Botanischer Ursprung des Zimts und verwendeter Teil
- Gattung *Cinnamomum* und Familie der Lorbeergewächse (Lauraceae)
- Unterschiede zwischen Ceylon-Zimt und Cassia-Zimt
- Verschiedene Arten, gebräuchliche Namen und Markt
- Verarbeitung, Trocknung und Handelsprodukt

VIDEO ARTICLE



ARTICLE INFORMATION

Received: October 22, 2026

Revised: October 22, 2026

Accepted: October 22, 2026

Published: October 2026

DOI 10.5281/zenodo.placeholder

KEYWORDS

cannella cos'è
cinnamomum
cannella di Ceylon
cannella cassia
corteccia di cannella
specie di cannella

MISSION

LIFE Science Hub – Journal of Science entstand mit dem Ziel, wissenschaftliches Wissen zugänglich zu machen, ohne auf methodische Strenge, Qualität der Quellen und Verlässlichkeit der Inhalte zu verzichten. Die Zeitschrift fördert die Verbreitung von Wissen in den Gesundheits-, Ernährungs-, Medizin- und Langlebigkeitswissenschaften und schlägt so eine Brücke zwischen der Welt der Forschung und der Gesellschaft.

Durch Artikel, Übersichtsarbeiten, vertiefende Beiträge und Expertenbeiträge stärkt das Journal die evidenzbasierte Medizin und Wissenschaft, fördert eine korrekte Interpretation wissenschaftlicher Daten und tritt Fehlinformationen entgegen. Jeder Inhalt wird mit dem Ziel entwickelt, die Komplexität der Forschung in verständliche, nützliche und anwendbare Informationen zu übersetzen, wobei die Grundsätze von Genauigkeit, Transparenz und wissenschaftlicher Unabhängigkeit unangetastet bleiben.

Frei von politischen, industriellen und kommerziellen Einflüssen versteht sich die Zeitschrift als maßgeblicher und unabhängiger redaktioneller Raum, der der Förderung der wissenschaftlichen Kultur, der beruflichen Weiterbildung und dem Wachstum des Gesundheitsbewusstseins in der Bevölkerung gewidmet ist.



2. ZIMT IST DIE GETROCKNETE INNENRINDE BESTIMMTER PFLANZEN

Um wirklich zu verstehen, was Zimt ist, muss man bei der Pflanze ansetzen. Das Gewürz stammt aus der inneren Rinde bestimmter Arten. Dieser Teil wird geerntet, vom Stamm getrennt und anschließend getrocknet. Diese Definition unterscheidet das Gewürz von der gesamten Pflanze. Sie hilft auch dabei, Etiketten, Rezepte und Informationstexte besser zu lesen. Zimt zählt somit zu den aromatischen Gewürzen. Es ist weder ein beliebiges Pulver noch ein anderes getrocknetes pflanzliches Produkt. Diese Punkte helfen auch im praktischen Alltag. Sie ermöglichen es, die Herkunft des Gewürzes zu verstehen und die Pflanze vom verkauften Produkt zu unterscheiden. Sie erklären zudem die typische Form der Zimtrinde. Der nächste Schritt betrifft die Gattung *Cinnamomum* und die Familie der Lauraceae (Lorbeergewächse), die ihre botanische Herkunft angeben. Bevor wir die einzelnen Arten untersuchen, ist es nützlich, die Schritte festzuhalten, die zur Entstehung des Produkts führen:

- Zimt wird aus der inneren Rinde des Stammes gewonnen.
- Das Material wird abgetrennt und anschließend getrocknet.
- Der verwendete Teil entspricht nicht der gesamten Pflanze.
- Der gebräuchliche Name reicht nicht aus, um die Art zu identifizieren.

Der erste Schritt klärt, was der Begriff Zimt in der Botanik bedeutet. Anschließend betrachten wir, welcher Teil der Pflanze verwendet wird. Abschließend hilft uns die Taxonomie (wissenschaftliche Klassifizierung), diese Pflanzen korrekt einzuordnen.

2.1 Was ist Zimt aus botanischer Sicht?

In der Botanik ist Zimt ein Gewürz, das aus bestimmten Pflanzen der Gattung *Cinnamomum* gewonnen wird. Diese Pflanzen werden aufgrund ihrer aromatischen Rinde kultiviert und ausgewählt. Diese Definition unterscheidet das Endprodukt von der gesamten Pflanze. Sie stellt zudem klar, dass das Gewürz einen präzisen pflanzlichen Ursprung hat. Der Name bezeichnet somit ein Material, das anhand

seines Ursprungsgewebes, seiner Verarbeitung und seiner Verwendung in Lebensmitteln erkennbar ist. Mit anderen Worten: Der Begriff beschreibt zuerst das verwendete Material und erst danach das Produkt. Quellen zu pflanzlichen Materialien, die in der Medizin verwendet werden, gehen von einer korrekten botanischen Identität aus. Sie bewerten sowohl den verwendeten Teil als auch die Art und Weise der Zubereitung. Diese Aspekte beeinflussen die Haltbarkeit und die Erkennbarkeit des verkauften Produkts [1][2]. Diese Definition unterscheidet jedoch nicht zwischen den einzelnen Arten. Daher ist es notwendig zu verstehen, welcher Teil des Stammes verwendet wird und warum er getrocknet wird. Der zentrale Punkt bleibt die Verbindung zwischen Pflanze, Gewebe und dem fertigen Gewürz. Aus diesem Grund müssen Identifizierung und Zubereitung gemeinsam betrachtet werden, wenn Zimt korrekt beschrieben werden soll.

2.2 Warum von getrockneter Innenrinde die Rede ist

Wenn von Zimtrinde die Rede ist, ist die korrekte Bezeichnung Innenrinde: Es handelt sich um den Bereich, der dem Holz am nächsten liegt, vom Rest des Stammes oder der jungen Zweige getrennt und anschließend getrocknet wird. Diese Wahl ist nicht nebensächlich, da die innere Schicht eine Struktur aufweist, die sich besser zum Einrollen, Lagern und Verarbeiten zu Stangen oder Pulver eignet. Zudem reduziert die Trocknung den Wassergehalt und stabilisiert das Material. Die Monographien der Weltgesundheitsorganisation beschreiben die pflanzliche Droge explizit als getrocknete Rinde und betonen, dass die traditionelle Zubereitung ein wesentlicher Bestandteil der Identität des Gewürzes ist [2]. Auch Qualitätskontrolltexte für pflanzliche Materialien weisen darauf hin, dass die Trennung der Gewebe und die Trocknung das Aussehen, die Haltbarkeit und die Einheitlichkeit des Produkts beeinflussen [1]. Die Einschränkung besteht jedoch darin, dass die rein morphologische Beschreibung nicht ausreicht, um die botanische Herkunft mit Sicherheit zu bestimmen: Hierfür sind Angaben zur Gattung und Familie erforderlich.



2.3 Die Gattung *Cinnamomum* und die Familie der Lauraceae

Die Pflanzen, aus denen Zimt gewonnen wird, gehören zur Gattung *Cinnamomum* und zur Familie der Lauraceae (Lorbeergewächse). Diese Klassifizierung ordnet das Gewürz einer Gruppe ähnlicher, aber nicht identischer aromatischer Pflanzen zu. Sie strukturiert diese Ähnlichkeiten und Unterschiede, ohne die Eigenständigkeit der einzelnen Arten aufzuheben. Zudem liefert sie präzise Informationen für das Verständnis von Fachtexten und Etiketten. Der Gattungsname ist somit der erste Schritt von der Alltagssprache hin zur botanischen Klassifizierung. Studien zur Phylogenese (stammesgeschichtliche Entwicklung) und Taxonomie der *Cinnamomum*-*Ocotea*-Gruppe zeigen eine komplexe Geschichte. Die Forschung hat viele eng verwandte Arten untersucht. Die Gruppe ist daher vielfältig und kann nicht als eine einzige Einheit betrachtet werden [3]. Arbeiten zur globalen Diversität bestätigen das Vorkommen vieler Arten in verschiedenen Regionen. Dieses Erkenntnis ist auch für deren Identifizierung und Schutz von Bedeutung [4]. Die Gattungsbezeichnung gibt jedoch keinen Aufschluss darüber, welche Art in einem spezifischen Handelsprodukt enthalten ist. Daher schränkt die Kenntnis der Gattung die Identifizierung zwar ein, ermöglicht aber noch keinen abschließenden Nachweis.

2.4 Woher stammt der Handelsname Zimt

Der Handelsname Zimt entstand aus der gängigen Praxis, Produkte aus verschiedenen *Cinnamomum*-Arten unter einer einzigen Bezeichnung zu verkaufen. Aus populärwissenschaftlicher Sicht ist dies eine für den Markt nützliche Vereinfachung, die jedoch weniger präzise ist als die botanische Nomenklatur. Für jemanden, der ein Etikett oder ein technisches Datenblatt liest, bietet der gebräuchliche Name nur eine allgemeine Orientierung: Er reicht nicht aus, um die Herkunft des Gewürzes genau zu identifizieren. Überprüfungen zur Verwechslung der Nomenklatur zwischen Ceylon-Zimt und Cassia zeigen tatsächlich, dass die Handelssprache unterschiedliche Materialien vermischen kann, was Auswirkungen auf die wissenschaftliche

Kommunikation und die Produktidentifizierung hat [5]. Auch Zusammenfassungen zur Gattung *Cinnamomum* weisen darauf hin, dass es viele aromatische Arten gibt, die auf dem Markt oft uneinheitlich behandelt werden [6]. Die Grenze des gebräuchlichen Namens liegt daher in seiner Mehrdeutigkeit: nützlich, um über das Gewürz zu sprechen, aber unzureichend, um dessen botanischen Ursprung präzise zu bestimmen.

3. DIE BEKANNTESTEN ZIMTARTEN SIND NICHT GLEICHWERTIG

Um die verschiedenen Zimtarten zu unterscheiden, ist vor allem die botanische Herkunft entscheidend, also die Pflanze, aus der sie gewonnen werden. Die bekanntesten Formen gehören zur Gattung *Cinnamomum* und zur Familie der Lauraceae (Lorbeergewächse), die eine Vielzahl aromatischer Pflanzen umfasst. Der Name „Zimt“ allein reicht nicht aus, da die getrocknete Innenrinde von Arten mit unterschiedlicher Struktur, unterschiedlichem Aroma und verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten stammen kann. Deshalb ist es sinnvoll, die Etiketten sorgfältig zu lesen, insbesondere wenn man Produkte unterschiedlicher Herkunft vergleicht. Diese Unterscheidung erklärt, warum zwei als Zimt verkaufte Produkte nicht immer gleich sind. Die folgenden Abschnitte zeigen auf, wie man Ceylon- und Cassia-Zimt unterscheidet. Zudem wird geklärt, welche Arten in den botanischen Rahmen fallen und warum der Name Zimt auf unterschiedliche Ursprünge hinweisen kann. Um die gebräuchlichsten Bezeichnungen zu verstehen, sollte man einige Punkte beachten:

- Ceylon-Zimt stammt von einer spezifischen Art der Gattung *Cinnamomum*.
- Cassia-Zimt stammt von einer anderen Art und hat eine andere botanische Herkunft.
- Die Handelsbezeichnung gibt nicht immer dieselbe Pflanzenart an.
- Auch die Struktur der Rinde und die Intensität des Aromas variieren.

Die bekanntesten Arten unterscheiden sich in erster Linie durch ihre botanische Identität, also die Ursprungspflanze. Der Vergleich beginnt mit den beiden am häufigsten auf dem Markt genannten Formen und beleuchtet anschließend den allgemeinen Rahmen.



3.1 Ceylon-Zimt und Cassia-Zimt: Botanische Unterschiede

Ceylon-Zimt und Cassia-Zimt sind nicht dasselbe pflanzliche Material. Sie stammen tatsächlich von verschiedenen Arten der Gattung *Cinnamomum* ab. Der Unterschied betrifft die Pflanze, aus der die Zimtrinde gewonnen wird, und nicht nur den Namen. Zwei Gewürze können daher ähnliche Verwendungszwecke haben, aber einen unterschiedlichen botanischen Ursprung aufweisen. In der Praxis bedeutet dasselbe Wort auf dem Etikett nicht immer eine einzige Art. Die botanische Unterscheidung dient daher dazu, jedes Produkt der genauen Pflanzenart zuzuordnen, aus der es stammt. Die Übersichtsarbeiten zu *Cinnamomum verum* und *Cinnamomum cassia* zeigen deutliche Unterschiede in Form und Zusammensetzung auf. Die erste Art liefert den Ceylon-Zimt, während die zweite den Cassia-Zimt liefert [7][8]. Auch Rinde, Blätter und ätherische Öle (aromatische Substanzen, die aus der Pflanze extrahiert werden) weisen unterschiedliche chemische Profile auf. In *C. cassia* wurden mehr als 160 Verbindungen gefunden [8]. Diese Daten stammen jedoch hauptsächlich aus Übersichtsarbeiten und nicht aus einer einzigen direkten Vergleichsstudie.

3.2 Wie viele Zimtarten gibt es wirklich

Es gibt nicht die eine „offizielle“ Zimtart. Der Name umfasst verschiedene Arten der Gattung *Cinnamomum*, die auf unterschiedliche Weise verwendet werden. Auf dem Markt sind jedoch nur einige wenige verbreitet und dem Verbraucher bekannt. Die Anzahl der botanisch katalogisierten Arten stimmt daher nicht mit der Anzahl der Sorten überein, die der Verbraucher am häufigsten vorfindet. Diese Unterscheidung verhindert, dass die Gesamtzahl der botanischen Arten mit der der gängigsten Handelsformen verwechselt wird. Die Frage nach der Anzahl der existierenden Arten hilft dabei, vom allgemeinen Namen zur tatsächlichen Klassifizierung überzugehen. Auf diese Weise erscheint Zimt nicht mehr als eine einzige Zutat ohne Unterschiede. Es zählt nicht nur, wie viele Arten katalogisiert sind, sondern auch, welche davon auf den Markt gelangen und unter welchem Namen. Die Frage erfordert daher zwei verschiedene Antworten: eine botanische und eine, die sich auf die auf dem Markt erhältlichen

Produkte bezieht. Das Gesamtbild ist also weniger einfach, als es scheint. Es bleibt nun zu klären, warum ein einziger Name auf unterschiedliche Ursprünge hinweisen kann.

3.3 Warum der Name Zimt unterschiedliche Ursprünge umfasst

Der Begriff Zimt ist ein Sammelbegriff, also ein Wort, das verschiedene Produkte zusammenfasst. Er vereinfacht die Sprache, kann jedoch echte Unterschiede zwischen den Arten verschleiern. Dies kommt bei pflanzlichen Produkten häufig vor. Der gebräuchliche Name hilft im Alltag, während der botanische Name die Pflanze präzise benennt. Im Fall von Zimt umfasst der Begriff verschiedene Materialien, die als Gewürz ähnlich verwendet werden. Dies zu wissen, vermeidet ungenaue Vergleiche zwischen Produkten, Beschreibungen und Quellen. Die Präzision des Namens wird daher unerlässlich, wenn man Materialien verschiedener Arten vergleichen möchte. Kurz gesagt: Der gebräuchliche Name hilft bei der Orientierung, während die Art eine exaktere Unterscheidung ermöglicht. Diese Regel gilt oft in der Botanik. Ein einziges Wort kann also verschiedene Materialien zusammenfassen, ohne sie gleichzusetzen. Deshalb reicht es nicht aus, nur den allgemeinen Namen auf dem Etikett zu lesen. Es ist sinnvoll, auch nach der genaueren botanischen Bezeichnung zu suchen. Der nächste Schritt betrifft das Handelsprodukt und dessen Zusammenhang mit Art, Verarbeitung und Herkunft.

4. DAS HANDELSPRODUKT HÄNGT VON ART, VERARBEITUNG UND HERKUNFT AB

Im Handel gelangt die Zimtbaumrinde nie als Rohmaterial zum Verbraucher: Sie wird geerntet, abgetrennt, getrocknet und in verschiedenen Formen aufbereitet. Das bedeutet, dass das endgültige Erscheinungsbild nicht nur von der Ursprungspflanze abhängt, sondern auch von der Verarbeitung, der Auswahl und der Verpackung. Mit anderen Worten: Der als Gewürz verkaufte Zimt ist kein einheitliches Objekt, sondern ein verarbeitetes pflanzliches Produkt. Daher reicht ein Handelsname allein nicht aus, um ihn präzise zu beschreiben: Es sind immer die Art, die Art der Zubereitung und der Verkaufskontext erforderlich. In den folgenden Abschnitten werden wir



sehen, wie diese Aspekte die Beurteilung des Produkts verändern und wie man die häufigsten Verwechslungen vermeidet. Dasselbe Gewürz kann daher als Stangen, Bruchstücke oder Pulver vorliegen, was sich unterschiedlich auf die Erkennbarkeit und die Wahrnehmung der Qualität auswirkt. Um das Produkt richtig einschätzen zu können, ist es sinnvoll, mehrere Faktoren zu berücksichtigen:

- Die Ausgangsart bestimmt die botanische Herkunft des Materials.
- Die Verarbeitung verändert Form, Konsistenz und optisches Erscheinungsbild.
- Die kommerzielle Herkunft beeinflusst die Angaben auf dem Etikett.
- Die Lagerung wirkt sich auf Aroma, Frische und Stabilität aus.

Das Endprodukt verändert sich bereits während der Zubereitung, da es aus pflanzlichem Material gewonnen wird, das mehrere Verarbeitungsschritte durchläuft. Die folgenden drei Punkte erläutern, wie Form, Markt und Kennzeichnung das beeinflussen, was wir im Handel finden.

4.1 Wie die Verarbeitung das Aussehen von Zimt verändert

Die Verarbeitung umfasst die Ernte, das Ablösen der inneren Rinde, die Trocknung und die abschließende Aufbereitung. Diese Schritte verändern die Form, die Konsistenz und die Erkennbarkeit des Gewürzes im Handel. Nach der Behandlung sieht der Rohstoff nicht mehr wie ein Teil der Pflanze aus. Er wird zu einer Zutat, die bereit für den Verkauf und die Verwendung in der Küche ist. Jede Phase trägt somit dazu bei, die innere Rinde in die Form zu verwandeln, die wir im Endprodukt sehen. Die Kenntnis dieses Prozesses hilft dabei, Zimt als landwirtschaftliches Erzeugnis und Lebensmittel zu betrachten und nicht als Rohmaterial. Das Aussehen kann sich auch dann ändern, wenn die pflanzliche Ausgangsart dieselbe bleibt. Stangen, Bruchstücke und Pulver entstehen durch unterschiedliche Methoden, geben aber für sich genommen keinen vollständigen Aufschluss über die botanische Herkunft. Die Betrachtung der Form allein reicht also nicht aus, um mit Sicherheit zu bestimmen, von welcher Pflanze das Produkt stammt. Auch der Herkunftsort und die Art und Weise, wie der Markt den Zimt präsentiert, müssen bewertet werden.

4.2 Warum Herkunft und Markt keine neutralen Details sind

Die Herkunft kann die Art und Weise beeinflussen, wie Zimt beschrieben, erkannt und verkauft wird. Tatsächlich verwenden verschiedene Märkte nicht immer dieselben Kriterien zur Beschreibung des Produkts. Das bedeutet nicht, dass der Herkunftsort allein den Wert festlegt. Das Verkaufsumfeld kann jedoch dazu führen, dass die verfügbaren Daten mehr oder weniger präzise sind. Wenn man das Wort Zimt liest, sollte man sich daher fragen, von welcher Pflanze er stammt und wie er präsentiert wird. Aus diesem Grund müssen Herkunft und Markt gemeinsam betrachtet werden, ohne sie mit der botanischen Art gleichzusetzen. Diese Sorgfalt hilft dabei, Produkte zu vergleichen, ohne dem Namen eine präzisere Bedeutung beizumessen, als er tatsächlich hat. Der Herkunftsort und der Markt bestimmen die Beschreibung, die Auswahl und die Art und Weise, wie das Gewürz wahrgenommen wird. Es ist jedoch Vorsicht geboten, da derselbe Name Daten mit unterschiedlichem Detaillierungsgrad liefern kann. Um das Produkt richtig zu verstehen, muss man daher vermeiden, die Art mit der Verkaufsform zu verwechseln.

4.3 Wie man das Produkt liest, ohne Art und Form zu verwechseln

Ein häufiger Fehler besteht darin, Zimt nur anhand seiner Verkaufsform zu erkennen, ohne die Ursprungsart zu berücksichtigen. Stangen, Pulver und Rindenstücke zeigen lediglich, wie das Produkt präsentiert wird. Sie allein reichen daher nicht aus, um mit Sicherheit festzustellen, welche Art vor uns liegt. Um eine Verpackung richtig zu lesen, muss man die botanische Herkunft von der gewählten Verkaufsform unterscheiden. Dies sind zwar zusammenhängende Informationen, sie beschreiben jedoch unterschiedliche Aspekte und sollten nicht synonym verwendet werden. Diese Unterscheidung verhindert allzu einfache Urteile und hilft dabei, Etiketten und Beschreibungen besser zu verstehen. Die Form allein sagt also nicht alles aus: Um das Produkt zu verstehen, muss man auch dessen Herkunft bewerten. Das Erscheinungsbild im Handel hilft zwar dabei, das Gewürz zu erkennen, erlaubt aber nicht immer eine wissenschaftlich fundierte



Identifizierung. Beim Vergleich verschiedener Produkte sollte der Leser die gezeigte Form und die Herkunft getrennt voneinander betrachten. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Zimt eine präzise botanische Herkunft hat, auf dem Markt jedoch in verschiedenen Formen und unter unterschiedlichen Namen auftreten kann.

5. QUADRO COMPARATIVO E SINTESI DELLE EVIDENZE

Diese Zusammenfassung vereint die relevantesten Quellen aus der Doilist. Sie zeigt auf, wie die ausgewählte Literatur die Botanik, Klassifizierung und Handelsbezeichnung von Zimt beschreibt.

Sintesi delle evidenze scientifiche

Publikationsjahr	Untersuchungsbereich	Was die Studien zeigen
1999	Monografien zu Heilpflanzen	Die Belege zeigen, dass es wesentlich ist, zwischen der Art und dem pflanzlichen Rohstoff zu unterscheiden [2]
2011	Qualitätskontrolle pflanzlicher Materialien	Die Studien weisen auf botanische Kriterien hin, die nützlich sind, um Zimt als pflanzliche Droge (verwendeter Pflanzenteil) zu identifizieren [1]
2016	Evolutionärer Ursprung der Gruppe Cinnamomum	Die Belege zeigen eine komplexe botanische Gruppe, was zum Verständnis der Vielfalt von Zimt beiträgt [9]
2020	Überarbeitung der Gattung Cinnamomum	Die Daten beschreiben konsistent mehrere Arten, die als aromatische Gewürze verwendet werden [6]
2021	Art Cinnamomum verum	Die Studien weisen auf einen definierten botanischen Ursprung für Ceylon-Zimt hin [7]
2022	Phylogenie und Taxonomie	Die beobachteten Ergebnisse deuten auf eine Klassifizierung hin, die sich nicht auf eine einzige Art reduzieren lässt [3]
2018	Nomenklatur und Folgeprodukte	Die Ergebnisse variieren, wenn der Handelsname die Art nicht eindeutig angibt [5]
2026	Globale Vielfalt der Gattung	Die Daten beschreiben konsistent eine umfangreiche Gattung mit einer komplexen Klassifizierung [4]



6. SINTESI EDITORIALE E CONCLUSIONI

REDAKTIONELLE EINORDNUNG DER EVIDENZ

Beim Lesen der in diesem Artikel zusammengetragenen Quellen bin ich auf einen Konsens gestoßen: Zimt ist kein einheitliches und immer gleiches Produkt. Es kommt auf die Art der Gattung *Cinnamomum*, den verwendeten Teil und die Art und Weise an, wie er verkauft wird. Die solidesten Grundlagen, die ich untersucht habe, sind die Überprüfungen der Klassifizierung, Monografien und Studien zur Qualitätskontrolle. Diese Arbeiten unterscheiden zwischen der botanischen Definition und dem gebräuchlichen Namen.

Es bleiben jedoch einige Einschränkungen. Viele der von mir untersuchten Arbeiten sind narrative Übersichtsarbeiten: Sie helfen mir, das Thema zu verstehen, setzen aber keine absoluten Grenzen. Zudem ändert sich die Taxonomie der Gattung im Laufe der Zeit und einige Handelsnamen bleiben wenig einheitlich. Ohne ein präzises Etikett oder vollständige technische Unterlagen fällt es mir schwer, einem Produkt eine einzige botanische Herkunft zuzuordnen.

ABSCHLIESSENDE KRITISCHE ANMERKUNG

Die nützlichsten Quellen, die ich gefunden habe, klären die botanische Herkunft und die Klassifizierung von Zimt. Weniger aussagekräftig sind diejenigen, die das Gewürz nur allgemein beschreiben. Die Haupteinschränkung, die ich festgestellt habe, ist nicht der Mangel an Daten, sondern deren Vielfalt. Einige Quellen behandeln die Gattung, andere eine einzelne Art, wieder andere das verkaufte Produkt. Diese Distanz zwischen Botanik und Markt macht Vereinfachungen unsicher. Daher reicht mir der bloße gebräuchliche Name nicht aus. Redaktionelle Sorgfalt hilft mir somit, Fehlinterpretationen zu vermeiden.

SCHLUSSFOLGERUNGEN UND REDAKTIONELLE ZUSAMMENFASSUNG

Zimt zeigt, dass selbst ein sehr bekanntes Gewürz eine korrekte botanische Einordnung erfordert. Er stammt aus der getrockneten inneren Rinde von Arten der Gattung *Cinnamomum*. Diese Information unterscheidet den pflanzlichen Teil vom verkauften Produkt und hilft mir dabei, verschiedene Herkünfte

nicht zu verwechseln.

Der Unterschied zwischen Ceylon-Zimt, Cassia und anderen Arten ist nicht nur formal. Er hilft tatsächlich dabei, Etiketten, Beschreibungen und wissenschaftliche Quellen besser zu lesen. Die Taxonomie (Pflanzenklassifizierung) ist daher die Grundlage, um über Qualität, Zusammensetzung und Verwendung zu sprechen. Eine korrekte Interpretation verbindet Botanik, Bezeichnungen und Verarbeitung, unterscheidet jedoch den allgemeinen Namen von der Art. Von dieser Basis aus kann ich dann die weiteren Aspekte der Pflanze erforschen.

Aggiornato al 22/10/2026. Questo contenuto riflette una sintesi divulgativa delle evidenze scientifiche al momento della pubblicazione e non sostituisce il parere medico.

7. TRANSPARENZ UND WISSENSCHAFTLICHE VERANTWORTUNG

Künstliche Intelligenz wurde ausschließlich als Hilfsmittel zur redaktionellen und dokumentarischen Unterstützung eingesetzt. Sämtliche Inhalte, Interpretationen, Literaturangaben und Schlussfolgerungen wurden vom Autor geprüft, überarbeitet und freigegeben, der die volle wissenschaftliche Verantwortung dafür übernimmt.

Das Manuskript wurde zudem vor der Veröffentlichung einem unabhängigen Peer-Review-Verfahren unterzogen.

Um größtmögliche Transparenz zu gewährleisten, ist die vollständige Chronologie des Artikels, einschließlich der Daten von Einreichung, Überarbeitung, Annahme und Veröffentlichung sowie der Angaben zum Peer-Review-Verfahren, auf der eigenen Seite zur Artikelhistorie verfügbar.

8. RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

[1] Quality control methods for medicinal plant materials

2011

WHO

DOI:

<https://www.who.int/publications/m/item/quality-control-methods-for-medicinal-plants>

[2] WHO monographs on selected medicinal plants

1999

WHO

DOI: <https://www.who.int/publications/i/item/9241545178>



- [3] **Phylogeny and taxonomy of Cinnamomum (Lauraceae)**
Yang et al., 2022
Ecology and Evolution
DOI: <https://doi.org/10.1002/ece3.9378>
- [4] **Global Diversity and Conservation Challenges of Cinnamomum Schaeff. (Lauraceae): A Synthesis of IUCN Red List Taxa**
Mohandass et al., 2026
Feddes Repertorium
DOI: <https://doi.org/10.1002/fedr.70151>
- [5] **Cinnamon and Cassia Nomenclature Confusion: A Challenge to the Applicability of Clinical Data**
Oketch Rabah et al., 2018
Clinical Pharmacology & Therapeutics
DOI: <https://doi.org/10.1002/cpt.1162>
- [6] **Traditional uses, phytochemistry and pharmacological activities of the genus Cinnamomum (Lauraceae): A review**
Wang et al., 2020
Fitoterapia
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fitote.2020.104675>
- [7] **Phytochemical and pharmacological review of Cinnamomum verum J. Presl-a versatile spice used in food and nutrition**
Singh et al., 2021
Food Chemistry
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127773>
- [8] **Cinnamomum cassia Presl: A Review of Its Traditional Uses, Phytochemistry, Pharmacology and Toxicology**
Zhang et al., 2019
Molecules
DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules24193473>
- [9] **Origins and evolution of cinnamon and camphor: A phylogenetic and historical biogeographical analysis of the Cinnamomum group (Lauraceae)**
Huang et al., 2016
Molecular Phylogenetics and Evolution
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ympev.2015.12.007>
- [10] **Chemistry, Biogenesis, and Biological Activities of Cinnamomum zeylanicum**
Jayaprakasha et al., 2011
Critical Reviews in Food Science and Nutrition
DOI: <https://doi.org/10.1080/10408391003699550>
- [11] **Cinnamon: botany, cultivars, and genetic diversity**
Geekiyanage et al., 2025
Cinnamon
DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-21820-0.00005-2>
- [12] **Cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) as an antidote or a protective agent against natural or chemical toxicities: a review**
Dorri et al., 2018
Drug and Chemical Toxicology
DOI: <https://doi.org/10.1080/01480545.2017.1417995>
- [13] **Efficacy and safety of 'true' cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) as a pharmaceutical agent in diabetes: a systematic review and meta analysis**
Ranasinghe et al., 2012
Diabetic Medicine
DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1464-5491.2012.03718.x>
- [14] **Essential oil composition of bark and leaves of Cinnamomum verum Bertch. & Presl from Mizoram, North East India**
Malsawmtluangi et al., 2016
Journal of Essential Oil Research
DOI: <https://doi.org/10.1080/10412905.2016.1167131>
- [15] **Therapeutic Potential of Cinnamon Oil: Chemical Composition, Pharmacological Actions, and Applications**
Guo et al., 2024
Pharmaceuticals
DOI: <https://doi.org/10.3390/ph17121700>
- [16] **Cinnamomum zeylanicum: Morphology, Antioxidant Properties and Bioactive Compounds**
Chandula Weerasekera et al., 2021
Antioxidants - Benefits, Sources, Mechanisms of Action
DOI: <https://doi.org/10.5772/intechopen.97492>