

Zimt und Zucker

Es gab mal eine Zeit, in der Zucker und Zimt teure Spezialitäten waren. Heutzutage fehlen beide in wohl keinem Haushalt und in keinem Weihnachtsgebäck – genauso wenig wie natürlich in der Sprache.

Eine Frage: Was gehört zu Milchreis und Grießbrei? Klar: der aus Pflanzen gewonnene Süßstoff Zucker sowie das Gewürz Zimt. Beide sind unverzichtbar für den in Milch gekochten Reis und den aus Weizengrieß zubereiteten Brei. „Zimt und Zucker“ beziehungsweise „Zucker und Zimt“ sind gewissermaßen zu einem Begriffspaar geworden – so wie „Pfeffer und Salz“ oder „Essig und Öl“.

Natürlich muss man nicht immer Zimt und Zucker verwenden. Aber zumindest in der Weihnachtsbäckerei gehen die beiden zusammen mit anderen Zutaten die köstlichsten Verbindungen ein: was wären „Zimtsterne“ oder „Zimtkipferl“ oder andere, vielleicht mit „Hagelzucker“ bestreute, „Zimtplätzchen“, ohne die selige Verbindung von Zucker und Zimt.

Was die Kreuzzüge gebracht haben

Brauchen wir beide beispielsweise zum Backen, gehen wir heutzutage einfach in ein Geschäft und kaufen sie. Es gab jedoch mal eine Zeit, in der Zucker und Zimt teure Kostbarkeiten waren. Wenn der Zucker eine Heimat hat, dann liegt sie wahrscheinlich irgendwo im heutigen Indien. Dort, im südasiatischen Raum, gab es schon vor Urzeiten Zuckerrohr.

Wahrscheinlich durch Alexander den Großen, dessen Heere bis nach Indien vorgestoßen waren, gelangte das Rohr mit dem süßen Mark, das man kauen konnte, in den Mittelmeerraum. Zucker wurde in Mitteleuropa erst im Mittelalter bekannt. Die Ritter der Kreuzzüge brachten ihn aus fernen Ländern mit.

Zucker: die Etymologie

Den Arabern gelang es im 7. nachchristlichen Jahrhundert als ersten, das herzustellen, was wir heute noch „Rohrzucker“ nennen. Ihnen verdanken wir auch den Namen für den süßen Stoff: „sukkar“, obwohl der eigentliche Wortursprung im altindischen „sakkara“ zu finden ist. Das arabische Wort klingt nach im französischen „sucre“, dem englischen „sugar“, dem spanischen „azúcar“, dem italienischen „zucchero“ und auch im deutschen „Zucker“.

Selbst das 1879 erfundene Sacharin – ein Süßstoff, der mit Zucker nichts zu tun hat und in Reinform nur ekelhaft süß schmeckt – leiht sich den Namen vom Zucker. Für Rohr- oder Kolonialzucker beziehungsweise das „süße Salz“ – wie der Zucker auch wegen seiner

Konsistenz und Farbe genannt wurde – mussten hohe Preise gezahlt werden. Wie für Zimt im Übrigen auch. Was den Zucker betrifft, änderte sich das erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts.

Die Zuckerrübe

Denn der deutsche Wissenschaftler Andreas Sigismund Marggraf erinnerte sich einer alten Schrift seines Kollegen Olivier de Serres. Der Agronom hatte festgestellt, dass der ausgekochte Saft der Futterrüben aussehe wie Zuckersirup. So um das Jahr 1747 herum ermittelte Marggraf den Zuckergehalt dieser „gemeinen Runkelrübe“. Er experimentierte weiter mit Züchtungen; zu Beginn des 19. Jahrhunderts konnte der Zuckergehalt verdoppelt werden. Die Zuckerrübe war geboren.

Die Engländer ahnten damals wohl, was es bedeuten würde, falls der Deutsche mit seiner Forschung Erfolg haben würde. Sie sollen dem Forscher die für diese Zeit gigantische Summe von 200.000 Talern geboten haben, wenn er die Versuche einstelle. Bald gelang es, aus den Zuckerrüben industriell Zucker herzustellen. Die erste Rübenzuckerfabrik der Welt entstand im schlesischen Cunern.

Zimt: ein unverwechselbares, edles Gewürz

Kein Produkt ohne Markt. Zur damaligen Zeit waren die italienischen Städte Venedig, Pisa und Genua Hauptumschlagplätze für Zucker und für Gewürze aus dem Fernen Osten und dem Orient. Von dort wurden die wertvollen Waren über die Alpen nach Mitteleuropa gebracht und zu horrenden Preisen verkauft. Um es gleich zu sagen: Für Zimt gibt es – anders als für Zucker – keinen Ersatz. Nur unterschiedliche Qualitäten.

Der „Cinnamomum zeylanicum“ stammt aus Sri Lanka, dem früheren Ceylon, der „Cassia-Zimt“ kommt überwiegend aus dem Süden Chinas und aus Indonesien. Gewonnen wird das Gewürz aus der getrockneten Rinde von Zimtbäumen: zusammengerollt und röhrenförmig kommt es als „Zimtstange“ beziehungsweise „Stangenzimt“ in den Handel, aber auch gemahlen als Pulver.

Zimt in Speisen

Zimt sollte nur sparsam verwendet werden. Es schmeckt süß, feurig und hat einen unverwechselbaren Duft. Man würzt und verfeinert jedoch keineswegs nur Weihnachtsgebäck mit Zimt; auch mancher Braten, manche Eintöpfe und manches Gemüse wird mit einer Prise Zimt verfeinert.

Zimtzicken und Zuckerpuppen

Überhaupt nichts Feines an sich hat allerdings eine Frau, die als „Zimtzicke“ bezeichnet wird: Sie ist unzufrieden, mäkelt an allem herum, spielt verrückt und „meckert“ wie eine aufgeregt herumspringende Ziege oder Zicke. Die wenig schmeichelhafte Bezeichnung hat allerdings nichts mit dem Gewürz „Zimt“ zu tun, sondern mit dem rotwelschen Wort „Zimt“, einem vulgären Ausdruck für „wertloses Zeug“, „Plunder“.

Das Gegenteil einer „Zimtzicke“ wäre die „Zuckerpuppe“ – beziehungsweise in der verniedlichenden Form – das „Zuckerpüppchen“. Sagt jemand: „Das ist aber eine Zuckerpuppe!“ meint er damit eine hübsch anzuschauende Frau. Aber Vorsicht: Sollten die Herren der Schöpfung jetzt eine Frau direkt mit: „Hallo, du Zuckerpuppe!“ ansprechen, sollten sie sich, wenn es sich nicht um eine ihnen vertraute Frau handelt, auf entsprechend abwehrende Reaktionen gefasst machen.

Der geblasene Zucker und zuckersüße Frauen

Sprachlich betrachtet hat der Zucker gegenüber dem Zimt eindeutig die Nase vorn: Man „bläst jemandem Zucker in den Hintern“, bevorzugt, verwöhnt jemanden übermäßig; „ist jemand nicht aus Zucker“, ist diese Person unempfindlich gegen äußere Einflüsse.

Mit Vorsicht genossen werden sollte jedoch eine Person, meist weiblichen Geschlechts, die mit „zuckersüßer“ Stimme säuselt oder ein „zuckersüßes“ Verhalten an den Tag legt. Denn so jemand ist übertrieben liebenswürdig, weil sie etwas erreichen möchte.

Auf das richtige Maß achten

Zum Schluss noch ein zu beherzigender Rat: Zimt und Zucker bilden eine Einheit. Allerdings sollten sie in Maßen verwendet werden. Ein Zuviel ist schädlich.

Autor: Michael Utz
Redaktion: Beatrice Warken