

Deutsch lernen und unterrichten – Arbeitsmaterialien

Stichwort

Zucker und Zimt

Noch vor gut 200 Jahren waren Zucker und Zimt Spezialitäten, für die hohe Preise bezahlt werden mussten. Heutzutage fehlt beides wohl in kaum einem Haushalt – genauso wenig wie im Weihnachtsgebäck.

Eine Frage an Sie: Was gehört zu Milchreis und Grießbrei? – Sie haben es erraten und sich ein vorweihnachtliches Stichwort verdient: "Zucker und Zimt". Beide sind unverzichtbar für den in Milch gekochten Reis und den aus Weizengrieß zubereiteten Brei. "Zucker und Zimt" sind gewissermaßen zu einem Begriffspaar geworden wie "Pfeffer und Salz" oder "Essig und Öl". Natürlich muss man nicht immer Zucker und Zimt verwenden, aber zumindest in der Weihnachtsbäckerei gehen die beiden zusammen mit anderen Zutaten die köstlichsten Verbindungen ein. Während bei Ihnen zuhause möglicherweise gerade der Duft von Zimsternen oder Zimtkipferl die Wohnung durchzieht, die Marillenringe, die nachher mit weißem Hagelzucker bestreut werden, schon im Backofen sind, möchten wir Ihnen ein bisschen erzählen vom Zucker und Zimt.

Was die Kreuzzüge gebracht haben

Wenn wir heute Zucker und Zimt brauchen, gehen wir einfach in den Laden und kaufen uns welchen. Früher waren Zucker und Zimt allerdings teure Kostbarkeiten; der Zucker wurde in Mitteleuropa erst im Mittelalter bekannt. Die Ritter der Kreuzzüge brachten ihn aus fernen Ländern mit.

Wenn der Zucker eine Heimat hat, dann ist sie 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.

Sukkar, sucre, sugar

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 "ohne die Hilfe von Bienen hervorgebrachten Honig". Er hieß "sukkar". Das arabische Wort klingt nach im französischen "sucre", dem englischen "sugar" und auch im deutschen "Zucker".

Selbst das 1879 erfundene Sacharin – Süßstoff, der mit Zucker nichts zu tun hat und in Reinform nur ekelhaft süß schmeckt – leiht sich den Namen vom Zucker. Für das "süße Salz", wie der Zucker auch wegen seiner Konsistenz und Farbe genannt wurde, für Rohr-

Ihr Deutsch ist unser Auftrag!

DW-WORLD.DE/stichwort

© Deutsche Welle

Deutsch lernen und unterrichten – Arbeitsmaterialien

Stichwort

oder Kolonialzucker waren wie für den Zimt hohe Preise zu bezahlen. Was den Zucker betrifft, änderte sich das erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts.

Rübe statt Rohr

Der deutsche Wissenschaftler Andreas Markgraf erinnerte sich einer alten Schrift seines Kollegen Oliver de Serres, der zweihundert Jahre zuvor festgestellt hatte, dass Runkelrüben süße Säfte enthielten. Bald gelang es, aus den Rüben Zucker herzustellen. Die Engländer hatten gehnt, was es bedeuten würde, falls der Deutsche mit seinen Zuckerrüben Erfolg haben würde und boten dem Forscher die damals gigantische Summe von 200.000 Talern – für die Einstellung der Versuche.

Sie hätten ihm gewissermaßen – um eine sehr derbe Redensart zu verwenden – "Zucker in den Hintern geblasen", wenn er denn aufgehört hätte, seinen verdammten Rübenzucker herzustellen. Heute werden weltweit etwa 50 Millionen Tonnen Zucker pro Jahr gewonnen. Ungefähr die Hälfte aus Zuckerrüben.

Von China nach Pisa

Venedig, Pisa und Genua, das waren die Hauptumschlagplätze für die Gewürze aus dem Fernen Osten und dem Orient, aber auch für Zucker gewesen. Von dort wurden die wertvollen Waren über die Alpen nach Mitteleuropa gebracht und zu horrenden Preisen verkauft. Auch der Zimt. Um es gleich zu sagen: Für Zimt gibt es keinen Ersatz. Nur unterschiedliche Qualitäten.

Zimt stammt aus Ceylon, das ist dann "Cinnamomum zeylanicum", oder "Kassiazimt", der aus China kommt und auch "Chinazimt" genannt wird. Die Zimtstangen, das sind eigentlich aufgerollte und getrocknete Rindenstücke des chinesischen Zimtbaums, und auch der feinere "Caneel" oder "Ceylonzimt" sind neben Zimtpulver bei uns im Handel erhältlich. Zimt schmeckt süß, feurig und hat einen unverwechselbaren Duft. Man würzt und verfeinert keineswegs nur das Weihnachtsgebäck mit Zimt; auch Braten, Eintöpfe und Gemüse – natürlich nicht alle – werden mit einer Prise Zimt verfeinert.

Ziegen und der Zimt

Aber wir müssen aufhören; es hat an der Wohnungstür geklingelt. Es war tatsächlich die Nachbarin, diese blöde Zimtzicke, die scheinheilig mit dem Plastikschüsselchen in der Hand gefragt hat, ob wir nicht ein paar Eiweiße übrig hätten, sie wolle Mandelzimtgebäck machen, und es hätte so gut geduftet, da hätte sie ... na ja. Für Rezepte haben wir jetzt keine Zeit mehr, denn wahrscheinlich wollen Sie alle wissen, was es mit dem Wort "Zimtzicke" auf sich hat. Also: Auf seltsamen sprachlichen Wegen hat Zimt irgendwann die Be-

Ihr Deutsch ist unser Auftrag!

DW-WORLD.DE/stichwort

Deutsch lernen und unterrichten – Arbeitsmaterialien

Stichwort

deutung von "Plunder", "wertlosem Zeug", oder auch "Unsinn und dummes Zeug reden" bekommen. Die Ziege oder Zicke springt, wenn sie aufgeregt ist, hektisch hin und her, spielt verrückt. Die Zimtziecke, so etwas wie eine blöde Kuh, nur aufgeregter, macht das immer und redet Stuss dabei. Aber – schauen Sie jetzt mal nach den Marillenringen.

Michael Utz

Fragen zum Text:

Wo liegt die mutmaßliche Heimat des Zuckers?

1. in Indien
2. in China
3. in Nordafrika

Aus welchem Teil des Zimtbaumes werden Zimtstangen hergestellt?

1. aus den Wurzeln
2. aus dem Harz
3. aus der Rinde

Der Begriff "Zimtziecke" ...?

1. ist ein Schimpfwort
2. bezeichnet hochwertigen Zimt aus Ceylon
3. stammt aus dem Arabischen

Arbeitsauftrag:

In unserem Stichwort, so hieß es, sei keine Zeit mehr für Rezepte gewesen: Formulieren Sie deshalb Ihre Lieblingsrezepte für Festtagsgebäck – ob mit oder ohne Zimt.