

Pressemitteilung

Nürnberg, den 15.04.2008

Zimt ein Multigenie bei Krankheiten und in der modernen Küche

Das älteste Gewürz der Welt, von vielen nur als Wintergewürz unterschätzt, spielt im täglichen Leben des Menschen eine nicht unerhebliche Rolle.

Zimt ist ein Ganzjahresgewürz das schon 4600 Jahre vor Christus in China als Küchengewürz und in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) verwendet wurde. Im Indischen-Ayurveda wird Zimt und das daraus gewonnene Zimtöl gegen vielerlei Krankheiten erfolgreich eingesetzt. Zahlreiche Studien in der heutigen Zeit stellten fest, das Zimt bei verschiedenen Krankheiten seine Heilwirkung entfaltet.

Herkunft von Zimt

Zimt war Auslöser für viele Kriege, wie z.B. der Krieg im Jahre 1536. Zimt war einer der Hauptgründe der Portugiesen die Insel Ceylon zu erobern.

Ursprünglich stammt Zimt aus Ceylon und wird vom Zimtbaum gewonnen.

Mittlerweile ist der Zimtbaum schon im mehreren Ländern verbreitet. Zimt wird aus der Rinde von 2 Jahre alten Zweigen gewonnen.

Gefürchtete Tropenkrankheiten

In vielen tropischen Ländern wird Zimt zur Behandlung von verschiedenen Tropenkrankheiten eingesetzt. Denn zahlreiche Wirkstoffe, wie z.B. Zimtaldehyds im Zimt

wirken keimtötend gegen Pilze, Wurmbefall, Viren, Bakterien und Parasiten.

Zudem ist Zimt desinfizierend und wird dem Trinkwasser zugegeben, wie auch schon in der Bibel empfohlen, um es von Krankheitserregern zu befreien.

Zimtöl eignet sich hervorragend zur Mückenbekämpfung. Forscher aus Taiwan sind im Jahre 2004 zu diesem Ergebnis gekommen und haben es in der Fachzeitschrift Journal of Agricultural and Food Chemistry (Bd. 52, S. 4395) veröffentlicht.

Zimt und Diabetes

Eine ausführliche veröffentlichte Studie in der Fachzeitschrift Diabetes Care und andere wissenschaftliche Studien haben bei der Volkskrankheit Diabetes mehrfach bewiesen, dass Polphenol MHCP, welches im Zimt enthalten ist, eine positiv unterstützende Wirkung auf den Blutzucker ausübt. Die Studie besagt, dass Zimt zur Vorbeugung der Diabeteserkrankung einzunehmen ist.

Risikosenkend bei Herz- und Kreislaufkrankungen

Die Senkung der Blutfettwerte (Triglyceride) wird durch das enthaltene Polphenol MHCP hervorgerufen, was das Risiko an Herz- und Kreislauf zu Erkranken vermindert. Zugleich wird der schädliche LDL- Cholesterinwert gesenkt. Zimt regt die Blutzirkulation an, in dem er die Blutgefäße erwärmt und erweitert. Dadurch wird der Kreislauf stabilisiert und die Müdigkeit vertrieben.

Heilmittel bei Magenprobleme und verschiedenen Beschwerden

Der entzündungshemmende Zimt ist hilfreich bei Magen- und Darmbeschwerden, wie z. B. Durchfall, Blähungen und Übelkeit. Er regt die Verdauung an und ist ideal bei Appetitlosigkeit.

Bei Husten entfaltet Zimt seine krampflösende Wirkung und hilft gegen die Verschleimung der Bronchien. Bei Frauen mit übermäßiger Monatsblutung wird Zimt zur Hemmung eingesetzt.

Äußerlich wird Zimtöl als Wickel bei Rheuma und Kreuzschmerzen angewandt. Seine durchblutungsfördernde Wirkung spürt man bei Muskelkater und Muskelschmerzen, nach anstrengenden Sportaktivitäten. Hierzu wird das mit nur einem Tropfen Zimtöl versetzte Massageöl auf die schmerzenden Körperpartien aufgetragen.

Wirkung auf die Psyche des Menschen

Schon seit Jahrtausenden ist aus der Volksmedizin bekannt, dass Zimt auf die Psyche wirkt. Der Duft des Zimts vermittelt eine Atmosphäre der Geborgenheit.

Man fühlt sich wohl und sicher. Dadurch kann man vom Stress abschalten, sich entspannen und träumen. Zimtduft ist nützlich beim Schaffen von kreativen Arbeiten, da der Duft die Stimmung aufhellt.

Aber auch bei Situationen, die Wut und Zorn hervorrufen, ist Zimt sehr nützlich, da Zimt die aufgewühlten Emotionen wieder harmonisiert. Introvertierte, unsichere oder gefühlskalte Menschen, die Probleme mit ihren Gefühlen haben, werden durch Zimt selbstsicher, da Zimt ihre Gefühlswelt positiv reguliert.

Heute weiss man durch die moderne Forschung, dass das im Zimt enthaltene Eugenol die Nordrenalinproduktion anregt. Nordrenalin ist ein chemischer Botenstoff (Neurotransmitter), der eine anregende, aktivierende und stimuliert Wirkung auf Körper und Geist ausübt. Ein Absinken des Nordrenalinspiegels führt zu Antriebsschwäche, Trägheit und Abwehrschwäche.

Nährwerte	Inhalt pro 100 g
Ballaststoffe	23,75 g
Calcium	1220,00 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,64 g
Eiweiß	3,70 g
Eisen	38,00 mg
Fluor	54,00 µg
Fett	3,20 g
Gesättigte Fettsäuren	0,82 g
Magnesium	54,00 mg
Iod	5,00 µg
Kalium	500,00 mg
Kalorien	272,00 kcal
Kohlenhydrate	56,00 g
Kupfer	0,42 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,70 g
Mangan	5,70 mg
Max. Cholesterin	0,00 mg
Max. Purin	14,00 mg
Zink	1958,00 µg
Natrium	26,00 mg
Phosphor	61,00 mg
Vitamin A	0,026 mg
Vitamin B1	0,08 mg
Vitamin B2	0,14 mg
Vitamin B3	1,30 mg
Wasser	8,762 ml

Zimt als Aphrodisiakum

Schon im alten Ägypten wurde Zimt als Aphrodisiakum verwendet. In keinem Liebestrank durfte Zimt fehlen. Heute ist wissenschaftlich bestätigt, Zimt regt die Pheromonproduktion an. Die Pheromone sind unsichtbare, geruchslose Sexual-Lockstoffe, die jeder Mensch absondert, um einen Partner zu finden.

Durch wissenschaftliche Forschung ist bekannt, dass Zimt über die Nervenbahnen die Sexual-Hormondrüsen stimuliert. Auch äußerlich kann Zimt in der Liebe sehr hilfreich

sein

GastroGoods
 Pressestelle
 Markus Güntzel
 Postfach 720144
 90241 Nürnberg

Platenstrasse 66
 90441 Nürnberg

Email: presse@gastrogoods.de
 Internet: www.gastrogoods.de

Telefon: 0911 - 4106491
 Telefax: 01805 – 7447438103 *14 Cent /Min. aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk ggf. andere Preise

Industrielle Verwendung

In der Pharmaindustrie wird Zimt als Duftstoff verwendet. Aber auch in Badezusätzen ist Zimt sehr oft zu finden.

Vielfältige Verwendung in der modernen Küche

Schon seit jeher wird das Ganzjahresgewürz Zimt in der Küche für viele Speisen und Getränke verwendet. Beim Likörfabrikanten ist Zimt ein wichtiges Gewürz, aber auch der Metzger benötigt es für die Herstellung der Leberwurst. Im Orient ist Zimt ein wichtiges Gewürz von Fleischspeisen. Zimtlöl verlängert die Haltbarkeit vom Fleisch durch seine desinfizierende Wirkung. In Kindergerichten, süßen Suppen und bei Obstspeisen ist Zimt ein beliebtes Gewürz.

HOT APPLE® verwendet aus diesen Gründen das gesundheitsfördernde Zimt in dem Getränkesortiment. Um dem Kunden, gleich ob groß oder klein, eine gesunde Entspannung zu ermöglichen.

Abdruck honorarfrei
Belegexemplare erbeten

Weitere Informationen, Bildmaterial und diese Pressemeldung zum Downloaden finden Sie unter www.hot-apple.de im Bereich Presse

Kontakt:

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an
Herr Markus Güntzel
Platenstrasse 66
90441 Nürnberg
Tel. 0911-4106491
presse@gastrogoods.de