



ZU GUTER
LETZT

Was sind eigentlich Zimtzicken?



Gestatten, Zimtzicke mein Name. Manche nennen mich auch Zimtziege. Je nach Laune. Meine Herkunft ist kurios: Wer denkt schon gerne an Ziegen,

wenn er den köstlichen Duft von Zimt in der Nase verspürt? Niemand. Bis zu dem Zeitpunkt, an dem uns die schnippische Art einer Frau zur Weißglut brachte. Von da ab hatte die Zimtziege ihren großen Auftritt.

Wer zickt, macht Schwierigkeiten, heißt es im Lexikon. Zimt dagegen war lange Zeit nicht nur ein teures Gewürz, sondern gleichzeitig auch ein Synonym für Geld – bis er Fälschern in die Hände fiel und damit seinen guten Ruf einbüßte. Fortan ging es mit den guten Eigenschaften bergab. Wer Unsinn redete, quatschte plötzlich „faulen Zimt“, wer sich „zimtig“ verhielt, machte Schwierigkeiten. Zur sprachlichen Steigerung holte man die Ziege mit ins Boot: Die Zimtziege war geboren – und mit ihr ein Schimpfwort für meckernde Frauen. ☹

Glückspilze gekürt

Gewinner von Klosterurlaub und Jahresabo



„Wie hieß das berühmte Gartengedicht des Walahfrid Strabo?“ Die Antwort („Hortulus“) hatte Silke Frühling parat: Sie darf sich nun über eine Schnupperkur im Dominikanerinnen-Kloster Bad Wörishofen freuen. In der Ausgabe 1/2009 hat „pfeffer“ außerdem ein Jahresabo der Zeitschrift „essen und trinken“ verlost. Hierüber kann sich Augustin Keller freuen. Herzlichen Glückwunsch! ☺



Schmerz, lass nach!

Alleskönner Zitronenmelisse und Chili

Schon in der Kräutermedizin des Mittelalters war Zitronenmelisse beliebtes Heilmittel bei Entzündungen. Heute steht sie wieder im Fokus – und könnte Patienten, die unter Lippen-Herpes leiden, aufatmen lassen. Denn Wissenschaftler am Universitätsklinikum und der Universität Heidelberg fanden heraus, wie Zitronenmelisse den Herpes-Virus in Schach hält: mithilfe eines pflanzeigenen Öles. Es blockiert die Viren und kann so die Gefahr einer Herpes-Infektion um 97 Prozent eindämmen. Das Gute daran: Das Öl wirkt bereits in geringer Konzentration.

Für ein ganz anderes Gewürz, nämlich Chili, interessierten sich US-Wissenschaftler der Universität Buffalo. Während der darin enthaltene Scharfmacher Capsaicin bei Augenkontakt oder im Mund ein schmerzendes Brennen verursacht, kann er in Lotionen Muskel- und Gelenkschmerzen lindern. Weshalb, war unklar. Bis jetzt. Denn die Forscher fanden heraus, dass das Lipid PIP2 der Capsaicin-Zellwände einen Desensibilisierungsprozess in Gang setzt. Stimuliert das Capsaicin die Rezeptoren der Haut-Nervenzellen, wird Calcium freigesetzt. Dieses gelangt in die Zelle und lindert den Schmerz. ☺



GEWINN

Mit allen Sinnen genießen

„pfeffer“ verlost drei Teeboxen mit je vier Gewürzteespezialitäten aus dem modernen Teehaus „samova“. Während die Sorte „Team Spirit“ mit brasilianischer Kirsche, Ginkgo, Lemongras, indischem Basilikum und Pfefferminze die Ausdauer stärkt, treffen bei „Istanbul Nights“ schwarzer Tee, Krauseminze, Anis, Zimt, Nelken, Ingwer, Koriander und Kardamom aufeinander. Grüner Rooibos und Spirulina-Algen geben „Scuba Garden“ den geschmacklichen Pfiff. Und beim „Canadian Beauty“-Tee sorgen Cassiarinde, Rotklee und Passionskraut für sinnlichen Genuss. Alles, was Sie tun müssen, um vielleicht zu den glücklichen Gewinnern zu zählen: Senden Sie bis 31. Dezember 2009 eine E-Mail mit dem Stichwort „Gewürztee“ an pfeffer@gewuerzindustrie.de. Viel Glück! ☺