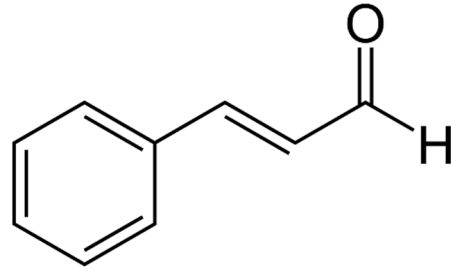


# Zimtaldehyd



trans-Zimtaldehyd ist, wie der Name schon sagt, ein Naturprodukt, das in Zimtölen vorkommt. Sein cis-Gegenstück kommt in der Natur nicht vor; daher wird das "trans" oft aus seinem Namen weggelassen.

Bereits in den 1830er Jahren berichteten Chemiker über die Synthese von Zimtaldehyd durch die Aldolkondensation von Benzaldehyd und Acetaldehyd. Die wirtschaftlichste Art der Herstellung ist jedoch nach wie vor die Wasserdampfdestillation aus der Rinde von Bäumen der Gattung *Cinnamomum*.

Zimtaldehyd ist ein wichtiger Geschmacksstoff in Lebensmitteln (z. B. Süßigkeiten und Kekse) und ein Geruchsstoff für Parfüms. Es wurde auch zur Vernichtung von Mückenlarven und zur Abwehr erwachsener Mücken verwendet. Da er in der Natur vorkommt, ist er für den ökologischen Landbau geeignet.



Nun zu einer anderen Sichtweise auf Zimtaldehyd. Halloween stand mal vor der Tür, mit seinen Gespenstern, Hexen, Kobolden - und Mumien. Es stellte sich heraus, dass die alten Ägypter (ca. 2600 v. Chr.) die Rinde des Cassiabaums (*Cinnamomum cassia*) als Insektizid verwendeten, um Mumien zu konservieren und ihnen ein angenehmes Aroma zu verleihen.

Zimt ist ein weiterer essenzieller Bestandteil des Glühweins. Sein Aroma stammt vom Zimtaldehyd, das etwa 90 Prozent des in der Zimtstange enthaltenen Öls ausmacht. Die Zimtstange ist quasi die mittlere Schicht der Rinde des Zimtbaums, die sich nach der Ernte zu einer Röhre zusammenrollt.