

## **Sicherer Zimt aus dem Reformhaus** **Ceylonzimt mit neuform-Zeichen ist unbedenklich**

Jüngste Meldungen zu hohen Cumaringehalten in zimthaltigem Weihnachtsgebäck haben viele Verbraucher beunruhigt. Cumarin ist ein pflanzlicher Aromastoff, der natürlicherweise in Zimt vorkommt. Die Cumaringehalte sind je nach Sorte unterschiedlich und unterliegen gewissen Schwankungen.

Aktuelle Untersuchungen geben jetzt Entwarnung für Zimt aus dem Reformhaus. Die Gewürzmühle Brecht untersucht ihre Zimtsorten kontinuierlich auf Cumarin. Analysen aktueller Verkaufschargen haben erneut besonders niedrige Cumaringehalte bei neuform-Ceylonzimt ergeben. In einem Kilogramm sind lediglich 0,015 bis 0,032 Gramm Cumarin enthalten. Bei neuform-Zimtstangen sind es pro Kilogramm Gewürz ebenfalls nur 0,015 Gramm Cumarin. Die beiden neuform-Zimtsorten können daher bedenkenlos zum Verfeinern von Gebäck und Getränken verwendet werden. Liebhaber des traditionellen Weihnachtsgewürzes müssen nicht auf selbstgebackene Zimtsterne, Lebkuchen oder andere Adventspezialitäten verzichten. Das gilt für Kleinkinder ebenso wie für Erwachsene, selbst bei größeren Mengen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gibt für Cumarin derzeit als tolerierbare Aufnahmemenge 0,1 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht und Tag an.

### **Beispiel-Rechnung für den Verzehr von neuform-Ceylonzimt**

Geht man von der Vorgabe des BfR für die täglich tolerierbare Aufnahmemenge von Cumarin aus, gilt für ein Kleinkind mit 15 Kilogramm Körpergewicht eine tägliche Cumarinaufnahme von 1,5 Milligramm als unbedenklich. Berechnet man daraus die resultierende Menge an neuform-Ceylonzimt mit 0,032 Gramm Cumarin pro Kilogramm Zimt, ergibt dies 46,875 Gramm Zimt. Theoretisch könnte demnach ein Kleinkind täglich bedenkenlos 46,875 Gramm neuform-Ceylonzimt verzehren. Damit würde die als tolerierbar geltende Höchstmenge nicht überschritten, wenn diese Zimtsorte die alleinige Cumarinquelle darstellt. Diese Menge entspricht mehr als einer ganzen Glaseinheit, in welcher der Zimt von der Gewürzmühle Brecht in den Reformhäusern angeboten wird.

### **Kontrollierte Qualität im Reformhaus**

Die neuform-Gewürze von Brecht stammen alle aus Bio-Anbau. Sie sind nicht begast, bestrahlt, geschwefelt und nicht gentechnisch verändert. Zudem finden regelmäßige Kontrollen auf den natürlichen Inhaltsstoff Cumarin und auf Rückstände statt - sowohl seitens der Gewürzmühle Brecht als auch im brancheneigenen neuform-Labor der Reformhäuser.

#### **Kontakt:**

Gewürzmühle Brecht GmbH  
Diplom-Ökotrophologin Astrid Schmid  
Ottostraße 1-3; 76344 Eggenstein-Leopoldshafen  
Tel: +49 (0721) 9782780; E-Mail: Astridschmid@gewuerzmuehle-brecht.de  
www.gewuerzmuehle-brecht.de



ReformhausINFORMATION-061107