

DUFTE ÖLE

Ätherische Öle - wertvoll und wohlrriechend

Ätherische Öle sind flüssige Bestandteile duftender Pflanzen, die zwar als Öle bezeichnet werden, jedoch eine völlig andere Konsistenz besitzen als gewöhnliche Pflanzenöle wie z. B. Jojoba- oder Mandelöl. Sie sind sehr flüchtig. Mit Wasser vermischen sie sich schlecht, lösen sich aber hervorragend in fettem Öl oder hochprozentigem Alkohol.

Die Verarbeitung der Pflanzen erfolgt zumeist in kleinen und mittleren Betrieben, diese stellen den Hauptanteil der Weltjahresproduktion. Erfreulich ist, dass zunehmend ein kontrolliert biologischer Anbau gefördert wird, das heißt: weniger Belastung durch Pestizide und somit verbesserte Qualität der ätherischen Öle.

Verwendet werden Blüten, Stängel und/oder Blätter, Früchte und Samen, Fruchtschalen, Wurzeln, Kräuter und Gräserholz, Rinden, Zweige, und Nadeln, Harze und Moose.



Ätherische Öle werden vielseitig verwendet. Sie finden Einsatz

* in Lebensmitteln (einschließlich der Verwendung in der häuslichen Küche)



* in Aromen, mit denen Lebensmittel und Arzneimittel aromatisiert werden,

* in Parfumkompositionen für die Feinparfümerie, für Haushaltswaren und Toilettenartikel

* in Kosmetika

* in der Volksmedizin (z.B. Kamillendampfbad)

* in der klassischen und alternativen Medizin (einschließlich Aroma- und Psychotherapie sowie Massage)

* bei der Beduftung von Räumen (z.B. Büros, Messestände, Verkaufsräume, Wohnungen)

* bei der Mumifizierung in alten Kulturen.

Wasserdampfdestillation

Das meist verwendete Gewinnungsverfahren ist die Wasserdampfdestillation. Dabei wird zerkleinertes Pflanzenmaterial im Destillierkolben auf einen Rost gelegt. Von unten wird nun Wasserdampf zugeführt, der das ätherische Öl herauslöst und mit sich nimmt. Im anschließenden Kondensator wird der essenzhaltige Dampf aufgefangen und in ein Auffanggefäß geleitet, das Wasser enthält. Das erhaltene ätherische Öl ist in der Regel leichter als Wasser und schwimmt an dessen Oberfläche. Es muss nur noch abgeschöpft oder in einer venetianischen Flasche getrennt werden.

Um eine gute Qualität zu erhalten, sollte die Destillation langsam durchgeführt werden, damit auch aromatische Bestandteile der Pflanze, die nur schwer verdunsten, in die Essenz übergehen. Hoher Druck und zu große Hitze können einzelne Inhaltsstoffe zerstören und dadurch zu einer deutlichen Qualitätsminderung führen. Allerdings kommt es hierbei



zu einer höheren Ausbeute, was sich Billigproduzenten zunutze machen.

Kaltpressung

Ätherische Öle aus Fruchtschalen wie z. B. Orangen-, Mandarinen-, Zitronen- und Grapefruitöl werden durch Kaltpressung gewonnen. Bei dieser Methode wird keine Hitze zu Hilfe genommen, da dadurch wichtige Bestandteile der Essenz zerstört würden. Leider können bei der Pressung auch eventuell vorhandene Spritzmittelrückstände in die Essenz gelangen. Deswegen ist es am besten, bei Zitrusölen nur Produkte aus kontrolliert-biologischem Anbau zu verwenden.

Enfleurage

Enfleurage ist eine Gewinnungsmethode, um sehr feine und schwer isolierbare Blütenöle zu gewinnen, die sich nicht durch Wasserdampfdestillation herstellen lassen. Dazu werden die empfindlichen, frisch gepflückten Blüten einzeln nebeneinander auf Butter oder Schweinefett gelegt, das auf eine Glasplatte aufgetragen wurde. Darauf legt man eine zweite, beidseitig mit Fett beschichtete Glasplatte.

Auf diese werden erneut Blüten ausgelegt und mit der nächsten Platte bedeckt. Insgesamt kommen fünf bis zehn solcher Schichten übereinander. Die Blüten werden teilweise täglich gewechselt, wobei sich dieser Prozess oft über mehrere Wochen hinzieht, bis das Fett mit dem ätherischen Öl der Blüten gesättigt ist. Mit Hilfe von Alkohol wird dieses nun aus dem Fett extrahiert. Den Alkohol entfernt man anschließend wieder durch Verdampfen.

Extraktion durch chemische Lösungsmittel

Wesentlich einfacher und preisgünstiger ist die Extraktion durch chemische Lösungsmittel, die mittlerweile die Enfleurage weitgehend ersetzt hat. Die Pflanzenbestandteile werden mit dem Lösungsmittel versetzt und erwärmt. Hat sich das ätherische Öl vollständig gelöst, wird das Lösungsmittel unter Vakuum abdestilliert.

Wie bei der Enfleurage erhält man zunächst eine salbenartige Masse, Concrete genannt. Durch Abtrennung der Pflanzenwaxse mittels Alkohol bekommt man schließlich das Absolue.



Alles rund um Ätherische Öle und deren Verwendung.

In den nächsten Ausgaben werden wir Ihnen besondere Öle vorstellen, ihre Herstellung und die Verwendung sowohl im kosmetischen Bereich als auch als Speiseöle.

Folge 1: Gewinnung der Öle

Folge 2: "Wundermittel" Schwarzkümmelöl

Folge 3: Gegen das Altern: Granatapfelkernöl

Folge 4: hochwertiges Speiseöl: Traubenkernöl

Die Serie wird fortgesetzt

pflanzenduft erzählt von verwandeltem sonnenschein - er ist leicht und luftig und flüchtig zugleich...