

73700 Nelkenöl rectifiziert

Gewürznelken, auch Nelken oder Nägeli genannt, sind die stark duftenden und brennend scharf schmeckenden, getrockneten Blütenknospen des ursprünglich auf den Molukken (Gewürzinseln) beheimateten Gewürznelken-Baum (*Syzygium aromaticum*, auch *Eugenia caryophyllata*), einem Myrtengewächs. Er ist immergrün und kann mehr als zehn Meter hoch werden. Die Bezeichnung kommt von der an Nägel erinnernden Form der Knospen. Die als Nelken bekannten Blumen wurden wegen ihres ähnlichen Duftes nach den Gewürznelken benannt.

In Europa sind Gewürznelken seit dem frühen Mittelalter bekannt. Auf den Handel hatten lange Zeit die Niederländer ein Monopol, die die Pflanze hauptsächlich aus Ambon verschifften, und auch heute noch werden Gewürznelken von den Molukken zum großen Teil in Amsterdam und Rotterdam umgeschlagen.

Mittlerweile werden Gewürznelken weltweit angebaut. Als die der besten Qualität gelten die der Molukken, Sansibars (dessen Insel Pemba zugleich Hauptanbaugebiet ist) und Madagaskars.

Das Nelkenöl ist das ätherische Öl der Gewürznelke, mit würzigem Geruch und brennendem Geschmack. Es wird durch schonende Wasserdampfdestillation gewonnen. Hauptbestandteil ist mit 70 bis 85 % Eugenol. Es besitzt wie Campher desinfizierende Wirkung. Es bräunt aber an der Luft und sollte deshalb nur mit Vorsicht verwendet werden. Also nur tropfenweise zusetzen!

Als Verzögerer war vor allem in den letzten 150 Jahren ein Zusatz von Nelkenöl zum Malmittel fast allgemein im Gebrauch. Für Ölmalerei wurde jedoch bereits davor gewarnt wegen seiner starken Lösekraft auf untere Farbschichten, was zu Schwärzungen führen kann.

Quellen:

F.Ullmann: Enzyklopädie der technischen Chemie, 8.Band, Berlin und Wien 1931; Wikipdia.de; Malmaterial und seine Verwendung im Bilde (19. Auflage, 2001), Max Doerner