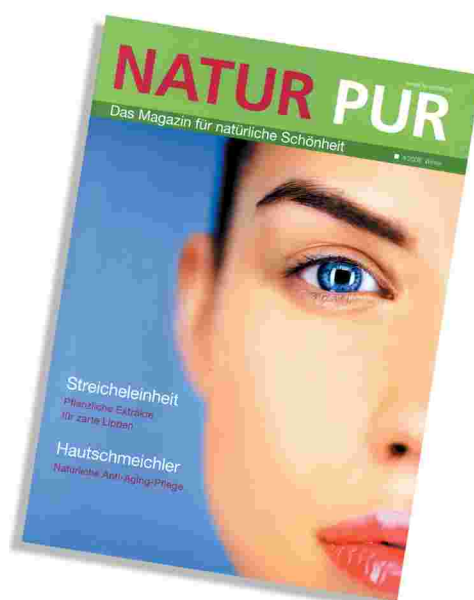


Vom Baum des Himmels

Die Kokosnuss in der Kosmetik

Ob Body-Butter, Haut-Milch, Schokolade: Immer öfter verwöhnen wir unsere Haut mit „Gourmet-Kosmetik“ für die Sinne. Die Kosmetik hat schon immer Anleihen bei der Lebensmittelindustrie genommen. Und so lässt sich auch die Kokosnuss für Schönheitsbehandlungen einsetzen.

Kokosnüsse und Produkte daraus schmecken nicht nur lecker, zunehmend werden ihre Vorzüge auch in der Kosmetik und bei Wellness- und Spa-Anwendungen geschätzt. Der verlockende Duft von Kokos betört zum Beispiel die Sinne der Besucher in den Bambushütten in den Bahari Lodges auf Mallorca. Während der tropische Duft die Impressionen von Urlaub, Sonne und Strand intensiviert und zur geistig-seelischen Entspannung beiträgt, werden die Schalen der



Palmenfrucht im Rahmen einer intensiven Massage eingesetzt. Kann die Kokosnuss also noch mehr als sinnlich zu duften und Longdrinks zu veredeln?

Für viele Menschen gibt es kein trefflicheres Sinnbild für tropische Küsten als die Kokospalme. Von den Einwohnern tropischer Länder wird sie häufig auch „Baum des Himmels“ genannt, da die Kokospalme ihnen alles bietet, was sie zum Leben benötigen – von der Nahrungsquelle bis zum Baumaterial für Hütten und Gefäße.

Üppige Blütenpracht

Seit über 3 000 Jahren werden die bis zu 30 Meter hohen Kokospalmen angebaut, vor allem in Asien und den tropischen Regionen in Afrika und Südamerika. Besonders imposant sind die bis zu sechs Meter langen, gefiederten Blätter am Schopf der Pflanze. Ab dem sechsten Jahr wachsen aus den Blattachsen die verzweigten Blütenstände. Dabei bilden sich mehr als 10 000 männliche Blüten, aber nur ungefähr 40 weibliche, die lediglich etwa zwei Tage lang durch Wind oder Insekten bestäubt werden können. Das ganze Jahr über trägt der Baum



Früchte, jeweils in unterschiedlichen Entwicklungsstadien, so dass ständig reife Kokosnüsse an einem Baum vorhanden sind. Optimalen Ertrag bringen die Bäume je nach Standort bis zu 60 Jahre, einzelne Exemplare können aber auch mehr als 100 Jahre alt werden. Durchschnittlich 60 reife Früchte erzeugt ein Baum pro Jahr.

In tropischem Klima

Die Kokospalme liebt es warm und feucht. Sie bevorzugt eine mittlere Jahrestemperatur von 27 Grad wie sie zum Beispiel auf den Philippinen, einem Hauptanbaugebiet, herrschen.

Die Ernte der Kokosnuss, bei der es sich eigentlich nicht um eine echte Nuss, sondern um eine sog. einsamige Steinfrucht handelt, erfolgt durch Palmkletterer, die die hoch hängenden Früchte mit langstieligen Messern abschneiden. In Asien gibt es besondere Erntehelfer: Makaken-Affen. Sie werden so dressiert, dass sie auf die Bäume klettern und auf Zuruf die jeweilige Kokosnuss solange um die eigene Achse drehen, bis sie vom Baum fällt. Die verspielten Tiere werden von der dortigen Bevölkerung fast wie Familienmitglieder behandelt, die auch mit den Kindern spielen und gemeinsam mit der ganzen Familie essen.

Öffnet man eine Kokosnuss, so findet man darin zunächst ca. 1 Liter süßliches, fast klares Kokoswasser, das übrigens keimfrei ist, solange die Nuss geschlossen bleibt. Das Kokoswasser wird häufig als Trinkwasserersatz in den Anbauländern verwandt, teil-

weise aber auch zu Kokoswein oder Kokosessig verarbeitet. Im Inneren der Kokosnuss befindet sich aber zusätzlich auch das weiße, feste, aromatisch schmeckende Fruchtfleisch, das roh gegessen werden kann. Es enthält 45 – 50 % Wasser, 36 % Fett sowie Eiweiß, Zucker, Ballaststoffe und Mineralien.

Gepresstes Kokosöl

Bei der Weiterverarbeitung wird der Gehalt an Wasser im Fruchtfleisch durch Trocknen auf ca. 5 % reduziert, es entsteht die sogenannte Kopra. Durch Pressen dieser Kopra erhält man das wertvolle Kokosöl, der Pressrest wird als wertvolles Viehfutter verwendet. Heutzutage liefert die Kokospalme weltweit 8 % des Pflanzenölbedarfes. Frisches Kokosöl riecht und schmeckt sehr angenehm, wird allerdings schnell ranzig. Es wird häufig in der Süßwaren- und Margarine-Industrie eingesetzt. Wertvoll für die Kosmetik-Industrie sind die im Kokosöl enthaltenen Fettsäuren, insbesondere Capryl-, Laurin- und Myristinsäuren. Traditionell wird Kokosöl in vielen tropischen Regionen als Mittel für die Haarpflege eingesetzt.

Reinigung und Pflege

Die hautpflegenden Eigenschaften werden seit langer Zeit bei der Herstellung von waschaktiven Substanzen, den Rohstoffen für Shampoos, Rasierseifen, Seifen etc. genutzt. Das Kokosöl verleiht den Produkten dabei eine gute Reinigungskraft und einen

Immer mehr findet aber auch das reine Kokosöl, auch Kokosfett oder Kokosbutter genannt, Einzug in Körperpflegemittel, wie beispielsweise Körperöle, Cremes und Sonnenschutzmittel. Zu erkennen ist das reine Kokosöl durch die INCI-Bezeichnung Cocos Nucifera Oil, das eingangs erwähnte Kokosnuss-Peeling durch die Bezeichnung Cocos Nucifera Shell Powder. Besonders der angenehme Duft und die hautpflegenden Eigenschaften machen Kokosöl zum Mittel der Wahl für sanfte und harmonisierende Wellness-Anwendungen in SPAs. Auch in der Aromatherapie und für Massagen findet das Kokosfett auch in Kombination mit Jojobalöl viele begeisterte Anhänger und wird teilweise auch für sehr empfindliche Haut und Neurodermitiker empfohlen.

Mit dem Thema Kokos läßt sich natürlich auch ein schönes rundes Angebot im Naturkosmetikinstitut erstellen. So könnte ein Cocktail wie die bekannte Pina Colada oder ein alkoholfreies Mixgetränk mit Batida de Coco oder auch reiner Kokosmilch ein entsprechendes Behandlungsangebot abrunden und somit erneut die Brücke vom Lebensmittel zur Kosmetik schlagen. ■

Jürgen Singer

Jürgen Singer

Der Autor ist Geschäftsführer und Leiter der Forschung & Entwicklung von **NEOVITA COSMETICS**. Wirkstoffe, insbesondere natürlichen Ursprungs, sind sein Fachgebiet.

