

“Düfte sind
Liebeserklärungen
der Natur”



Bild: © Aromapaxis

Tonkabohne

Duftbouquet

Die aus dem tropischen Regenwald stammende Tonkabohne ist kein Gemüse, sondern ein Gewürz, das sich in der Haut-Cuisine fest etabliert hat. Eine Prise Tonkabohne in den Kuchen oder ins Dessert verfeinert die süße Küche.

Der Duft nach Mandelkernen, Marzipan, Vanille und Karamell und ein Hauch von Zimt entfacht eine berausende Wirkung, steigt in den Kopf, vermittelt ein Gefühl der Geborgenheit und sorgt für gute Laune. In geringer Konzentration weckt er auch Erinnerungen an Sommertage, Blumenwiesen und Heu.

Die enthaltenen Cumarine sind tonangebend bzw. duftbestimmend und leicht giftig. Cumarine verleihen dem Waldmeister sein typische Aroma und auch anderen Pflanzen den Duft nach Sommer. Der betörende Duft findet auch Verwendung in der Herstellung von Parfüms.

Der Tonkabohnenbaum (*Dipteryx odorata*) gehört zur Familie der Hülsenfrüchte und ist ein imposanter, bis zu 30 Meter hoher Baum, der in den tropischen Regionen, des amerikanischen Kontinents beheimatet ist. Die Früchte ähneln kleinen Avokados und sind eher unspektakulär, geschmacklos und mit unangenehmem Geruch. Der enthaltene Samen wird als Tonkabohne bezeichnet. Die getrocknete, harte und schrumpelige Tonkabohne ist rötlich-braun bis schwarz, 3-5 cm lang und 1-2 cm breit. Bis 1940 war die Tonkabohne bei den Ureinwohnern Venezuelas ein gängiges Zahlungsmittel und noch bis heute trägt man sie als Schutzamulett gegen Krankheiten und in der Geldbörse als Glücksbringer. Das Wort Tonka entstammt der karibischen Sprache und bedeutet Baum. Das gelbbraune oder rotbraune Holz wird als Cumaru oder Brasilianisches Teakholz be-

zeichnet und ist sehr begehrt.

Das Tonkaöl wird nicht destilliert. Es ist ein Extrakt auf Weingeistbasis. In der Aromatherapie wird das Extrakt verwendet um Geborgenheit und Sicherheit zu vermitteln und wirkt dadurch leicht angstlösend. Der hohe Cumarinegehalt wirkt sehr entspannend auf das zentrale Nervensystem und die nachgeordnete Muskulatur. Es reguliert auf sanfte Weise den Serotoninhaushalt und wirkt deshalb schmerzstillend, auch bei chronischen Schmerzen. Das Tonkaöl ist das am besten riechende Schmerzöl mit zusätzlich lymphentstauender Wirkung.

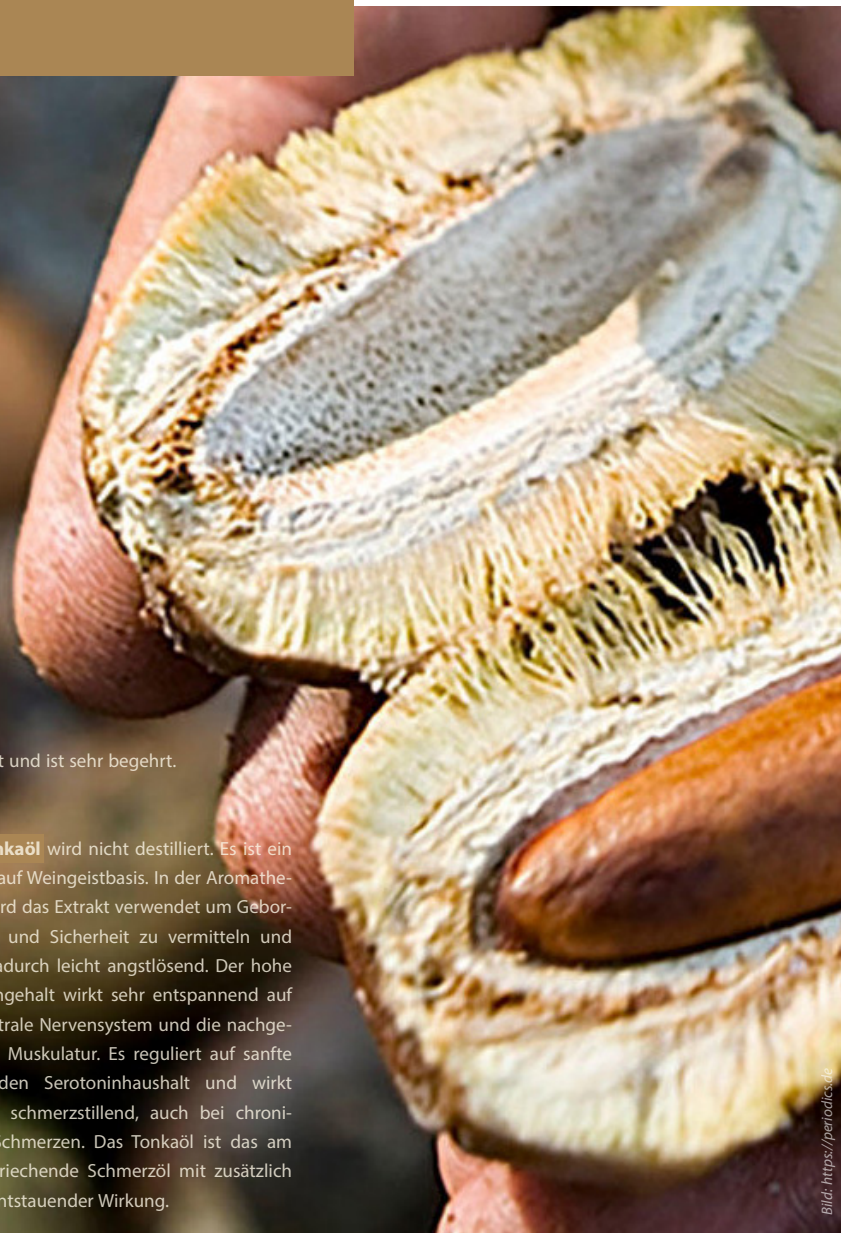


Bild: <https://peridotcs.de>

REZEPT Mürbe Tonka-Kekse

Zutaten:

90 g Butter
40 g Zucker
120 g Mehl
1 Eidotter
1 Prise Salz
½ geriebene Tonkabohne
2 Tr. Vanilleextrakt

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig 5 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.
Bei 170 Grad backen bis die Kekse goldbraun sind. Eventuell mit Staubzucker bestreuen.
Gutes Gelingen !



Bild: <https://kds-duftparadies.de>