

chW *Scriptum*

Phytopharmacognosie *unique*

Cumaru, *Dipteryx odorata*



ch
c.hinterse

chW wissenschaftliches Begleitmaterial

© chW 2023

chW c.hinterseher *Wissen!*

www.c-hinterseher-wissen.com

info@c-hinterseher.de

Christoph Hinterseher

Preysingstraße 1

81667 München

Tel.: 089-4411 85 38



Inhaltsverzeichnis

Phytopharmacognosie <i>unique</i>	1
Cumaru, <i>Dipteryx odorata</i>	1
Einleitung.....	4
Historie	4
Nomenklatur.....	4
Botanik.....	5
Droge	5
Wirkungen	5
Indikationen.....	7
Wirkstoffe	8
Praxis	9
Praxis / Dosierung.....	9
chW Homepage	10
chW Newsletter.....	10



Einleitung

... Pflanzen, Menschen und (A)Vertebraten ... Nicht selten treffen wir Menschen mit unseren Pflanzen in einer Sterneküche aufeinander. Mit dem ein oder anderen Pflanzenextrakt wird auch in der Sterneküche gekocht. Dabei geht es uns heute gar nicht so sehr um 'Grünzeug', sondern um einen besonderen Geschmacksträger, der zum Beispiel in einem wertvollen Gemüsefonds aufbereitet werden kann. Dieser Geschmacksträger ist heute unser Gast und trägt den Namen Cumaru, *Dipteryx odorata*.

Betrachtet man Cumaru, könnte man bereits darauf kommen, mit wem man es zu tun hat. *Dipteryx odorata* könnte bei jedem von uns bereits in der Küche vorhanden sein. Zunächst einmal haben wir es mal wieder mit jemandem zu tun, bei dem bereits von vornherein ein großes 'Achtung' ausgesprochen werden muss.

Dipteryx odorata darf als Phytologikum keinesfalls bei Individuen unter Antithrombotica-Medikation (Marcumar etc.) angewendet werden. Hier ist demnach ein Blut-verdünnender Effekt die Folge, der so wirksam ist, dass er in einer Dopplung oder einer Verstärkung sogar Schad-bringend sein kann.

Schauen wir uns Cumaru genauer an und beleuchten zunächst die entsprechende Historie.

Historie

Dipteryx odorata, 'die Riechende', ist die historische 'Toncabohne'. Wer bereits mit ihr gearbeitet hat, weiß genau, wonach sie riecht und wonach sie schmeckt und warum sie in der Küche so beliebt ist. Es handelt sich um einen angenehmen Vanillegeruch und -geschmack. Ihr Vanillearoma ist aber würziger als die klassische Orchidee-Vanille. Das ist nicht nur in der Sterneküche von Interesse, sondern spielt auch im Sinne einer traditionellen erotisierenden und hypnotischen Parfumdreiecke eine Rolle. Dabei geht es nicht um einen echten Hypnoseeffekt, sondern vielmehr darum, einen Reiz zu erzeugen, der anziehend und fast schon betäubend einnehmend ist.

Es lohnt sich zu studieren, wie viele Parfums auf der Toncabohne basieren, denn es ist wahrlich erstaunlich, wie diese Heilpflanze die Türen zur Parfumbbranche hat öffnen können.

Vermutlich nutzen auch einige von uns die Toncabohne in der Genussküche als Vanille-Alternative.

Beleuchten wir sie nun faktisch in dem folgenden Nomenklatur Kapitel.

Nomenklatur

Im wahrsten Sinne des Wortes stellt die Toncabohne die 'Gewürzbohne' dar. Es ist allerdings nicht nur die Bohne und entsprechend der Samen bzw. die Frucht des Toncabohnen-Strauchs bzw. -baums von Interesse, sondern auch das besondere Holz. Hierbei handelt es sich nämlich um das Brasilianische Teakholz, 'Dutch tonka-bean', aus dem zahlreiche wertvolle Materialien hergestellt werden. Vor allen Dingen findet es Einsatz in der Außenwirkung und ist vermutlich in Paneelen-Form am Gartenteich oder als wertiger Terrassenbelag bei dem ein oder anderen zu finden. Wir haben also vermutlich schon länger mit ihr zu tun.

Um so schöner, dass wir die Toncabohne nun noch einmal ganz neu kennenlernen.

Wer ist Cumaru bzw. *Dipteryx odorata*, die Toncabohne, botanisch?