

DIE COCHENILLE-LAUS SCHMAROTZT AUF KAKTEEN

Farbe aus Läusen

TEXT: KIRSTEN BECHTOLD

Cochenille-- Die Cochenille-Laus stammt ursprünglich aus Zentral- und Südamerika. Anfang des 19. Jahrhunderts brachten die Spanier sie mit auf die Kanaren. Seitdem werden die Läuse auch dort gezüchtet, um aus den Eiern der Weibchen den roten Farbstoff Karmin zu gewinnen. Doch längst nicht mehr in einem solchen Umfang wie früher.

Die Cochenille-Laus (*Dactylopius coccus*) ist silbergrau. Sie lebt als Schmarotzer auf Opuntien, einer Pflanzengattung aus der Familie der Kakteengewächse, zu der zum Beispiel der Feigenkaktus (*Opuntia ficus indica*) gehört.

Die Läuse werden kurz vor der Eiablage durch Abstreifen mit der Hand oder mit Pinseln „geerntet“ und getrocknet, um

anschließend durch Auskochen in Wasser mit Schwefelsäure das Karminrot zu gewinnen. Ein Kilogramm Cochenille ergibt etwa 50 Gramm Farbstoff.

Färbemittel

Der Farbstoff wird seit Jahrhunderten genutzt, um Textilien und Speisen zu färben. Auch als Pigment für Farblacke wird er verwendet. Als Lebensmittelfarbstoff ist echtes Karmin mit der Kennzeichnung E 120 in der Europäischen Union zugelassen. Zu finden ist er beispielsweise in Cocktaillirschen, Obstkonserven, Wurstwaren, Surimi, Süßwaren, Fruchtsäften und Spirituosen.

Auch kosmetische Produkte wie Lippenstift erhalten in manchen Fällen die charakteristisch rote Farbe durch echtes Karmin. Und pharmazeutisch wird

der Stoff unter anderem zum Färben oraler Arzneiformen wie Dragées, Filmtabletten oder Kapseln eingesetzt. Doch es gibt auch eine synthetische Alternative: Cochenillerot. Der rote, wasserlösliche Azofarbstoff verbirgt sich hinter der E-Nummer 124 und verdrängt in vielen Fällen E120 aus den Produkten. Ein Blick auf die Zutatenliste bringt Klarheit darüber, welcher Farbstoff zur Rotfärbung eingesetzt wurde. *



Echtes Karmin (E 120) färbt noch heute manche Lebensmittel rot.



Blühender Feigenkaktus ohne Läusebefall



Opuntia ficus indica



Die Cochenille-Laus lebt auf Opuntien