

Kolabäume

Kolabäume



Cola acuminata, Illustration mit Frucht

Systematik

Rosiden

Eurosiden II

Ordnung: Malvenartige (Malvales)

Familie: Malvengewächse (Malvaceae)

Unterfamilie: Sterkuliengewächse
(Sterculioideae)

Gattung: Kolabäume

Wissenschaftlicher Name

Cola

Schott & Endl.



Illustration mit Blüten von *Cola acuminata*



Blütenstand von *Cola acuminata* mit weiblichen und männlichen Blüten



Laubblätter und unreife Früchte von [Cola cordifolia](#)



Reife offene Frucht mit Samen *Cola cordifolia*



Cola nitida mit Blüten



Cola nitida mit Früchten

Die **Kolabäume** (*Cola*) sind eine [Pflanzengattung](#) in der [Unterfamilie](#) der [Stinkbaumgewächse](#) (Sterculioideae) innerhalb der [Familie](#) der [Malvengewächse](#) (Malvaceae). Sie ist in [Afrika](#) südlich der [Sahara](#) beheimatet.

Beschreibung

Cola-Arten wachsen als meist verzweigte [Bäume](#). Die [Blüten](#) sind meist funktional eingeschlechtig. Es ist nur ein [Hüllblattkreis](#) vorhanden, die Kronblätter fehlen. Es sind drei bis sieben

kronblattähnliche [Kelchblätter](#) vorhanden. Es sind fünf bis zwanzig [Staubblätter](#) vorhanden. Die [Fruchtblätter](#) sind frei.

Vorkommen

Alle *Cola*-Arten stammen aus [Afrika](#) südlich der [Sahara](#) (Subsahara) und erreichen Madagaskar nicht.^[1] Wenige Arten werden heute in den ganzen [Tropen](#) kultiviert; bedeutendste Anbauländer sind dabei [Brasilien](#), [Nigeria](#) und die [Westindischen Inseln](#).

Das Zentrum der Artenvielfalt der Gattung *Cola* liegt in den „Guinea-Congolian“ [Regenwäldern West- und Zentralafrikas](#). Aber es gibt auch Arten in den sie umgebenden tropischen laubwerfenden Wäldern. Und es gibt ein zweites Zentrum der Artenvielfalt entlang der [Ostafrikanischen Küste](#).^[1]

Systematik

Die Gattung *Cola* wurde 1832 durch [Heinrich Wilhelm Schott](#) und [Stephan Ladislaus Endlicher](#) in *Meletemata Botanica*, S. 33 aufgestellt. [Typusart](#) ist *Cola acuminata* (P.Beauv.) Schott & Endl.^[2] [Synonyme](#) von *Cola* Schott & Endl. sind: *Bichea* Stokes, *Chlamydocola* (K.Schum.) Bodard, *Colaria* Rafin., *Courtenia* R.Br., *Edwardia* Rafin., *Ingonia* Pierre ex Bodard, *Lunanea* DC., *Lunanaea* Endl. orthographische Variante von *Lunanea* DC., *Siphoniopsis* Karst.^[1]

Die Zahl der [Arten](#) in der Gattung *Cola* wird kontrovers diskutiert: weniger als 100 bis etwa 125 Arten. In [African Flowering Plant Database](#) gelten 103 als gültig und weitere sechs Arten, deren Status unklar ist. Manchmal wird eine Gattung *Chlamydocola* mit zwei Arten ausgegliedert. Von einigen Arten ist nur wenig bekannt, beispielsweise kennt man *Cola buesgenii* nur von der Typusaufsammlung.^[1]

Die Gattung *Cola* kann in eine Untergattung *Cola* (Syn.: *Eucola* oder *Autocola*, *Schizocola*, *Chlamydocola*, *Haplocola*, *Cheirocola*, *Protocola*, *Anomocola*) aufgeteilt werden und die Untergattung *Cola* gliedert man in zwei Sektionen.^[1] ...

Verwendung

Zwei Arten der Sektion *Cola*, *Cola nitida* und *Cola acuminata*, werden extensiv angebaut, um ihre koffein- und theobrominhaltigen Früchte, die sogenannten [Kolanüsse](#), zu ernten.^[1] Nähere Erläuterungen zur Verwendung und den Inhaltsstoffen der Nüsse befinden sich im Artikel [Kolanuss](#).

In Westafrika werden die Kolanüsse gekaut. Früher dienten die Kolanüsse als Geschmacksgeber für Cola-Getränke, sie wurden ursprünglich auch zur Herstellung von [Coca-Cola](#) verwendet; dies ist heutzutage jedoch unüblich. Von den Früchten der anderen Arten der Sektion *Cola*, *Cola ballayi*, *Cola verticillata* und *Cola sphaerocarpa*, wird ebenfalls angegeben, sie seien essbar.^[1]

Coca-Cola: ... Kokaingehalt

Über den ursprünglichen [Kokaingehalt](#) einer Coca-Cola ist viel spekuliert worden. Laut einem Rezept, das wohl von Frank M. Robinson verfasst wurde, enthielt ein Glas 8,45 Milligramm Kokain, wobei die typischerweise geschnupfte Dosis bei 20 bis 30 Milligramm liegt und oral eingenommenes Kokain schwächer wirkt. Coca-Cola Company streitet offiziell immer noch ab, dass ihr Getränk jemals Kokain enthalten habe.

2006 schrieb der Wiener Pharmazeut Wilhelm Fleischhacker in einem Artikel über Kokain, der auf der Basis seines Vortrages in der Österreichischen Akademie der Wissenschaften am 17. Oktober 2006 entstand: „Etwa um das Jahr 1885 wurde von dem amerikanischen Apotheker Pemberton Kokain zusammen mit Coffein einem als Allheilmittel angebotenen Getränk namens Coca-Cola

zugesetzt. 1891 lagen bereits mindestens 200 Berichte über Cocainintoxikationen vor und 13 Todesfälle wurden bekannt. Bis 1903 enthielt ein Liter Coca-Cola etwa 250 Milligramm Kokain. 1914 wurde in den USA der Zusatz von Cocain in Getränken und rezeptfreien Arzneimitteln verboten und für Kokain auch in den europäischen Staaten strenge Suchtgiftbestimmungen erlassen.“^[14]

Nachdem sich allmählich die suchterzeugende Wirkung von [Kokain](#) in den westlichen Ländern herumgesprochen hatte, ging der Hersteller 1902 dazu über, nur noch nicht-[alkaloide](#) Extrakte aus den [Kokablättern](#) als Aroma zuzugeben. Dies geschah nicht zuletzt, um den Anspruch auf das Warenzeichen nicht zu verlieren. Ob Koka noch zur Cola-Herstellung verwendet wird, ist umstritten. Coca-Cola bestreitet es. Die [Stepan Company](#) besitzt eine Sondergenehmigung zur Einfuhr und Verarbeitung von Kokablättern aus [Peru](#) und [Bolivien](#).^[15]

Dies hat Coca-Cola bei ihrem Erfolg und Image geholfen. In den USA wird Coca-Cola auch unter dem ehemaligen Spitznamen „Coke“ vermarktet, der auch [Koks](#) im Sinne des Heizmaterials bedeutet, aber umgangssprachlich auch für Kokain steht. In den [Südstaaten](#) nannte man Coca-Cola lange schlicht nur „Coke“ ...

... Poundstones' Rezept

Die augenblicklichen Zutaten für 1 [Gallone](#), wenn auch nicht in der richtigen Menge, so meint Mark Pendergrast, entspräche [William Poundstones](#) in dessen Buch *Big Secrets* abgedruckten Rezept:

- 2400 g [Zucker](#)
- 37 g [Karamell](#)
- 3,7 g [Koffein](#)
- 11 g [Phosphorsäure](#)
- 1,1 g Entkokainisierte [Kokablatt-Tinktur](#)
- 0,37 g [Kolanüsse](#)

Zucker in gerade genug Wasser auflösen. Kokablatt und Kolanüsse in 22 Gramm zwanzigprozentigem Alkohol tränken, dann filtern und die Flüssigkeit dem Sirup zusetzen.

Herstellung der Essenz (7X-Essenzen):

- 30 g [Limettensaft](#)
- 19 g [Glycerin](#)
- 1,5 g [Vanille-Extrakt](#)
- eine Spur [Neroliöl](#)
- 0,47 g [Orangenöl](#)
- 0,88 g [Limonenöl](#)
- 0,07 g [Muskatnussöl](#)
- 0,20 g [Kassiaöl](#) (chinesisches Zimtöl)
- 0,27 g Limettenöl
- eine Spur [Korianderöl](#)

Mit 4,9 g 95-prozentigem Alkohol mischen, 2,7 g Wasser hinzufügen, 24 Stunden bei ca. 15 °C ziehen lassen. Eine trübe Schicht fällt aus. Den klaren Teil der Flüssigkeit nehmen und ihn dem Sirup hinzufügen. Ausreichend Wasser für 1 Gallone Sirup auffüllen. Eine Unze Sirup mit kohlenstoffhaltigem Wasser mischen, so dass 6,5 Unzen Flüssigkeit entstehen.

Laut Aussagen, die die Firma schon gemacht hat, liegt diese Formel bei wenigstens drei Mengenangaben daneben:

- 13,2 g Phosphorsäure statt 11 g
- 1,86 g Vanilleextrakt statt 1,5 g
- 91,99 g Karamell statt 37 g ...