



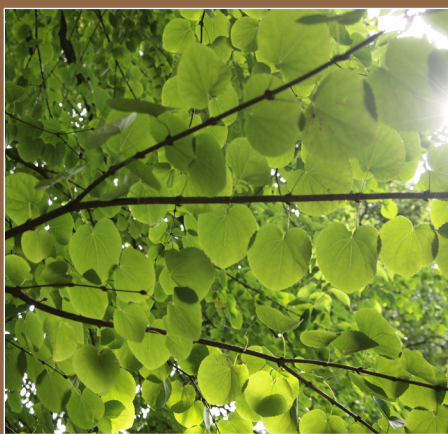
... im Oktober ist der angenehm duftende

**Lebkuchenbaum
(*Cercidiphyllum japonicum*)
aus der Familie
der Kuchengewächse (Cercidiphyllaceae)**

Haben Sie gerade einen zarten, süßen Duft nach Zuckerwatte und Lebkuchen bemerkt?

Die Duftquelle sind die Blätter des Lebkuchenbaumes, die sich gerade von grün über gelb nach braun verfärben. Dabei werden enzymatische Reaktionen in Gang gesetzt, durch die Maltol entsteht. Als E 636 wird dieser flüchtige Stoff in der Lebensmittelindustrie als Geschmacksverstärker in Backwaren oder Süßigkeiten eingesetzt. Der Lebkuchenbaum ist in China, Taiwan, Korea und Japan beheimatet. Die Kuchenbäume waren vor allem im Tertiär vor etwa 60 Millionen Jahren in Europa und Asien verbreitet, doch bis heute haben nur zwei Arten überlebt.

Die besten Chancen auf das Dufferlebnis hat man bei feuchtem, nicht zu kaltem Wetter. Auch die gelben Blätter, die schon abgefallen sind und auf dem Weg liegen, verströmen das appetitliche Aroma, doch leider ist der angenehme Duft schon nach kurzer Zeit verflogen.



Das noch grüne Laub des Lebkuchenbaumes duftet noch nicht.



Besonders intensiv ist der angenehme Duft nach Zuckerwatte bei den gelb verfärbten Blättern.



Verfärbtes Laub und Früchte des Lebkuchenbaumes.