

59792 Korkmehl

Wenig erforschtes, sehr leichtes, poröses, celluloseartiges Produkt, das sich unter der Epidermis vieler Pflanzenteile (z.B. auch in der Kartoffelschale) bildet. Der gewöhnliche Naturkork stammt von der in Spanien, Portugal und Nordafrika häufig angebauten Korkeiche (*Quercus suber*), die etwa alle 10 Jahre geschält wird.

Auf einem mikroskopischem Schnitt erkennt man, dass die Zellen innen alle hohl (luftefüllt) sind. Dies bedingt die schlechte Leitfähigkeit für Schall und Wärme sowie das auffällig niedere spez. Gewicht. Für Gase und Flüssigkeiten sind die Korkzellwände infolge des eingelagerten Suberins nur wenig durchlässig.

Guter Kork ist hellbraun, dicht und elastisch. Die billigeren Sorten sind löcherig, mehlig und härter. Um ältere Korken vor der Benutzung weich zu machen, werden sie in einem Korb in halbstündigen Abständen mit kaltem Wasser übergossen. Im Laboratorium kann man Kork mit der Korkpresse weich und elastisch machen.

Gegen Flüssigkeiten dichtet man Kork durch Bestreichen mit Kollodiumlösung oder Eintauchen in geschmolzenes Paraffin ab. Die grösseren Naturkorkstücke verwendet man zur Herstellung von Flaschenkorken, Korkplatten, Schwimmgürtel, Zapfen, Spunden, Schuhsohlen, Absätzen usw. Der weitaus meiste Kork wird jedoch zermahlen und als Korkschröt oder Korkmehl für Schüttungen, zur Stopfung von Wärmeisolierungen oder zusammen mit Bindemitteln zu Linoleum bzw. künstlichem Kork (Badefussmatten, Sohlen, Korksteinplatten, Teppichen usw.) verarbeitet.