

# **Anacardii occidentalis fructus (+!)**

## **Anwendung**

Volkstümlich: Hautreiz- und Ätzmittel gegen wildes Fleisch in Geschwüren, Warzen und Hühneraugen.

Indische Medizin: zusätzlich als Haarwuchsmittel.

Homöopathisch: stark juckender Bläschenausschlag, Gesichtsrose.

Sonstige Verwendungen

Haushalt: Nahrungs- und Genussmittel, Speiseöl. Die Fruchtsiele werden als Obst gegessen und/oder zu Marmeladen und Essig verarbeitet.

Landwirtschaft: Samen und Samenschalen als Hühnerfutter.

## **Dosierung**

Homöopathisch: 5 Tropfen oder 1 Tablette oder 10 Globuli oder 1 Messerspitze Verreibung alle 30-60 min (akut) oder 1-3-mal täglich (chronisch); parenteral: 1-2 ml 3-mal täglich s. c. Salben, Spülungen und Umschläge (1 EL auf 250 ml Wasser) 1-2-mal täglich (HAB34).

## **Wirkmechanismen**

In vitro sehr gute antimikrobielle Wirkung der mit Ethanol hergestellten Trockenextrakte gegenüber den grampositiven Bakterien *Bacillus subtilis* und *Staphylococcus aureus*.

Die vorwiegend in der Fruchtschale, jedoch auch in der Frucht enthaltene Anacardsäure zeigt antimikrobielle, molluscicide, vermicide und Antitumor-Wirkungen.

## **Anwendungsbeschränkung**

Die in der Fruchtwand enthaltenen Alkylphenole sind starke Kontaktallergene. Bei Kontakt der Frucht mit der Haut kann es zu Erythemen mit Knötchen- und Bläschenbildung kommen, bei häufigem Kontakt zu rissigen Exanthenen. Die als Cashewkerne gegessenen, gerösteten Samen sind frei von Alkylphenolen (ebenso der Fruchtsiel, der nicht zur Droge gehört; er wird als Obst genutzt).

## **Charakteristik**

Die getrockneten, vom Fruchtsiel losgelösten Steinfrüchte von *Anacardium occidentale* (L.).

Herkunft

West-Indien und Brasilien.

Formen

Ganzdroge.

Zubereitungen

Acajouöl, Kaschuöl, *Oleum Anacardiae*, aus dem Samen gewonnenes fettes Öl. Geröstet als Kaschukerne zum Verzehr.

In Kombinationspräparaten, besonders in der Homöopathie.

## **Substanzen**

- In der Fruchtwand: die Alkylphenole Anacardsäure, Cardol, Methylcardol
- In den Samen: fettes Öl (ca 45%, Hauptfettsäuren Ölsäure und Linolsäure), Eiweißstoffe (ca. 20%) und Stärke (ca. 12%)

## **Anwendung in Lebensmitteln**

Die gerösteten Samen oder Cashew Nüsse werden wie viele andere essbaren Nüsse zur Herstellung von Speiseöl verwendet, die Fruchstiele werden wie die Früchte frisch verzehrt oder zu Marmelade oder Essig verarbeitet. Die Pflanze besitzt adstringierende und antimikrobielle Eigenschaften.

## **Synonyme**

### **Volkstümliche Namen**

Acajou-Nüsse (dt.)  
Caju (span.)  
Cashew-nuts (eng.)  
Castanha de caju (port)  
Kaschunuß (dt.)  
Maranon (span.)  
Noix d'acajou (frz.)  
Nuez de acaju (span.)  
Tintennüsse (dt.)  
Westindische Elefantenlaus (dt.)

### **Indikationen**

Hauterkrankungen (Andere)  
Hauterkrankungen (Hom.)  
Hauterkrankungen (Asiatisch, I)

### **Sicherheit**

Unzureichende Informationen zur Klassifizierung.

### **Komm. E Monographien**

Keine

### **Wirksamkeit**

Die Wirksamkeit ist nicht belegt. Durch die vorwiegend in der Fruchtschale enthaltenen phenolischen

Hautreizstoffe mit adstringierend-ätzender Wirkung sowie die nachgewiesenen guten antimikrobiellen Wirkungen, ist der Einsatz bei der Behandlung von Warzen, Hühneraugen, Geschwüren etc. nachvollziehbar.