

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1956)

Artikel: Der Kork : seine Gewinnung und Verwendung
Autor: A.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988253>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

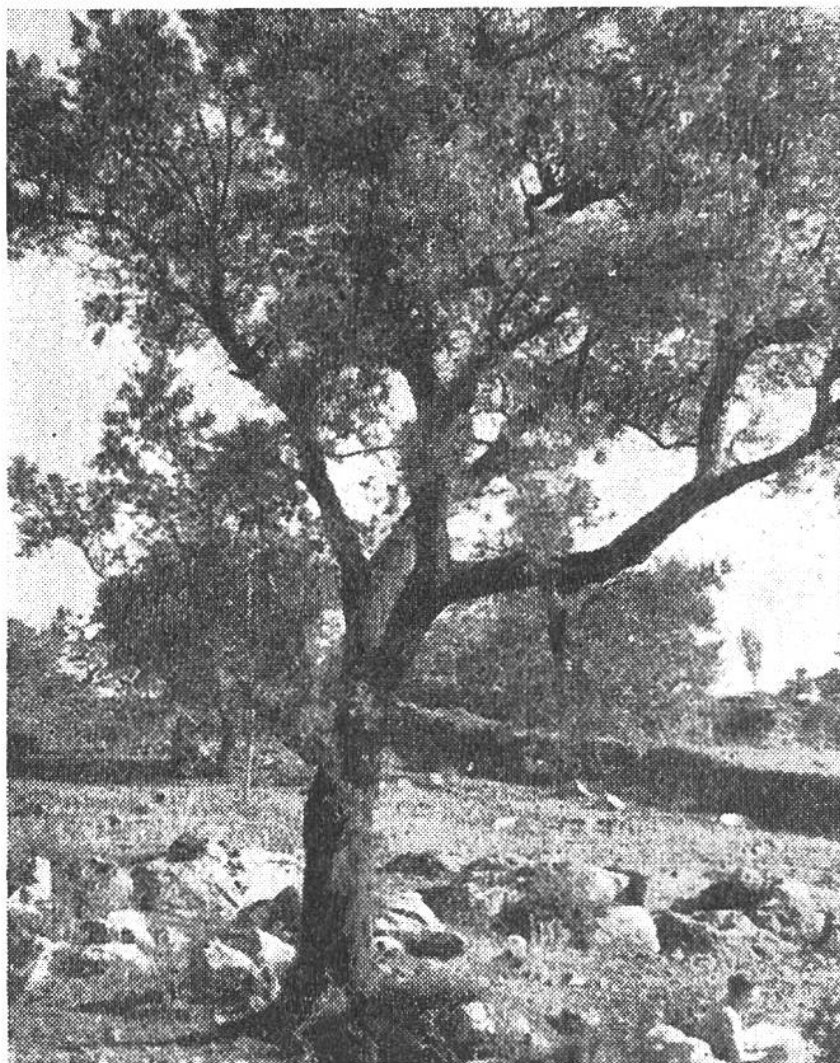
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Korkeiche auf Sardinien.

DER KORK – SEINE GEWINNUNG UND VERWENDUNG

Die vielseitige Verwendbarkeit des aus dem westlichen Mittelmeerbecken stammenden Korkes hat in den letzten Jahren in vielen Ländern zur Schaffung neuer Industriezweige geführt, indem der Verbrauch an diesem leichten, elastischen und gegen Wärme, Kälte, Nässe und Lärm gut isolierenden Pflanzenerzeugnis allgemein stark zugenommen hat.

Obwohl der Kork (abgeleitet vom gleichbedeutenden spanischen Wort «corcho») im Rindengewebe vieler Pflanzen als Schutzschicht zu finden ist und sich bei Stammverletzungen auch alsbald der sogenannte Wundkork bildet, dient praktisch nur eine einzige Baumgruppe, die eigentlichen Korkeichen, zur Gewinnung des im Welthandel umgesetzten Kor-



Ochsenkarren bringen die Rindenballen nach dem Hafen.

kes. Die Korkeichen (hauptsächlich *Quercus suber* und *Quercus orientalis*) gehören zu den über 200 bekannten Arten des

Eichenbaumes; sie kommen in Südwesteuropa und Nordafrika in lichten, meist vom Menschen angelegten Beständen von über 2 Millionen ha Ausdehnung vor. Diese südlichen Eichenarten erkennt der Botaniker an ihrem ziemlich kurzen Stamm und den eiförmigen, dornig gezähnten und immergrünen, in jungem Zustande graufilzigen Blättern. Die Bäume mit dem mächtig aufstrebenden Astwerk

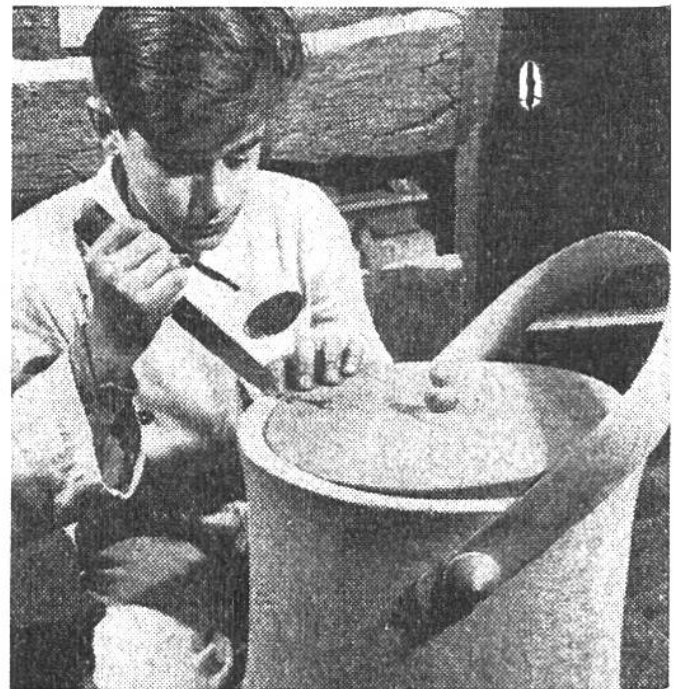


Verladen des rohen Korkes auf Frachtschiffe.



Der erste Schritt bei der Fabrikation der unten abgebildeten Behälter zum Aufbewahren von Mahlzeiten in der gewünschten Temperatur ist das Biegen der Korkstücke in die richtige Form.

werden meist 10–16 m, an günstigen Standorten auch bis 30 m hoch. An Stamm und Ästen bildet sich die 10–15 cm dicke Korkrinde, die an 8–15jährigen Bäumen erstmals abgeschält wird. Die erste Schälung ergibt den harten und zerklüfteten «männlichen», «wilden» oder «Jungfernkork».



Die Arbeiter der portugiesischen Korkwerkstätten entwickeln bei der Verarbeitung des Korkes sehr viel handwerkliches Geschick. Links: Ein Korktopf bei der letzten Politur. Rechts: Einpassen des Deckels.



Herstellung von gleitsicheren und rasch trocken werdenden Korkmatten für Küche und Badezimmer.

Vier Jahre später wird der inzwischen nachgewachsene, etwas dünnere und weichere Kork nochmals geschält. Der bei diesen beiden Schälungen gewonnene Kork lässt sich wegen seiner Sprödigkeit industriell noch nicht richtig verarbeiten, er dient in gemahlenem Zustande höchstens als Isoliermaterial. Die folgenden, alle 8–12 Jahre wiederholten Schälungen ergeben endlich den von der Korkindustrie gesuchten hochwertigen, geschmeidigen «weiblichen» Kork, der auch als «Korkmutter» bezeichnet wird. Den besten Kork liefern 40–80jährige Bäume. Im Alter von etwa 150 Jahren haben die wiederholt ihrer Rinde beraubten Korkeichen in der Regel ausgedient.

Die begehrten Eigenschaften des Korkes sind das geringe Gewicht (spez. Gewicht = 0,204), der hervorragende Wärme-, Kälte- und Nässeschutz, die hohe Elastizität und die leichte Bearbeitbarkeit. Die Geschmeidigkeit des Korkes ist dem Suberin, einem fettartigen, vielseitig zusammengesetzten, für Gase und Wasser undurchlässigen Stoff in den Zellwänden



Hier entsteht in sorgfältiger, genauer Arbeit ein breitrandiger, gegen die südliche Sonne schützender Hut aus Kork.

der Korkrinde, zu verdanken. Weitere Bestandteile der Rinde sind Korkwachs und Gerbstoff.

Vor der Verarbeitung behandelt man die geschälte Rinde mit kochendem Wasser, um sie noch elastischer zu machen. Nach dem Aufquellen schneiden rotierende Kreismesser die Rinde in Streifen. Aus dem besten Material werden die Flaschenkorke parallel, die grösseren Fasskorke senkrecht zu den Jahringen ausgestanzt und schliesslich an sich drehenden Sandsteinscheiben glattpoliert. Für die ausserordentlich vielseitige handwerkliche Verarbeitung kommt ebenfalls nur hochwertiger Kork in Frage, während sich das mit Hilfe von Bindemitteln zu Platten gepresste Korkschat auch für die Herstellung von Türvorlagen, Linoleum, Schwimmgürteln, Schuhsohlen usw. gebrauchen lässt.

Der grösste Korklieferant ist Portugal (besonders dessen südlichste Provinz Algarve) mit 1,2 Millionen q Kork, gefolgt vom spanischen Katalonien mit 750 000 q und Algerien mit 366 000 q; Südfrankreich, Korsika, Sardinien, Sizilien, Marokko und Tunesien tragen geringere Mengen an den Korkbedarf des Weltmarktes bei. Die Korkverarbeitung ist eines der vielen Beispiele für die fast unbegrenzte Verwendbarkeit pflanzlicher Erzeugnisse unseres Erdballs. A. B.