

Schellack

Schellack ist ein von Schildläusen abgesondertes Harz, das zur Herstellung von Lacken verwendet wird. Die weibliche Lackschildlaus produziert aus dem Saft u.a. der Pappelfeige eine harzartige Substanz zum Schutz ihres Nachwuchses. Nach dem Schlüpfen der jungen Läuse werden die Äste mit den Harzgebilden von den Bäumen geschnitten. Sie bilden die Grundlage für die Schellackproduktion.

Im Bereich der Süßwarenproduktion und auch in den Backstuben und Küchen der (Hobby)bäcker, Konditoren und Tortenkünstler findet der Schellack ein breites Anwendungsgebiet. Nichts lässt die Torte oder Teile der Modellierung so glänzen, wie ein Überzug mit [Glaze](#). Die Hochglanz-Glasierung lässt sich mit Pinseln auftragen oder je nach Darreichungsform aufsprühen.

Schellack wird mit der Kennzeichnung 'E 904' als [Überzugmittel](#) (zusammen mit Carnaubawachs) für Schokoladendragées oder Zitrusfrüchte verwendet. Schellack ist ohne Höchstmengenbeschränkung für die folgenden Lebensmittel zugelassen: Süßwaren und Schokolade, mit Schokolade überzogene Kekse und kleine Gebäckstücke, Nüsse, Kaffeebohnen, Nahrungsergänzungsmittel, Äpfel, Birnen, Ananas, Melonen, Zitrusfrüchte, Mangos, Granatäpfel, Avocados und Pfirsiche.

Auch in der Pharmazie kommt Schellack zum Einsatz. Als [Überzugmittel](#) von Medikamenten, da der Lack magensaftresistent ist und die Wirkung so verzögert freigesetzt werden kann.

WICHTIG: Der Lack und auch der Sprühnebel lässt sich so gut wie gar nicht von den versehentlich in Mitleidenschaft gezogenen Oberflächen entfernen. Daher ist es besonders wichtig, umliegende Dinge und Flächen **VOR** dem Auftragen des Schellacks entsprechend gut zu präparieren.

Ein weiteres, mehr oder weniger, bekanntes Einsatzgebiet ist die Kosmetik. Im Bereich Nageldesign wird der Lack als [Shellac](#) angeboten und verwendet.