

Manfred M. Junius

Pflanzenalchemie - Ein praktisches Handbuch

Reading excerpt

[Pflanzenalchemie - Ein praktisches Handbuch](#)

of [Manfred M. Junius](#)

Publisher: AT Verlag



<http://www.narayana-verlag.com/b21020>

In the [Narayana webshop](#) you can find all english books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life.

Copying excerpts is not permitted.

Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Germany

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.com

<http://www.narayana-verlag.com>



Die fertigen Tinkturen können durch das Potenzierverfahren auch zu homöopathischen Heilmitteln weiterverarbeitet werden. Da die Wirkung dadurch eine spezifisch andere wird, sind genaue Kenntnisse der Homöopathie und der Spagyrik notwendig. Homöopathische Heilmittel gehören in die Hand des erfahrenen Heilpraktikers und Arztes.

Essenzen

Essenzen enthalten als Destillat nur die flüchtigen Bestandteile. Alle festen, nicht flüchtigen Bestandteile bleiben zurück, mit Ausnahme eines Teils der wasserlöslichen Salze, die man der Essenz zu einem bestimmten Zeitpunkt zusetzt. Weiter unten werden wir aber bei Glaubers Aufbereitungsmethode sehen, dass in einigen Fällen nur die »flüchtigen Salze« in die Essenz eingehen, während die nichtflüchtigen zurückbleiben. Um es gleich genau zu sagen: Die löslichen, aber fixen Salze werden während der Destillation flüchtig gemacht.

Die Natur spagyrischer Essenzen ist subtiler als die spagyrischer Tinkturen. Sie sind weniger »körperlich«, mehr »entmaterialisiert«; die Wirkung ist durchdringender, aber sehr subtil, alles ist feinstofflicher als bei den Tinkturen. Spagyrische Essenzen sind daher als reine Medizin zu betrachten, sie sind nicht als Hausgetränke geeignet und gehören in die Hand des erfahrenen Heilpraktikers oder Arztes.

Aus den Essenzen können durch Potenzierungsverfahren ebenfalls sehr kräftig wirkende homöopathische Arzneien hergestellt werden. Derartige Arzneien sind in Apotheken erhältlich.



Ehemalige Destillationsanlage aus Kupfer bei Staufen-Pharma, Müller Göppingen. (Foto Staufen-Pharma)

Destillationsanlage aus dem Kräuterbuch des Hieronymus Bock, 1577.

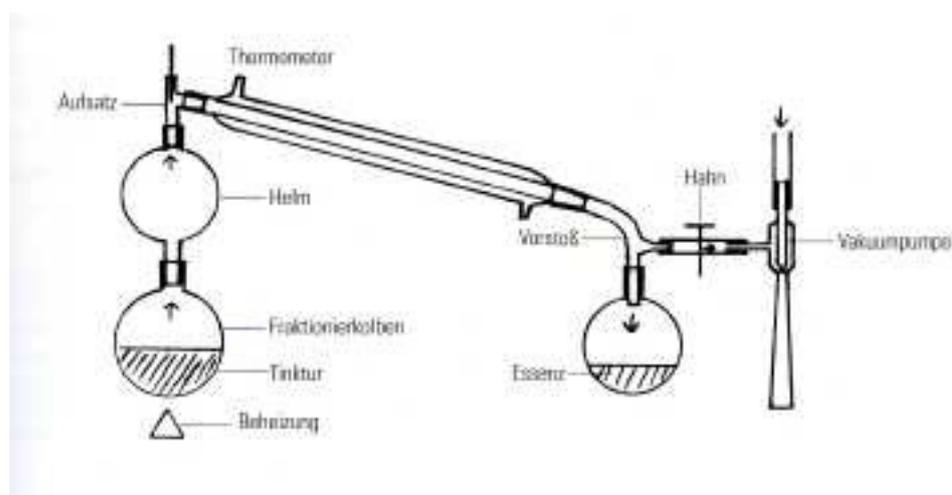
Spagyrische Essenzen haben eine viel längere, der Erfahrung nach praktisch unbegrenzte Lebensdauer. In vielen Fällen scheint die Wirkung im Laufe der Zeit sogar an Kraft zuzunehmen. Sie reifen wie ein guter Wein. Zu ihrer Herstellung ist viel Erfahrung in der Destillierkunst notwendig.

Aus Tinkturen hergestellte spagyrische Essenzen

Auf die übliche Weise bereitet man zunächst eine einfache Mazeration trockener oder frischer Pflanzen in einem Wasser-Alkohol-Gemisch als Lösungsmittel; 60 bis 70 Prozent Alkohol sind ein guter Durchschnitt für das Lösungsmittel.

Hat die Tinktur nach etwa zehn Tagen oder mehr eine gute Farbe und Dichte erreicht, wird das Ganze vorsichtig destilliert. Der gesamte Inhalt des Mazerationsgefäßes wird also in einen Fraktionierkolben gegeben, Kühler und Vorlage angeschlossen. Eine langsame Destillation unter Vakuum bei niedriger Temperatur in einer Anlage, die den »Expansionsfaktor« vergrößert (siehe Abbildung unten), ist vorzuziehen. Der zwischen Fraktionierkolben und Kühler eingesetzte leere Kolben mit zwei Schliffanschlüssen ersetzt den klassischen »Helm«. Er gestattet eine maximale Ausdehnung der Dämpfe, der Abstand zwischen den Molekülen wird groß, die Materie wird nach alchemistischer Ansicht »gelockert«. Die Destillation wird beendet, sobald das gewonnene Destillat keinen Geschmack mehr hat. Das Destillat wird dann in einer geeigneten, dicht schließenden Flasche weggestellt.

Der gesamte Rückstand im Fraktionierkolben, einschließlich der restlichen Flüssigkeit, wird nun eingedampft bzw. getrocknet, eingeäschert und kalziniert. Entweder werden zunächst die festen Pflanzenteile von der Flüssigkeit getrennt, getrocknet, verascht und schließlich kalziniert, danach wird die verbliebene Flüssigkeit eingedampft, das entstehende dicke Kondensat verkohlt und schließlich ebenfalls kalziniert; oder wir können auch den gesamten Rückstand in einem Durchgang in einem geeigneten Pyroflam-Topf eindampfen, verkohlen und kalzinieren, ohne vorher das Feste vom Flüssigen zu trennen. Aus der Asche werden dann auf die übliche Weise die Salze mit destilliertem Wasser ausgezogen, die Salzlösung wird dann filtriert und eingedampft, und die sichtbar gewordenen Salze werden der Essenz zugesetzt.



Wie oben bereits beschrieben, kann die weiße Asche nach der Kalzination auch direkt der Essenz zugesetzt werden, jeden Tag wird dann die Essenz geschüttelt, bis sie fast alle Salze aus der Asche gelöst hat. Nach einer Woche wird filtriert, das zu entfernende Caput mortuum bleibt im Papier zurück. Wie vorher angegeben, kann das Caput mortuum noch einmal kalziniert und dann der Essenz erneut zugegeben werden, nach einer weiteren Woche des Ausziehens mit täglichem Schütteln wird es wieder abgefiltert. Der Vorgang kann dann noch ein drittes Mal wiederholt werden. Durch die Salze färbt sich die sonst praktisch farblose Essenz ganz leicht gelblich. Sie wird in einer gut schließenden Flasche aufbewahrt und reift mit der Zeit weiter.

Oft stellt sich die Frage, ob man zur Herstellung spagyrischer Heilmittel frische oder trockene Pflanzen verwenden soll? Das ist eine Frage, die gar nicht so uneingeschränkt beantwortet werden kann, wie es zunächst erscheint.

Da wir vermutlich viel über den Vorteil frischer Gemüse und Früchte gehört haben, werden die meisten von uns sofort auf die Vorzüge frischer Pflanzen hinweisen. Andererseits würde uns in manchen Fällen der Unterschied des Aromas zwischen einem Teeaufguss aus frischen und einem aus trockenen Pflanzen überraschen. (Ein Kamillentee aus dem frischen Kraut hat einen durchaus grasartigen Geschmack, anders als Kamillentee, wie wir ihn sonst kennen.) Bei anderen Pflanzen ist der Unterschied noch größer, zum Beispiel bei Baldrian. Während des Trocknens gehen bei manchen Pflanzen subtile Veränderungen vor, die durchaus nicht immer negativ zu bewerten sind.⁷⁹

Es ist nicht zu übersehen, dass der große Erfahrungsschatz der Heilpflanzenkunde auch gerade durch den Gebrauch von trockenen Pflanzen gewonnen wurde. Allerdings kommt es stets sehr auf das richtige Trocknen an; gute Werke der Heilpflanzenkunde geben uns dazu die notwendigen Anweisungen. Meistens sind die Pflanzen im Schatten an einem luftigen Ort zu trocknen, manche Spezies bzw. besonders deren Teile wie Wurzeln, Früchte usw. können aber auch an der Sonne oder im Ofen getrocknet werden.

Die meisten Pflanzen haben zu bestimmten Jahreszeiten ihre »balsamische Periode«, während der die Heilkräfte besonders aktiv sind. Heilkräuter braucht man aber während des ganzen Jahres. Die alten Meister sammelten ihre Kräuter daher stets während der entsprechenden Jahreszeiten und berücksichtigten dabei außerdem noch die Mondstellung, die Planetenstellungen und vielfach auch noch die Planetenstunden. Die Kräuter wurden dann behutsam getrocknet und entsprechend aufbewahrt, sodass sie bei Bedarf jederzeit zur Hand waren.

Der Gebrauch frischer Pflanzen hing stark von dem jeweiligen Klima des Landes ab. Alle »exotischen« Spezies waren ohnehin nur getrocknet zu haben. Dabei handelte es sich keineswegs nur um einige wenige Pflanzenarten; in den bedeutenden klassischen oder barocken Kräuterbüchern überrascht die genaue Besprechung und Kenntnis »ausländischer« Heilpflanzen.

⁷⁹ Es ist durchaus möglich, z. B. bei Pflanzen, die zu unterschiedlichen Jahreszeiten aktiv sind (Weißdornblüte im Mai, Früchte im September; unterschiedliche Mistelwirkstoffe zu den beiden Sonnenwenden, einmal im Senkerbereich, einmal im Blatt), die einzelnen Teile gesondert zuzubereiten und später miteinander zu mischen. Auch kann man Teile eines Rezepts aus frischen Pflanzen zubereiten, andere aus getrockneten und dann die beiden Ansätze vereinen oder gleich zusammen ansetzen (z.B. Melisengeist im Mai aus frischer Melisse und getrockneten Gewürzen hergestellt). Auf jeden Fall ist es ein gewaltiger Unterschied, ob Einzelansätze erst nach der Filtration gemischt oder gleich zusammen angesetzt werden; Letzteres erfordert viel Erfahrung, da sich nicht alle Pflanzen miteinander vertragen. (Anm. d. Hrsg.)



Manfred M. Junius

[Pflanzenalchemie - Ein praktisches Handbuch](#)

Traditionelle Phytotherapie und Spagyrik
Heilkräftige Essenzen, Tinkturen und
Elixiere selbst zubereitet

272 pages, hb
publication 2016



More books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life www.narayana-verlag.com