

Spagyrik-Labor: eindrückliches Erlebnis

Im neuen Spagyrik-Labor im jurassischen St. Brais fand am 28. September 2010 der erste Erlebnistag statt. Interessierte aus Apotheken und Drogerien erfuhren Wissenswertes über die Kunst, spagyrische Essenzen herzustellen.

Logistisch optimal sei die Lage von «Malmaison» nicht, erfuhren die 18 Teilnehmenden am ersten Erlebnistag des neuen Spagyrik-Labors. Was weitaus mehr Gewicht hat: Der Ort bietet für die Herstellung qualitativ hoch stehender Essenzen Entscheidendes. Denn das am 21. Juni 2010 eingeweihte Gebäude liegt inmitten von Wiesen und Weiden in der jurassischen Gemeinde St. Brais – weitab von Siedlungen und Autobahnen. Die Belastung mit Schadstoffen und Elektrosmog ist hier daher weitaus geringer als an verkehrstechnisch günstigeren Lagen. Ein weiterer Pluspunkt: In der nahen Umgebung können die meisten der für das Herstellen der Spagyros-Essenzen benötigten Pflanzen in bester Qualität gesammelt werden; die restlichen Pflanzen stammen von zertifizierten Biobetrieben und ab 2011 aus dem Eigenanbau.

Spezialisten an der Arbeit

Für die Spagyrik in «Malmaison» zuständig sind drei Personen: Patrick Baumann (Produktionsleiter Spagyrik), Christine Funke (Fachapothekerin FPH Offizin und Phytotherapie) und Heinrich Schwyter (diplomierter Naturarzt, Schulungsleiter). Ergänzt wird das Team durch eine Reinigungskraft; demnächst soll es mit einem Spezialisten für Pflanzenanbau verstärkt werden.

«Für die Herstellung einer Essenz braucht es 4 bis 5 kg Pflanzenmaterial», erklärt Christine Funke. «Das Material wird nachhaltig geerntet, stammt aus biologischer Umgebung und der Erntezeitpunkt wird wenn immer möglich abgestimmt auf die Stellung des für das Wirkprinzip der Pflanze wichtigen Planeten: Montag (Mond), Dienstag (Mars) usw.» Wie viel Arbeit schon im ersten Arbeitsschritt – dem Reinigen und Zerschneiden der Pflanzenteile von Hand – steckt, erfuhren die Teilnehmer des Erlebnistages gleich zu Beginn.

Handarbeit ist gefragt

Der Geruch der am Samstag – dem Tag des Saturn – geernteten Thuja liegt schwer in der Luft. Nach 15 Minuten emsigen Schaffens der angereisten Gäste sammelt Patrick Baumann die zerkleinerten Thujazweige ein und wiegt sie. Die Ausbeute beträgt nur wenig mehr als ein Kilogramm. Zu den Pflanzenteilen wird dreifach destilliertes Wasser der eigenen Quelle gegeben. «Die Zahl drei», erklärt Baumann, «ist in der Spagyrik ein wichtiges Prinzip und symbolisiert Sal (Körper), Merkur (Geist) und Sulfur (Seele). Nach der dreifachen Destillation ist das Wasser frei von Clustern und «durstig»: So aufbereitet, zieht es die Wirkstoffe besser heraus. Dem Gemisch wird weisser Zucker und eine spezielle Hefe beigegeben und die Maische bei niedriger Temperatur gären gelassen. Der Vorteil dieses Verfahrens besteht darin, dass der von der Hefe produzierte Alkohol (rund 17 bis 20 Volumenprozent) mit dem Wirkprinzip von Anfang an in Kontakt ist. Dieses Verfahren «nach Baumann» führt zu einer bedeutend besseren Qualität als bei anderen spagyrischen Verfahren. So wird beispielweise beim Verfahren nach Zimpel der Alkohol nicht als Extraktionsmittel zugesetzt, sondern in die Vorlage gegeben: Er kommt also mit dem Pflanzenmaterial nie in Berührung; alkohollösliche Stoffe gelangen deshalb praktisch nicht in die Maische!



Baumann, Germanist und Alchemist der hermetischen Tradition, hatte für die Entwicklung seiner Apparaturen und Verfahren intensiv die alten lateinischen Schriften von Alchemisten studiert und vieles von deren Beschreibungen übernommen und adaptiert.

Solve et coagula

Nach der Gärung wird durch Pressen das Flüssige vom Festen getrennt. Die festen Teile werden in Muffelöfen bei 500 °C während einer Woche calcifiziert – zu «Salz» verascht. «Alchemie ist symbolisches Denken», erinnert Baumann.

Die Flüssigkeit wird sanft bei 40 bis 41 °C unter Vakuum destilliert. «Die Destillation dient dazu, den Spiritus (Alkohol), also das geistige Prinzip aus der Materie zu befreien», erklärt Baumann. Eine Besonderheit der von Baumann entwickelten Apparaturen sind die Geisterfallen – kleine Rundkolben am oberen Teil der Destillationseinrichtung; in ihnen werden zu hoch aufgestiegene Substanzen – sie verkörpern die Überheblichkeit (Hybris) – abgetrennt.

Nach dem Trennen des Männlichen – der Elemente Feuer und Luft sowie der Prinzipien Merkur und Sulfur – vom Weiblichen – Elemente Wasser und Erde sowie Prinzipien Sal und Sulfur – werden das Männliche und Weibliche wieder vereint.

«Solve et coagula», erklärt Patrick Baumann, «ist das Grundprinzip der Alchemie», und fügt lachend hinzu: «und putzen, putzen, putzen.» Das Labor ist während 24 Stunden an beinahe 365 Tagen im Jahr in Betrieb, denn einmal laufende Prozesse sollen nicht unterbrochen werden. Vom Sammeln bis zur fertigen Essenz vergehen zwei bis fünf Monate.



- 1 «Malmaison», das neue Spagyrik-Labor in St. Brais.
 - 2 Zu «Salz» veraschte Pflanzenteile.
 - 3 Patrick Baumann, Alchemist und Produktionsleiter Spagyrik.
 - 4 Spagyros-Geschäftsführerin Jacqueline Ryffel.
 - 5 Erlebnistag heisst auch: Hand anlegen.
 - 6 Geisterfalle – eine Besonderheit der Spagyros-Destillationsapparaturen.
 - 7 Fachapothekerin Christine Funke kennt die Produktionsabläufe aus dem FF.
- Weitere Impressionen auf: www.pharma-blog.ch



Ein Stock von 270 Essenzen

Rund 270 spagyrische Einzelessenzen lagern in einem speziellen Raum von «Malmaison» – so der alte Name des umgebauten einstigen Bauernhauses. Alle spagyrischen Essenzen werden nach dem Qualitätsstandard von Patrick Baumann hergestellt; der Herstellungsprozess ist von der Swissmedic anerkannt und die Spagyros ist GMP-zertifiziert.

Im Mutterhaus in Gümligen werden die Essenzen zur D1 potenziert und konfektioniert. Abnehmer der Einzelessenzen oder von daraus hergestellten Fertigmischungen sind Fachgeschäfte (Apotheken und Drogerien) sowie Ärzte und Therapeuten. «Mit einem Stock von 88 Einzelessenzen können 76 Rezepturen hergestellt werden», erklärt Hans-Ruedi Schweizer, Marketing- und Verkaufsleiter und macht noch auf einen speziellen Eigenschaft der Essenzen aufmerksam: «Die nach dem Verfahren von Patrick Baumann gewonnenen Essenzen sind nicht nur wirksam, sondern auch angenehm einzunehmen. Dies erhöht die Akzeptanz.»

Wenn Qualität sich mit Convenience paart, bleibt dies nicht ohne Wirkung: «Seit 2003 ist der Absatz unserer Spagyrika stark gewachsen», sagt Geschäftsführerin Jacqueline Ryffel. «Heute erwirtschaften wir mit ihnen 40 Prozent unseres Gesamtumsatzes.»

Spagyrisches Wissen erlernen

Das Wissen, wie spagyrische Essenzen gemischt und angewendet werden, kann bei Spagyros aufbauend in verschiedenen mehrtägigen Lehrgängen erlernt werden. Gute Voraussetzung dazu ist ein breites Fachwissen in Phytotherapie, wie sie Fachpersonen aus Apotheken und Drogerien aus ihrer beruflichen Ausbildung her mitbringen. ■

Spagyros AG

Das 1985 gegründete Unternehmen mit Sitz in Gümligen ist auf die Herstellung homöopathischer, spagyrischer, gemmo- und phytotherapeutischer Heilmittel spezialisiert. 2005 wird die Tochtergesellschaft Spagyros GmbH Deutschland gegründet.

Seit 1997 leitet die Fachapothekerin Jacqueline Ryffel das Unternehmen erfolgreich. Am 21. Juni 2010 wird das neue Spagyrik-Labor «Malmaison» in St. Brais im Schweizer Jura eröffnet. Das Spagyros-Team zählt heute rund 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon 30 in der Schweiz und 10 in Deutschland. Die Daten der nächsten Führungen (Erlebnistage) in Malmaison sowie von Ausbildungskursen in Spagyrik sind ersichtlich auf:

www.spagyros.ch



Spagyrik

Altes Heilverfahren mit nach alchemistischen Methoden gewonnenen Arzneien. Im Begriff Spagyrik (griech. spao = trennen und ageiro = vereinigen, zusammenführen) steckt das alchemistische Prinzip «solve et coagula». Bekannte europäische Spagyriker waren Paracelsus (1493–1541), Johann Rudolph Glauber (1604–1670) und Carl-Friedrich Zimpel (1801–1879).