

Der lange Weg zur spagyrischen Essenz

11. August 2020



von Karin Meier

Spagyrische Essenzen enthalten den Geist einer Pflanze. Sie herzustellen, ist aufwändig und dauert mindestens ein Jahr.

Bei der Herstellung von spagyrischen Essenzen überlässt die Firma Spagyros nichts dem Zufall. Schon der 400 Quadratmeter grosse Garten im jurassischen St.-Brais ist an einem Kraftort auf fast 1000 Metern Höhe angelegt. Hier wachsen rund 200 verschiedene Pflanzenarten. Eine davon ist die Gudelrebe (*Glechoma hederacea*). Sie hat sich selbst angesiedelt und wächst dort, wo es ihr gefällt. Die kultivierten Pflanzen im Garten werden nach Bio- und Demeter-Richtlinien gepflegt und deshalb weder künstlich gedüngt noch gespritzt. Die weiteren rund 150 Pflanzenarten, welche Spagyros für ihre spagyrischen Essenzen verwendet, stammen grösstenteils aus Wildsammlung.

Langwieriger Gärprozess

Die Herstellung von spagyrischen Essenzen basiert auf alten alchemistischen Prinzipien. «Die Spagyrik zielt darauf ab, die ureigenen Kräfte, die Wesenheit einer Pflanze zu gewinnen», sagt Betriebsleiterin Stefanie Reinhard. Weil die Kräfte in der gesamten Pflanze liegen, verwendet Spagyros fast immer alle Teile der Pflanzen, von der Wurzel bis zur Blüte.

«Die Spagyrik zielt darauf ab, die ureigenen Kräfte, die Wesenheit einer Pflanze zu gewinnen.»

Nach der Ernte, die zu einem bestimmten astrologischen Zeitpunkt erfolgt, säubert und zerkleinert das Team die Pflanzen. Anschliessend setzt es sie mit dreifach destilliertem Quellwasser, Hefe und Zucker bei 15 °C zur Gärung an. Bis dieser Prozess abgeschlossen und aller Zucker aufgebraucht ist, dauert es zwischen vier Wochen und vier Monaten. Danach wird das Gärgut abgepresst. Dabei wird die flüssige Maische von den festen Teilen getrennt.



Foto: Destillation ist einer der Schritte im Herstellungsprozess von spagyrischen Essenzen.

Die Sterne reden mit

Als Nächstes destillieren die Mitarbeitenden die flüssige Maische. Dabei entstehen ein alkoholisches Destillat mit ätherischen Ölen, das als männlicher Pol gilt, ein wässriges Destillat, das den weiblichen Pol repräsentiert, und eine Restflüssigkeit. Letztere wird eingedampft und, wie die getrockneten festen Teile des Gärguts, kalziniert. Bei diesem Prozess verbrennen und veraschen die organischen Stoffe bei einer Temperatur von rund 500 °C.

«Durch die Auftrennung der Pflanze in einen männlichen und weiblichen Teil und die darauffolgende Wiedervereinigung gewinnen wir eine spagyrische Essenz mit einer subtileren und tiefergreifenden Heilkraft.»



Foto: Verbrennung und Veraschung

Die daraus entstandenen Salze werden im wässrigen Destillat aufgelöst und anschliessend filtriert. Danach erfolgt die Wiedervereinigung der alkoholischen und der wässrigen Lösung. Dieser Prozess nennt sich chymische Hochzeit und wird ebenfalls zu einem bestimmten astrologischen Zeitpunkt vollzogen. «Durch die Auftrennung der Pflanze in einen männlichen und weiblichen Teil und die darauffolgende Wiedervereinigung gewinnen wir eine spagyrische Essenz mit einer subtileren und tiefergreifenden Heilkraft», sagt Stefanie Reinhard.

Eigenes Herstellungsverfahren

Die Herstellungsmethode wurde von Patrick Baumann, dem Leiter der Arzneimittelmanufaktur von Spagyros entwickelt, und ist von Swissmedic anerkannt. Ihr Markenzeichen ist eine ganzheitliche Betrachtungsweise und Umsetzung, was sich in einer besonders schonenden Herstellung niederschlägt. Dies zeigt sich bereits bei der Ernte und dem Zerkleinern, die beide von Hand gemacht werden.



Foto: Salze aus der Kalzination

«Wir geben den Pflanzen Zeit, sich zu zersetzen und daraus etwas Neues entstehen zu lassen.»

Auch bei der Gärung, Destillation und Kalzination geht Spagyros mit viel Sorgfalt vor. «Wir geben den Pflanzen Zeit, sich zu zersetzen und daraus etwas Neues entstehen zu lassen», sagt Stefanie Reinhard. Zudem werden so mögliche Giftstoffe in den Pflanzen vollständig abgebaut.

Potenzierte Kraft

Nach der chymischen Hochzeit und einer weiteren Filtration verlassen die spagyrischen Essenzen St. Brais Richtung Worb. Dort, am Hauptsitz des Unternehmens, werden sie im Verhältnis 1:10 (D1) potenziert und abgefüllt. Mindestens ein Jahr ist vergangen, seit die Gundelreben geerntet wurden. In dieser Zeit ist aus einem Kilogramm Frischpflanzen die doppelte Menge spagyrische Essenz entstanden. Sie wird dereinst Menschen helfen, die an Atemwegserkrankungen wie chronischem Schnupfen und Husten leiden, ihre Leber und Milz stärken oder eine Frühjahrskur machen möchten.



Foto: Chymische Hochzeit

Bilder: ©Spagyros und Patrick Baumann

Ein Beitrag von Millefolia, dem Schweizer Newsportal für Komplementärmedizin.

Impressum:

m i l l e f o l i a

Das Schweizer Newsportal für Komplementärmedizin
c/o Dachverband Komplementärmedizin
Amthausgasse 18
3011 Bern

<https://www.millefolia.ch/>