

Die Verarbeitung der Pflanzen

Nach dem Sammeln musst du die Pflanzenteile zunächst einmal nach Hause transportieren. Hierzu eignet sich ein Korb.

Anschließend alles auflegen und die welken oder artfremden Teile aussortieren. Nicht waschen! Nässe schadet mehr, als sie nützt.

Dann werden entweder gleich die frischen Teile verarbeitet oder aber du trocknest sie, am besten hängend, an einem schattigen, aber warmen und trockenen Ort.

Die fertig getrockneten Kräuter bitte in einem verschlossenen Braunglas aufbewahren.

Die Art der Verwendung richtet sich nach persönlichen Vorlieben, aber auch nach der Art der zu behandelnden Beschwerden.

Akute Beschwerden auf körperlicher Ebene eignen sich für die **antipathische Behandlung** in höheren Dosen, sowie mit einer **Arznei**, die die **materiellen Bestandteile** der Pflanze noch enthält, wie zum Beispiel der **Tee** oder der **Kaltauszug**.

Je stärker der seelisch-geistige Anteil eines Symptoms und je **chronischer der Verlauf**, umso eher eignen sich stärker vergeistigte Arzneien und die **sympathische Herangehensweise** in geringen Dosen, z.B. mit einer **Tinktur**, einem **Destillat** oder einer **homoöpathischen** Zubereitung.

Verwendungsmöglichkeiten der frischen Pflanzenteile:

1) Ansetzen einer Urtinktur

Der Geist der Pflanze wird mit Alkohol herausgelöst. Am besten eignet sich Weinbrand oder Wodka.

Je härter die Pflanzenteile, umso höher der Alkoholgehalt. Z.B. Wurzeln: ca. 60 Volumsprozent, Blüten oder Blätter: ca. 40 Volumsprozent.

Zur Alkoholverdünnung bitte immer das Wasser in den Alkohol schütten.

Pflanzenteile stark zerkleinern (Keramikkmesser!) und in ein geeignetes, eher kleines Glas füllen.

Füllmenge bei frischem Kraut ca. 70 %, bei Wurzelmaterial ca. 50 %, anschließend mit dem Alkohol auffüllen, so dass alle Pflanzenteile bedeckt sind.

40 Tage ausziehen lassen, anschließend mehrmals abseihen.

Anwendung:

Wenige Milliliter der Tinktur werden in einem Glas Wasser getrunken, zum Einreiben verwendet oder aber auch Heilsalben beigemischt.

2) Verreibung der Frischpflanzenteile mit Milchzucker

Das zerkleinerte Kraut wird mit Milchzucker zu einem Brei verrieben und auf Backpapier zum Trocknen aufgestrichen.

Wenn das Material getrocknet ist und bröselig wird, kann es in Braunglasflaschen abgefüllt werden.

3) Mazerationen

Darunter versteht man die fettige Herauslösung der Wirkstoffe zur äußeren Anwendung.

Mit dem frischen Material wird eine Braunglasflasche gut angefüllt, dann gibt man hochwertiges, kaltgepresstes Pflanzenöl dazu, verschließt die Flasche gut und stellt sie für etwa vier Wochen in die Sonne.

Regelmäßig den Deckel öffnen und Kondenswasser entfernen, dann wieder verschließen.

Nach Ablauf der 40 Tage Pflanzenteile abseihen. Das Öl kann nun zur Massage verwendet oder in Heilsalben verarbeitet werden.

Klassisches Beispiel ist das rote Öl, das bei der Mazeration von Johanniskraut entsteht.

4) Destillate:

Zur Herstellung von Destillaten empfiehlt sich der Erwerb eines kleinen Destilliergeräts. Das Destillat enthält hauptsächlich die geistige Essenz des Krauts und eignet sich besonders für chronische Problematiken mit stark seelisch-geistigem Anteil.

Verwendungsmöglichkeiten der getrockneten Pflanzenteile:

- Tee
das getrocknete Kraut wird mit kochendem Wasser überbrüht und nach einigen Minuten Einwirkzeit wieder abgeseiht.
z.B. Goldruten Tee bei Entzündungen der Harnwege, Thymiantee bei Husten, Salbeitee bei Zahnfleischentzündungen und Halsschmerzen, Brombeerblätterttee bei Durchfällen.
- Kaltauszug
Z.B. die Wirkstoffe des Baldrians dürfen nicht zu stark erhitzt werden. Man gibt Teile der Wurzel über Nacht in kaltes Wasser, am nächsten Tag seiht man die Wurzelteile ab und erwärmt die Flüssigkeit vorsichtig auf angenehme Trinktemperatur.
- Tinktur
auch aus dem getrockneten Kraut kannst du eine Tinktur ansetzen, die allerdings weniger wirksam ist, als die Urtinktur aus der Frischpflanze.
Die Vorgehensweise ist die gleiche, allerdings bedarf es nur einer Füllmenge von 30 % an Pflanzenteilen im Glas.

Eine Erwärmung des Krauts vermischt mit Honig, Milch oder Wein zum sofortigen Verzehr, kann sowohl mit frischem, als auch getrocknetem Material erfolgen.