

NEUE APOTHEKEN ILLUSTRIERTE



HERAUSGEBER: ABDA – BUNDESVEREINIGUNG DEUTSCHER APOTHEKERVERBÄNDE

15. SEPTEMBER 2015

TAGESAKTUELL INFORMIERT
www.aponet.de

JUNGE FAMILIE
**SICHERE TIPPS
GEGEN LÄUSE**

SENIOREN
**STRESS GEHT
ZU HERZEN**

NEUE APOTHEKEN
ILLUSTRIERTE 

Ihr Belegexemplar

Bitte beachten Sie die Seite 40

DER MAGEN

NEUE SERIE ZU VÖLLEGEFÜHL, SODBRENNEN UND MAGENSCHMERZEN

PREISRÄTSEL & SONDERVERLOSUNG: GEWINNEN SIE 2 500 EURO IN BAR!



Almyurveda STATT AYURVEDA

In Sachen Gesundheit und Wohlbefinden muss es nicht immer in die Ferne gehen. Ingrid Priebe setzt im Berchtesgader Land auf die natürliche Heilkraft der Alpen. Von Fichtenharz bis zu Enzian und Sole.

Auf fast tausend Meter Höhe führt uns der Weg durch den dichten Nadelwald. Ingrid Priebe blickt suchend auf die Fichtenstämme am Wegesrand. »Hier muss es gewesen sein«, sagt sie selbstbewusst und steuert auf einen Baum zu, der zwanzig Meter vor uns auf der rechten Seite steht. Man muss schon genau hinsehen, um das zu finden, wonach wir suchen: klebrige, braune Tropfen. Das Fichtenharz, das wir für unsere Salbe benötigen.

Handschuhe, Messer und Plastikdose

Seit mehr als zehn Jahren beschäftigt sich die gebürtige Leipzigerin mit der natürlichen Medizin der Alpen. »Ich habe mich auch mit Ayurveda, der natürlichen Heilkunde Indiens, beschäftigt«, erzählt sie mir, während sie Handschuhe, ein Messer und eine Plastikdose herausholt. »Aber ich habe die Erfahrung gemacht, dass die Heilmittel, die es vor Ort gibt, den Menschen am besten helfen.« Und die Alpen seien eine wahre Naturapotheke.

Salben mit Baumharz verwendet man in der Volksmedizin schon seit Jahrhunderten. Sie können bei Schürfwunden, Insektenstichen und auch schmerzenden Muskeln für Linderung sorgen. Mit dem Messer kratzen wir das Harz von der Rinde ab. Die ersten Brocken fallen in die Dose und verströmen einen Duft, der an Fichtennadelbäder erinnert.

Teigring auf dem Bauch

Eine knappe Viertelstunde dauert es, bis sich die Dose gefüllt hat. Genug für unsere Salbenproduktion im Tal. In der Praxis in einem typisch bayerischen Haus in Ramsau stehen bereits die weiteren Zutaten bereit: Rapsöl, getrocknete Ringelblumenblüten und Bienenwachs. Das Öl leicht erhitzen und das Harz dazugeben. Immer wieder rühren, damit nichts ansetzt. Es dauert etwa eine Viertelstunde, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Bienenwachs und Blüten dazugeben, in kleine Gefäße abfüllen und einen Tag ruhen lassen.

Kontrastprogramm: Vom urbayerischen Wohlgefühl nach Berchtesgaden in den Wellnessbereich eines gehobenen Hotels. Weiße Kleidung und moderne Kos-

metikliege statt altem Dorfhaus mit Salbenküche. Aber wozu hat Ingrid Priebe Teig in der Hand? »Damit lege ich Ihnen einen Schutzring auf den Bauch, damit meine Packung, die ich verwende, nicht herunterfließt.« Die besteht aus Schlempe des gelben Enzians, also dem Rest, was vom Schnapsbrennen übrig bleibt.

Mit dem Teig auf meinem Bauch fühle ich mich eher wie der Teil eines Pizzaxperiments als bei einer natürlichen Behandlung. Doch das ändert sich rasch. Ingrid Priebe gibt in den Teigring die warme Enzianmasse hinein. Die Wärme tut gut. Und die Inhaltsstoffe auch. Die zahlreichen Bitter- und Gerbstoffe des Enzians haben sich bei vielen Magen- und Darmleiden bewährt. 20 Minuten bleibt die Packung drauf.

Wo die Schlempe herkommt, erfahre ich am nächsten Tag in einer traditionellen Brennerei, die seit dem 17. Jahrhundert Enzian verarbeitet. »Wir benutzen vor allem den gelben Enzian, den wir hier im Tal selbst anbauen«, erklärt der Geschäftsführer Martin Beierl. Aber auch andere Sorten kommen zum Einsatz. »Diese ernten unsere Mitarbeiter auf Hochalmen und verarbeiten sie oben auf den Hütten.«

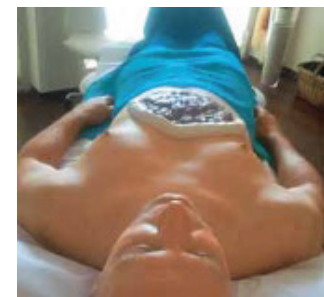
Enzian in vielen Formen

Abgesehen hat es die Brennerei auf die Wurzeln des Enzians. In ihr findet sich ein spezieller Zucker, der sich mithilfe von Hefe und Wasser zu Hochprozentigem wandelt. Beierl öffnet den Brennkessel, und der gleiche intensive Duft wie bei der Enzianpackung steigt mir in die Nase.

Heino sorgt für die Farbe

Bleibt nur eine Frage: Warum reden alle immer vom blauen Enzian, wenn vor allem der gelbe verwendet wird? »Der blaue ist viel bekannter«, erklärt mir Beierl. »Aber seine Wurzeln sind relativ klein. Für die Produktion von Schnaps und Schlempe wäre das einfach zu wenig.« Trotzdem prangt auch auf den Brennereiprodukten die blaue Variante. Beierl denkt kurz nach. »Es liegt wohl an dem bekannten Heino-Lied. Da denkt jeder: Enzian gleich blau.« •

Peter Erik Felzer



INFORMATIONEN: Berchtesgadener Land Tourismus GmbH, Bahnhofplatz 4, 83471 Berchtesgaden Tel. 08652 65650-50

Die E-Mail- und Internetadresse finden Sie in der Linkliste zu diesem Heft unter www.aponet.de/linkliste/2015/9b