

Der Hirsch und sein Horn

Ein Annäherungsversuch | *Sebastian Hirsch*

Heilmittel aus der Kraft der Pflanzen zu gewinnen, ist wohl die gängigste Methode in der Naturheilkunde. Doch auch tierische, metallene und mineralische Materialien können genutzt werden. Folgend soll auf ein Grundrezept eingegangen werden, wie ein Hirschhorn nach ayurvedischen und spagyrischen Gesichtspunkten „zubereitet“ werden kann.

Wenn man beginnt, sich mit der spagyrischen Praxis zu beschäftigen, ist das erste Reich, aus dem man etwas erfährt und was sich für den Einstieg eignet, meist das der Pflanzen. Das ist auch sinnvoll, stehen uns die Pflanzen doch sehr nahe und geben leichter als andere Materialien ihre Kräfte preis.

Im Vergleich zu aufwändigen Rezepturen erscheint einem bald die simple Destillation einer „Gänseblümchen“-Tinktur und die Veraschung der fixen Rückstände mit dem späteren Vereinen respektive Vermählen der Fraktionen als relativ überschaubar, wenn auch bereits etwas aufwändig in der Durchführung.

In der Pflanzenalchemie kann man bereits sehr viel über die Natur und sich selbst lernen und erreichen, jedoch locken stets die in den alten Texten erwähnten Zubereitungen aus Metallen, Mineralien und tierischen Rohmaterialien. (Die „Alten“ verwendeten aber auch menschliches Gewebe bzw. Blut um an ihre Erkenntnisse und Mittel zu gelangen, wovon wir heute aus verschiedenen Gründen Abstand nehmen wollen.)

Relativ bald hört man dann auch etwas aus dem Tierreich, es fällt der Begriff „Hirschhorn“, das *cornum cervi*!

Die „Zubereitung“

Generell scheint unabhängig von der Tradition dieses „Ding der Natur“ als Stärkungsmittel bekannt zu sein. Seine gewaltige Lebenskraft kann man sich vorstellen, wenn man sich vergegenwärtigt, dass in wenigen Monaten jedes Jahr dieses Horn aus dem Schädel des Tieres heraus „sublimiert“. Es sind starke Bildekräfte am Werk.

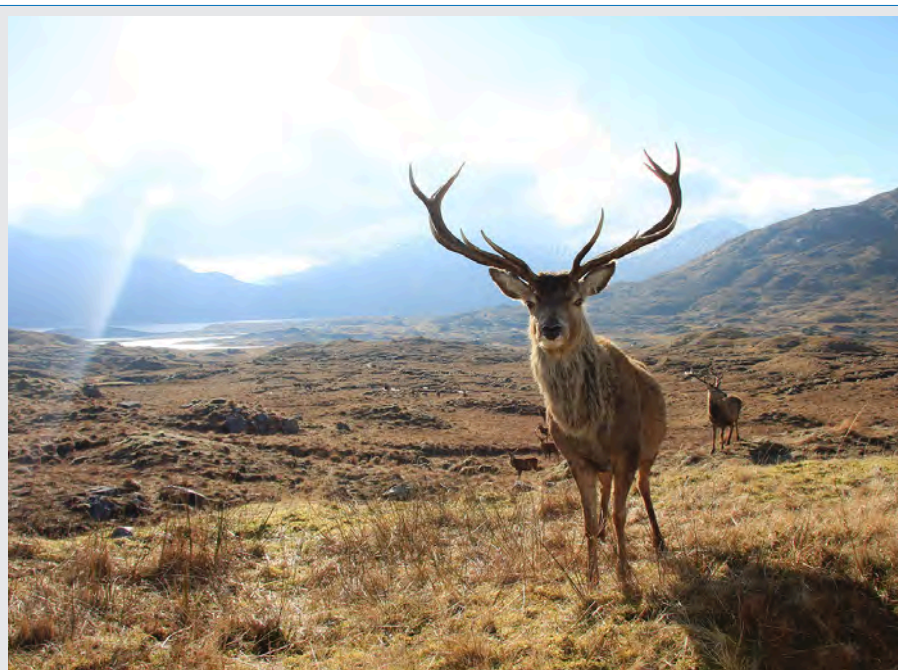


Abb. 1: Nicht nur in Pflanzen und Mineralien steckt eine heilsame Kraft. Auch das Horn eines Hirschs birgt Potenzial.
Foto: pixabay – Blackmask

Diese Kraft verstand man schon seit Urzeiten zu Nutzen. Während man von einfachen Präparationen hört, die man ganz leicht selber herstellen kann, sind auch mitunter andere dabei, die sich schon aufwendiger zeigen, sowohl im Theoretischen, wie sicher auch im Praktischen. Dabei einzuordnen und zu verstehen, welches Rezept für welchen Einsatz sinnvoll ist, ist ein Teil der Aufgabe des Kundigen. Zu den einfachsten und sicher auch rohesten Methoden gehören unter anderem einfache alkoholische Ansätze.

Ein in Scheiben geschnittenes Horn, möglichst frisch mit gutem Schnaps übergossen als Stärkungsgetränk eingenommen, soll schon etwas tun. Dann habe ich von einem Verreibungsrezept gehört, aus welcher Tradition weiß ich nicht, hier wird ein Stück Horn mit Bienenhonig an einem flachen Ziegelstein gerieben und die entstehende Paste ist schon das Mittel. Von Bekannten aus Nepal erfuhr ich, dass die schnellste und einfachste dort übliche Variante eine simple Röstung ist. Hornstücke werden unter ständigem Drehen und

Wenden in einer Eisenpfanne ohne Zusätze getrocknet und später gepulvert.

Eine für mich interessantere Präparation ist der Hirschhorngest (Spiritus cornum cervii) aus der „westlichen“ Alchemie. Hier wird ein Hirschhorn in Stücke geschnitten oder geraspelt und mit oder ohne Zusätze trocken destilliert.

Es steigt ein Phlegma über (eine Restfeuchte, die in allem ist, der aber keine besondere Wirkung zugeschrieben wird), dann mehr oder weniger „vermischt“ ein Öl und ein Spiritus. Letzterer enthält die flüchtigen Salze (Sal volatile), die besonders begehrt sind und mitunter für kurze Zeit wunderschöne Kristalle in der Destillationsbrücke beziehungsweise im Rezipienten bilden können.

Die Fraktionen werden geschieden und für sich weiter gereinigt. Eine mögliche Verwendung für das scharf und durchdringend riechende Öl ist die Einarbeitung in eine Salbe, der Spiritus wird vorsichtig rektifiziert, um ihm seine „Brenzlichkeit“ zu nehmen und ihn feiner zu machen. Dieser kann dann auch innerlich eingenommen werden.



Abb. 2: Der Herstellungsprozess von Hirschhorn Bhasma nach einem Grundrezept in Bildern.

Rasa Shastra

Innerhalb des Ayurveda gibt es den Bereich der vedischen Tradition der Alchemie, dem Rasa Shastra, welches sich besonders mit der Heilmittelherstellung aus Mineralien und Metallen befasst. Es ist ein vergleichsweise kleiner Bereich, geschätzt etwa fünf bis zehn Prozent des Ayurveda nur, sehr aufwändig und speziell sind die Rezepturen. Eine Hand voll Rohmaterial kann mitunter wochen- und monatelang immer wieder calziniert (also gebrannt, zur Asche geglüht) werden. Es gibt auch viele verschiedene „Formeln“ und je nachdem, wo man ist, wer man ist und wen man fragt, erhält man sicher unterschiedliche Informationen.

Mrga Srnga Bhasma – Hirschhorn Bhasma

Ich „koche“ gerade ein Rezept des britischen Rasa Shastra-Experten Andrew Mason nach, der mir ein lieber „Werkstattkumpel“ geworden ist. Er gab folgendes „Grundrezept“, welches mir als Orientierung dient. Vorab: Diese Kochung ist nur eine Möglichkeit von Vielen.

1. Auswahl und Vorbereitung

Nimm ein schönes Hirschhorn (am besten eine Abwurfstange, die nicht Teil eines

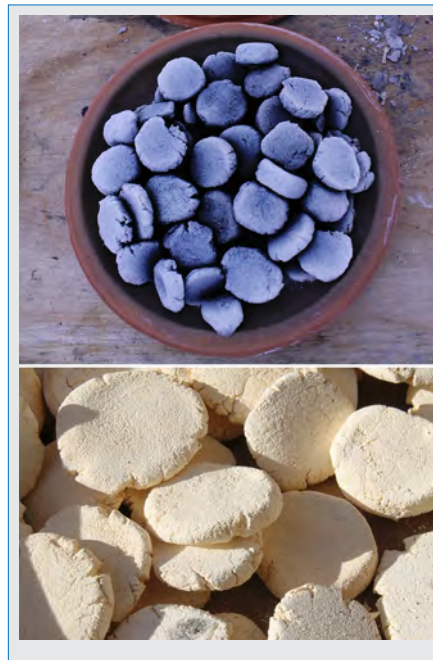


Abb. 3: Das Bhasma wird – je nach Temperatur und Flüssigkeit – erst dunkel (oben) und später heller.

Tötungsprozesses war) und schneide sie in grobe Stücke.

Shodana, die philosophische Reinigung, findet hier immer vor der eigentlichen Wiederauferstehung als Medizin statt.

Dabei denke ich immer an einen Satz gehört von Peter Hochmeier: „Essig öffnet die Erde!“

2. Kochen

Nun werden die Stücke für drei bis vier Stunden in Essig gekocht. Ich habe fünfprozentigen Bio-Rotweinessig genommen, in Sri Lanka wird gerne Kokos- oder Reissessig verwendet.

Besser wäre es, wenn die Stücke noch längs gespalten würden, damit der Essig auch ins Mark wirken kann. Man nehme mehr Essig als in Abbildung 1 (1. Bild von oben) dargestellt!

3. Calzination

Das Horn wird nun abgewaschen und getrocknet, was ich bei diesem Mal leider nicht gemacht habe (wenn zu viel Restfeuchte enthalten ist, kann der lutierte Topf später im Feuer leichter reißen). Dann werden die Stücke in Tonschalen gepackt, gut verlutiert, getrocknet und ins Feuer gegeben.

Ich verwende gern ein Erdloch, welches mit Klinker- beziehungsweise Schamottziegeln ausgelegt ist. Ein Vorteil dabei ist, dass die Größe des „Innenraumes“ variiert werden kann. Die Feuerung erfolgt traditionell mit Kuhdung-Fladen, bei uns nehmen wir eher Holz und Kohlen her. Hier kommt es auch auf das Holz an, eher langsam brennende Arten sind geeigneter als zum Beispiel Fichte.

Normalerweise entzünde ich ein solches „Putz“ abends und um die Mittagszeit des darauffolgenden Tages kann dann der Topf entnommen werden. Wesentlich scheint mir eine langsame Erwärmung zu sein, um das Geschirr zu schonen und Risse zu vermeiden, denn bei der geschlossenen Calzination sollen die Dämpfe und Gase (der Spiritus) auf das Material „zurückwirken“.

Ich messe bei einem Gluthaufen in dem das Tongeschirr vergraben ist etwa 650° C an der Oberfläche. Bei einer Feuerung nur mit Kuhfladen ohne Lüftung oder ähnlichem habe ich mit Andrew 850° C gemessen, allerdings im Inneren des Gluthaufens. Hier gibt es bereits viele Studien, die die Heizquellen beschreiben und untersuchen. Es scheint, dass Kuhdung eine besondere Stellung als Brennstoff einnimmt.

4. Triturieren, Formen, Trocknen, Feuern

Der Topf wird nach Abkühlung geöffnet und die silbrig-grau- und schwarzen Hirschhornteile werden entnommen und trituriert, also gemeinsam mit einer Flüssigkeit gemörsert.

Traditionell spielen Milch und Aloe-Versaft eine zentrale Rolle, aber auch Feigen-saft und der Saft beziehungsweise der Dekokt des Turibaums (*Sesbania grandiflora*).

Ich habe mich für Milch entschieden und nachdem der Brei schön durchgemörsert ist (etwa eine Stunde, aber wer ständig auf die Uhr schaut, sollte gar nicht erst anfangen, denn Zeit ist die wichtigste Zutat). Dann werden Pillen oder Plätzchen geformt, getrocknet und wieder in Tonschalen gegeben und lutiert. Wieder trocknen lassen und ins Feuer geben.

Dieser Vorgang wird dann dreimal wiederholt, und beim vierten und letzten Mal wird ein Dekokt aus *Bhringaraj* (*Bhringa* = Haar, *Raj* = König im Sanskrit; lat. *Eclipta alba*) verwendet. Eine wichtige ayurvedische Pflanze, die einen starken Leber-Galle Bezug hat.

Bei diesem Rezept sind es also insgesamt fünf Feuerungen. Man beobachtet wie sich das Pulver mit jedem „Putz“ und jedem Triturationsdurchgang verfeinert. Wenn man diese Arbeit macht, bekommt man ein Gefühl dafür, wann etwas fertig ist und so können es gerne sieben oder mehr Feuerungen sein.

Andrew berichtete, dass er für ein Mittel, welches er in Sri Lanka in vier Feuerungen gearbeitet hatte, zuhause in England erst nach der zehnten Feuerung für fertig und gelungen betrachten konnte.

Je nach Temperatur des Brennvorganges und der beigemengten Flüssigkeit wird das Bhasma dann grauschwarz später heller, manchmal Cremeweiß, manchmal braun.

Weiterverarbeitung denkbar

Peter Hochmeier erklärte, dass das Hirschhorn so besonders sei, weil es unter anderem eine schöne Verbindung von Sonnen- und Mond-Qualitäten in sich hat. Die aufsteigende Lebenskraft, der schnelle Wachstum und auch die Härte zeigen die Kraft der Sonne – das sich individuell Ausdrückende. Die Erscheinung als Paar und die Tatsache, dass das Horn aus dem Schädel/Hirn wächst, sprechen aber auch für Mond-Kraft. Also ist das fertig präparierte

Hirschhorn ein Sonne-Mond-Mittel und somit generell ein Stärkungsmittel, aber eben vor allem auch ein Herzspezifikum. Dieses Grundrezept zum Hirschhorn-Bhasma kann sicher auch noch schön weitergearbeitet werden etwa mit Basilikum- oder Melissendekokt. Im Gespräch waren aber auch Dinge wie Weißdorn- oder Löwenzahndekot. Hier betritt man Gebiete, in denen sich die wahren Kundigen auskennen. Grundsätzlich gilt, dass je persönlicher ein Mittel zugeschnitten ist umso besser. Aus dem Ayurveda lernen wir zum Beispiel auch, dass es förderlich ist, als Patient an so vielen Herstellungsprozessen wie möglich beteiligt zu sein. Zur anschließenden Verfeinerung des fertigen Bhasmas kann auch ein „Mondbad“ (*Chandra-Puti*) durchgeführt werden. Die Medizinal-Asche wird für eine Nacht unter freiem Himmel im Mondlicht „gekocht“, am besten bei Vollmond, wenn die lunaren Qualitäten betont werden sollen, was ich allerdings eher vom Perlen-Bhasma her kenne. Nachdem das Pulver am nächsten Morgen von der Luftfeuchtigkeit abgetrocknet ist, kann es verschlossen aufbewahrt werden und ist unbegrenzt haltbar.

Verwendung

Eingenommen wird das *Mrga Srnga Bhasma* normalerweise mit Milch, Sahne, Butter, Ghee oder Honig, je nach gewünschter therapeutischer Wirkrichtung. Im Ayurveda sind genau die Vehikel für die Bhasmas beschrieben.

Die therapeutischen Effekte sind unter anderem Herz-tonisierend, hilfreich bei Haarausfall, Förderung der Muttermilchbildung. Hirschhorn-Bhasma zählt auch zu den *Vajikarana*, also den *Aphrodisiaka* (meint eher die Wirkung auf das Fortpflanzungsgewebe, als das was wir unter einem sexuellen Stimulans verstehen).

Indikationen (nach Ayurveda)

Angina Pectoris, Pleuritis, Seitenstiche, Nebenhöhlenprobleme, Migräne, Husten und chronischer Schluckauf. Es ist angeblich reich an Phosphor und soll helfen, die Blutgefäße zu reparieren.

Viele Wege zur Herstellung

Wer nach Herstellungsvarianten sucht, merkt recht schnell, dass es nicht an Wegen und Möglichkeiten mangelt, man muss eben nur anfangen. Ich verdanke

mein schönes Hirschhorn einem Jäger aus dem Nachbarort, der sehr interessiert ist an der „alten Medizin“. Er wird dann mit einer kleinen Dose fertigen Pulvers „bezahlt“.

Danksagung

Danken möchte ich besonders den vorausgehenden Laboranten, die mir ihren reichen Erfahrungsschatz freundlich und wohlwollend mitteilten. Namentlich Andrew Mason, Peter Hochmeier, Christian Heimüller und dem leider kürzlich verstorbenen Daniel Schanz.



Sebastian Hirsch

Bereits seit seiner Jugend beschäftigt sich Sebastian Hirsch mit verschiedenen Bereichen der Heilkunde und verschiedenen Meditationstechniken. Er ist seit 2010 Heilpraktiker. Seine Schwerpunkte sind Naturphilosophie, Ayurveda, Spagyrik und energetische Heilmethoden. Auf seinen Reisen nach Indien, Sri Lanka und Nepal lernte er viel über die intertraditionalen Zusammenhänge in der Naturheilkunde. Er gibt und organisiert Kurse zu westlicher und östlicher Alchemie beziehungsweise Spagyrik und Ayurveda. Demnächst erscheint sein Buch zu ayurvedischer Lebensweise und Ernährung im Westen im ML Verlag.

Kontakt:

Sebastian Hirsch
Heilpraktiker
Guggenberg 14
82380 Peißenberg
www.heilpraxis-hirsch.de