

APPLICATION NOTE

LAUDA DESTILLIERAPPARATE FÜR RESSOURCENSCHONENDE NATURHEILKUNDE



Moderne, wassersparende Produktion von spagyrischen Mitteln in den Schweizer Alpen

Ein traditionsreiches Schweizer Unternehmen für spagyrische Arzneimittel setzt auf LAUDA Technologie, um höchste Reinheitsstandards bei der Wasseraufbereitung zu erreichen und gleichzeitig die kostbaren Wasserressourcen der Alpen zu schonen. Die Kombination aus LAUDA Puridest Destillierapparaten und Ultracool Umlaufkühler ermöglicht eine dreifache Destillation ohne Kühlwasserverbrauch.

Kundenvorstellung – Tradition trifft Moderne

Das Schweizer Unternehmen blickt auf mehrere Jahrzehnte Erfahrung in der Herstellung spagyrischer Arzneimittel zurück. Es produziert nach den traditionellen Prinzipien von Paracelsus und verbindet dabei jahrhundertealtes Wissen mit modernen pharmazeutischen Standards.

Das Produktsortiment umfasst unter anderem spagyrische Essenzen aus einer Vielzahl von Heilpflanzen; Tropfen, Sprays und Salben; hochwertige Kräutertees aus biologischem Anbau sowie Phytoenergetika für physische und psychische Balance. Alle Produkte werden nach dem Homöopathischen Arzneibuch (HAB) hergestellt und als Arzneimittel registriert.

Spagyrik – die Kunst des Trennens und Vereinens

Die Spagyrik ist ein ganzheitliches Naturheilverfahren und basiert auf den Lehren von Theophrastus von Hohenheim (Paracelsus, 1493–1541). Mithilfe von Auszügen aus Heilpflanzen wie Arnika, Johanniskraut oder Lavendel sollen die körpereigenen Selbstheilungskräfte aktiviert werden. Grundlage jeder Essenz sind somit hochwertige, frisch oder getrocknet verarbeitete Heilpflanzen.

Ein zentraler Baustein ist die Verwendung von dreifach destilliertem Wasser höchster Reinheit. Die traditionellen Verfahren für Kräuterauszüge werden stetig weiterentwickelt, ohne auf die überlieferten Grundsätze von höchster Qualität, Nachhaltigkeit und Reinheit zu verzichten.

Die Herausforderung – Wassernutzung in alpiner Lage

Die Produktion auf einer Alp im Schweizer Juragebirge bringt besondere Herausforderungen mit sich. Das Unternehmen bezieht sein Wasser aus einer nahen Quelle, die auch die Nachbarn versorgt. Besonders in Trockenzeiten ist es daher entscheidend, den Wasserverbrauch so gering wie möglich zu halten, um die konstante Wasserversorgung für alle zu gewährleisten.

Ausgeschlossen ist zudem die Verwendung chemischer oder umweltschädigender Substanzen zur Wasseraufbereitung.

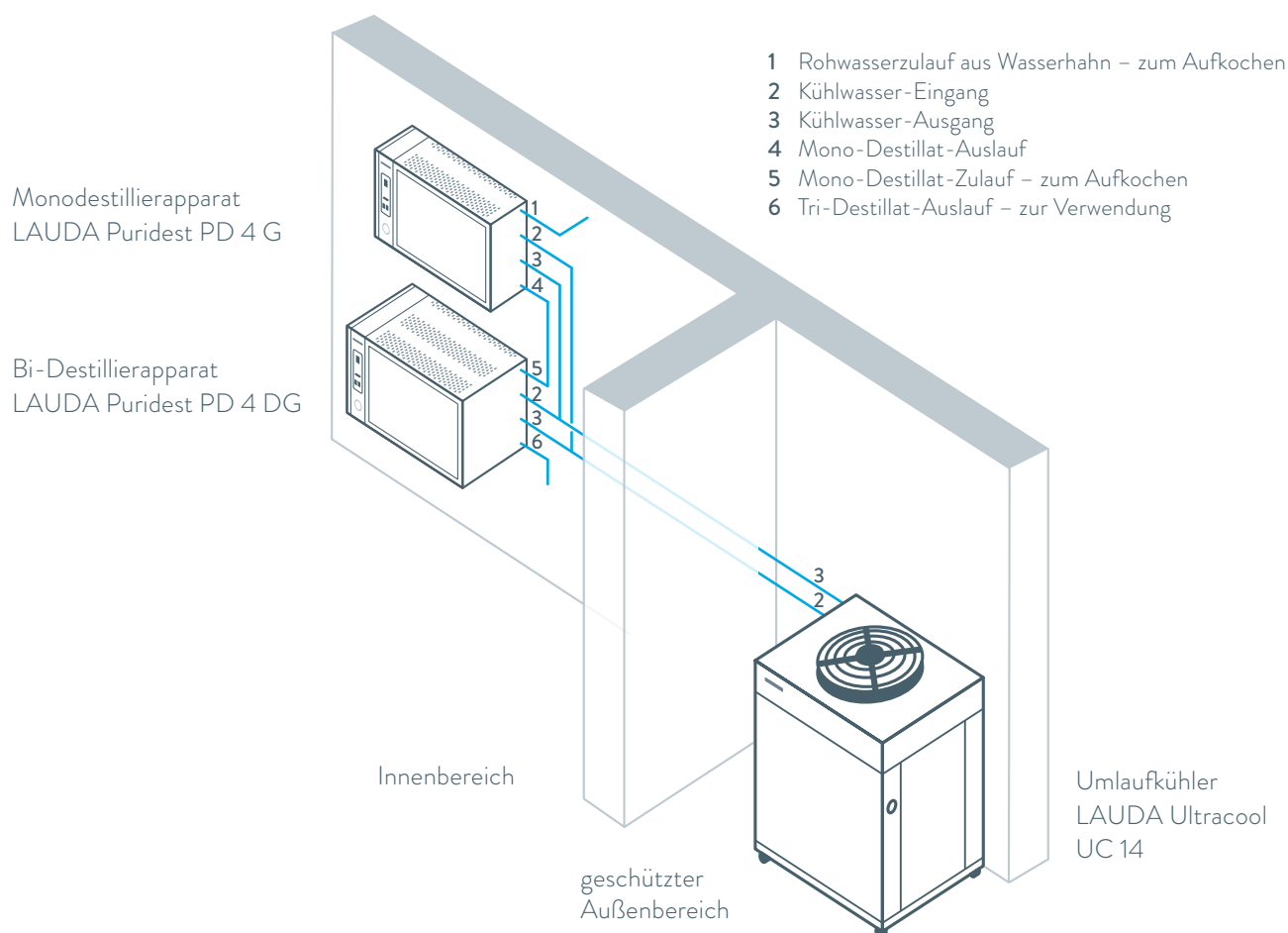
Die LAUDA Lösung –

Puridest und Ultracool im Zusammenspiel

LAUDA entwickelte eine maßgeschneiderte Lösung mit zwei Puridest Destillierapparaten und einem Ultracool Umlaufkühler.

Ein LAUDA Puridest PD 4 G Monodestillierapparat aus Glas übernimmt zunächst die erste Destillationsstufe zur Vorreinigung und entfernt dabei Verunreinigungen aus dem Quellwasser. Im Anschluss verarbeitet ein LAUDA Puridest PD 4 DG Bi-Destillierapparat aus Glas das gereinigte Wasser weiter und sorgt für die zweite und dritte Destillationsstufe. Auf diese Weise erhält der Kunde dreifach destilliertes Wasser höchster Reinheit, kann aber am ersten Puridest Gerät auch jederzeit separat einfach destilliertes Wasser für andere Zwecke entnehmen. Beide Geräte wurden platzsparend an der Wand montiert.

Der Umlaufkühler LAUDA Ultracool UC 14 ist das Herzstück des Kühlkonzepts. Er arbeitet in einem geschlossenen Kühlkreislauf ohne Kühlwasserverbrauch. Der Ultracool UC 14 ist für die Außenaufstellung geeignet und beansprucht deshalb keinen Platz im Labor.



Technische Daten

- Konstante Kühlwassertemperatur: 10 °C
- Frostschutz durch Wasser-Glykol-Gemisch (60/40 %)
- Betriebssicherheit bis -20 °C Außentemperatur

Die Ergebnisse: Tradition bewahrt, Ressourcen geschont

Mithilfe der LAUDA Lösung können in den Schweizer Alpen qualitativ hochwertige pflanzenheilkundliche Produkte hergestellt werden, die den strengen spagyrischen Reinheitsanforderungen sowie traditionellen Produktionsprinzipien entsprechen.

Durch den geschlossenen Kühlkreislauf wird kein Kühlwasser verbraucht, womit die alpinen Wasserressourcen geschont werden. Darüber hinaus werden durch die hocheffizienten Destillierapparate keine chemischen Wasseraufbereitungsmittel gebraucht, die in die Endprodukte oder die Umwelt eingetragen werden könnten.

Zu den Qualitäts- und Umweltvorteilen gesellen sich positive wirtschaftliche Aspekte. Die LAUDA Geräte haben einen geringen Wartungsaufwand, reduzieren die Betriebskosten durch den Wegfall von Kühlwasserkosten und bieten eine hohe Produktionssicherheit auch bei widrigen Witterungsverhältnissen.

Fazit – Gutes besser machen mit LAUDA

Dieser Erfolgsbericht zeigt eindrucksvoll, wie LAUDA seine Kunden unterstützt und gleichzeitig moderne Nachhaltigkeitsanforderungen erfüllt. Die Kombination aus Puridest Destillieranlagen und Ultracool Umlaufkühler ermöglicht es dem Schweizer Spagyrik-Hersteller, tradierte Produktionsprinzipien fortzuführen und dabei die wertvollen Ressourcen der Alpen zu schonen. LAUDA beweist einmal mehr, dass »mit exakten Temperaturen gemeinsam die Welt verbessern« Unternehmensphilosophie und gelebte Praxis ist.