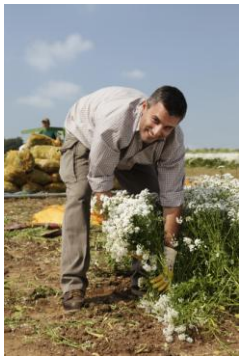
Iberis amara: Vom Feld in die Iberogast-Flasche

Kultivierung einer vom Aussterben bedrohten Heilpflanze

Darmstadt, Februar 2010 — Die Heilpflanze Iberis amara (Bittere Schleifenblume, auch bekannt als Bauernsenf) ist Namensgeberin und einer der wichtigsten Bestandteile des bekannten pflanzlichen Magenmedikaments Iberogast. Die Spuren der Heilpflanze Iberis amara (Bittere Schleifenblume) gehen zurück bis zu den „alten“ Griechen und Römern. Schon der berühmte griechische Arzt Hippokrates von Kos (circa 460 bis 370 v. Chr.) und der römische Autor Gajus Plinius Secundus (23 bis 79 n. Chr.) berichteten über ihre heilende Wirkung. Der lateinische Name „Iberis“ leitet sich daraus ab, dass auf der iberischen Halbinsel erstmals eine erfolgreiche Behandlung mit Iberis amara dokumentiert wurde. Ursprünglich waren die Pflanzen mit den weißen Blüten im gesamten westlichen Mittelmeerraum verbreitet — heute sind nur noch vereinzelte Fundorte bekannt: Iberis amara ist eine vom Aussterben bedrohte Pflanzenart. In Deutschland wird sie auf weiten Feldern eigens für die Produktion von Iberogast kultiviert.

Iberis amara — Anbau und Ernte



Für die Produktion von Iberogast werden jährlich etwa 30.000 Kilogramm der Frischpflanzen benötigt, aus denen mit einem mehrstufigen Extraktionsverfahren die wertvollen Inhaltsstoffe gewonnen werden. Der Anbau, die Ernte und die Weiterverarbeitung von Iberis amara finden rund um den Firmenstandort in Darmstadt statt. In Kooperation mit ausgewählten und spezialisierten Landwirtschaftsbetrieben vor Ort wird Iberis amara angebaut und geerntet. Auf einer Fläche von etwa zehn Fußballfeldern (sieben Hektar) rund um Darmstadt, werden nach den Eisheiligen im Mai etwa 15 Kilogramm hochwertiges Saatgut aus Eigenzucht ausgesät. Je nach Witterung erreichen die Pflanzen innerhalb von etwa zwei Monaten ihre volle Blüte. Zur Blütezeit im Juni und Juli verströmen die weiten weißblühenden Felder einen intensiven süßlichen Duft. Bereits die Bestimmung des genauen Erntezeitraums ist eine kleine Wissenschaft für sich. Sobald die Pflanzen in voller Blüte stehen, nimmt ein Expertenteam regelmäßig Proben der Pflanzen. Im Labor werden dann Qualität und Inhaltsstoffe überprüft. Erst wenn alle Qualitätskriterien erfüllt sind und alle Messwerte stimmen, kann die Ernte beginnen. Sobald die optimale Konzentration an Inhaltsstoffen erreicht ist, muss alles sehr schnell gehen: Innerhalb eines Tages müssen die „reifen“ Pflanzen bei trockenen

Witterungsverhältnissen von Hand geerntet werden, und zwar als Ganzpflanze — das heißt inklusive der Wurzel. Bei Ernte, Abfüllung in sogenannte „Raschelsäcke“ und Transport dürfen die Stängel und Blätter der Iberis amara nicht geknickt werden, damit die empfindlichen Pflanzenzellen nicht verletzt werden. Denn beim Knicken der Pflanzen würden Enzyme freigesetzt — der Verlust von wertvollen Inhaltsstoffen wäre die Folge. Die frischen Ganzpflanzen werden direkt nach der Ernte unverzüglich bei minus 29 Grad im Tiefkühllager schockgefroren. So bleiben die wirksamen Inhaltsstoffe der Pflanze erhalten — und für die Produktion von Iberogast können während des ganzen Jahres frische Iberis amara-Pflanzen verwendet werden. Auf eine 50-ml Flasche Iberogast kommt umgerechnet etwa eine komplette Iberis amara-Pflanze (Pflanzenhöhe: etwa 50 cm).

Um die Produktion auch in Jahren mit schlechten Witterungsbedingungen sicherzustellen und einen eventuellen Ernteausfall abfedern zu können, wird die für eine Jahresproduktion notwendige Menge Ganzpflanzen Iberis amara immer auf Lager gehalten. Bereits nach einem Jahr Lagerhaltung im Tiefkühllager werden alle bis dahin nicht verarbeiteten Frischpflanzen entsorgt, damit eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet wird.

Iberis amara — Verarbeitung und Kontrolle

Für die Produktion von Iberogast werden während des ganzen Jahres gefrorene Iberis amara-Frischpflanzen verwendet — die weiteren acht Bestandteile (Kümmelfrüchte, Mariendistelfrüchte, Angelikawurzeln, Kamillenblüten, Melissenblätter, Pfefferminzblätter, Schöllkraut und Süßholzwurzeln) werden als sogenannte Droge (d.h. als getrocknete Pflanze) weiterverarbeitet. Vor der Verarbeitung untersuchen Steigerwald-Wissenschaftler alle Inhaltsstoffe im Kontrolllabor und geben diese erst nach einer sorgfältigen Qualitätsprüfung frei. Danach wird jede einzelne Pflanzensorte separat zerkleinert und mit einem Extraktionsmittel (Alkohol und Wasser, speziell für pharmazeutische Zwecke hergestellt) vermischt. So werden die wirksamen Inhaltsstoffe gelöst. Je nach dem jeweiligen Inhaltsstoff und Wirkspektrum in Iberogast ist für jede Pflanzenart das optimale Verfahren und die idealen Extraktionsbedingungen festgelegt (Mazeration oder Perkolation).

Das Perkolationsverfahren wird für die Iberis amara-Ganzpflanzen sowie für Angelikawurzel, Kümmelfrüchte, Mariendistelfrüchte, Melissenblätter, Pfefferminzblätter, Schöllkraut und Süßholzwurzel angewendet. Zunächst werden die Pflanzen auf eine festgelegte Schnittgröße

zerkleinert. Durch das Perkolationsverfahren findet die Extraktion der Inhaltsstoffe statt. Das heißt, eine festgelegte Menge der zerkleinerten Pflanze wird bei einer bestimmten Temperatur mit dem Extraktionsmittel durchfeuchtet und durchströmt. Das Mazerationsverfahren ist ein weiteres Verfahren, mit dem Extrakte aus Pflanzen gewonnen werden können. Dies wird für die Kamillenblüten in Iberogast angewendet. Hierbei wird das Pflanzenmaterial mit dem Extraktionsmittel übergossen und verrührt. Anschließend ruht die Mischung bei einer festgelegten Temperatur. Danach werden Extrakt und Pflanzenrückstand getrennt.

Iberogast — Qualitätskontrollen und Produktion

Nach der Extraktion durchlaufen alle Wirkstoffe von Iberogast eine weitere Qualitätskontrolle. Die freigegebenen Extrakte werden nach einem festgelegten Schema verwogen — und nach geheimer Iberogast-Rezeptur gemischt. Dabei müssen die individuellen Eigenschaften der einzelnen Extrakte berücksichtigt werden, denn durch den Mischvorgang setzt eine gegenseitige Reaktion der verschiedenen Inhaltsstoffe ein. Nach einer kurzen Ruhezeit finden die Filtration sowie eine weitere Qualitätskontrolle statt. Sobald diese Freigabe erfolgt ist, wird Iberogast auf einer vollautomatischen Abfüll-, Verschließ- und Verpackungslinie abgefüllt und konfektioniert. Jeder dieser Schritte wird wiederum von verschiedenen Inprozess-Kontrollen begleitet. Danach erfolgt eine letzte Kontrolle und die Endfreigabe für den Verkauf. Vom Anbau bis zur Produktion werden etwa 50 verschiedene Qualitätskontrollen durchlaufen, die für beste Qualität des Endproduktes sorgen.

So entsteht aus einem kleinen Samenkorn der Heilpflanze Iberis amara, im Zusammenspiel mit acht weiteren Heilpflanzenextrakten, Iberogast. Seit genau 50 Jahren begleitet Iberogast die Deutschen und ist aus deren Hausapotheken nicht mehr wegzudenken.

Iberogast®. Bei Magen-Darm-Erkrankungen mit Beschwerden wie Magenschmerzen, Völlegefühl, Blähungen, Magen-Darm-Krämpfen, Übelkeit, Sodbrennen. Das Arzneimittel enthält 31,0 Vol.-% Alkohol. Stand: 9/2009.
STEIGERWALD Arzneimittelwerk GmbH, 64295 Darmstadt.

Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.

Websites: www.iberogast.de, www.steigerwald.de, www.prophyto.de