

viaWALA

Nr. 12, Ausgabe für die Schweiz, August 2010

75 Jahre WALA

„Wenn wir unsere WALA mit einem Schiff vergleichen, so mussten wir, besonders in den ersten 15 Jahren unserer Existenz, so manches Wellental durchfahren, bis sich der Kurs stabilisierte.“

Karl Kossmann, Vorstandsmitglied der WALA Stiftung, erinnert sich an die Anfänge



Ein Magazin der WALA



*„Das Wesen der Geschichte ist
die Wandlung.“*

JACOB BURCKHARDT (1818-1897), HISTORIKER

Nichts ist stärker als eine Idee.

„Das Beste, was wir von der Geschichte haben, ist der Enthusiasmus, den sie erregt.“

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)



Die Geschichte der WALA begann bereits 1929 mit den Forschungen Rudolf Hauschkas zur Herstellung von Arzneimitteln auf natürlicher Basis ohne konservierenden Alkohol. Die Anstrengungen trugen Früchte und führten 1935 zur Gründung der WALA in Deutschland. So können wir in diesem Jahr das Jubiläum unseres 75-jährigen Bestehens feiern.

Wenn wir unsere WALA mit einem Schiff vergleichen, so mussten wir, besonders in den ersten 15 Jahren unserer Existenz, so manches Wellental durchfahren, bis sich der Kurs stabilisierte. Als Leuchtturm leitet uns bis heute eine Idee durch unruhige Gewässer, die allem unternehmerischen Handeln der WALA zugrunde liegt: Diese Idee umfasst nicht nur die Herstellung wirksamer Arzneimittel und hochwertiger Pflegeprodukte, sondern – als grundlegendes Element des Wirtschaftens – die Bewahrung der Freiheit und Würde des Menschen. Dies war von Anfang an unser Streben und wird es auch bleiben. Denn was gibt es Schöneres, als der Weiterentwicklung von Erde und Menschen zu dienen?

Dieses Streben führte sowohl zu neuen Produkten als auch zu neuen Sozialformen, die in unserer heutigen Industriegesellschaft wohl einzigartig sind. Unser Ziel: Der Gegensatz von Kapital und Arbeit, ein Übel der Geschichte, muss aufgehoben werden. Heute können sich alle Mitarbeiter der WALA Gruppe als Mit-Unternehmer fühlen: Denn die Gewinne gehören keinem Eigentümer, sondern der Allgemeinheit, vertreten durch die WALA Stiftung. Sie reinvestiert das Geld vor allem in das Unternehmen und schüttet es in der GmbH zum Teil auch an die Mitarbeiter aus. Die oberste Aufgabe der Stiftung besteht darin, die gedeihliche Entwicklung der WALA Gruppe zu fördern und die ihr zugrunde liegende Idee freier, selbstbestimmter Menschen zu bewahren.

Die Gründung der WALA Stiftung 1986 war ein Meilenstein in der Geschichte der WALA. Weitere Meilensteine liegen noch vor uns. Wir sind dankbar, dass Sie uns weiterhin auf diesem Weg zur Seite stehen. Und wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam die Zukunft zu gestalten.

Für alle in der WALA Tätigen und Freunde in aller Welt

Karl Kossmann

KARL KOSSMANN
GRÜNDER UND VORSTANDSMITGLIED DER WALA STIFTUNG

Inhalt

1_6

DIE ANFÄNGE DER WALA
IN WIEN

7_10

GESUNDE ERNÄHRUNG:
VINCENT KLINK UND
CHRISTOPH SIMPFENDÖRFER
IM GESPRÄCH

11_12

VERMISCHTES

15_16

PFLANZENPORTRÄT:
RIZINUS

17_19

KOOPERATION:
RIZINUSÖL AUS INDIEN

13_14

INTERNATIONAL:
PORTRÄT WIEN

75 JAHRE WALA DIE ANFÄNGE IN WIEN

TEXT: CATRIN COHNEN; FOTOS: SILICYA ROTH, WALA ARCHIV, DIRK WILHELMY



Vor 75 Jahren gründete Dr. Rudolf Hauschka die WALA, um Arzneimittel aus wässrigen Heilpflanzenauszügen herzustellen. Die ersten Jahre waren politisch unruhig und vom Zweiten Weltkrieg überschattet. Dennoch gelang es Hauschka, den zarten Keim so zu schützen, dass heute ein weltweit bekanntes Unternehmen daraus geworden ist. Eine Nichte Rudolf Hauschkas erinnert sich.

„Steigen Sie an der U-Bahn-Haltestelle Gasometer aus, an der Klingelanlage den Code eingeben und auf den Klingelknopf drücken.“ Es kommt mir vor, als stünde ich vor einem Hochsicherheitstrakt, als ich am Morgen nach einer Fahrt durch das winterlich verschneite Wien ankomme. Hier wohnt Dr. Christa Biron, eine Nichte von Dr. Rudolf Hauschka (1891–1969), die in den beeindruckend ausgebauten Gasometern im 11. Bezirk lebt. Nirgends stehen Namen an den Eingangstüren, nur Gebäudenummern. Nach der Codeeingabe ertönt ein Klingelton, dann die Stimme von Christa Biron: „11. Stockwerk und dann nach links gehen, ich warte an der Wohnungstüre.“ An der Tür zur zweigeschossig ausgebauten Wohnung empfangen uns Dr. Christa Biron und ihr Mann Dr. Franz Biron mit herzlichem Lachen. Die beiden 82-jährigen Ärzte gehen uns rüstig ins obere Stockwerk voran die Treppe hinauf, wo mir der grandiose Ausblick bis zum Stephansdom den Atem verschlägt. „Ich vermisse dennoch die Piaristengasse“, räumt Christa Biron ein, die mit ihrem Mann seit sieben Jahren in den Gasometern wohnt. 75 Jahre ihres Lebens verbrachte sie in ihrem Geburtshaus, der Piaristengasse Nummer 9.

ES WAR SO SCHÖN SONNIG
Die Piaristengasse 9 in der Josefstadt, dem 8. Wiener Bezirk. Als wir uns am Nachmittag mit Christa Biron dort treffen, verstehe ich ihre Sehnsucht. Das von außen schlicht wirkende, grau verputzte Haus mit 60 bis 70 Zentimeter dicken Grundmauern aus dem Jahr 1771 umgibt einen großen Innenhof, dessen hinteres Tor in einen überraschend weitläufigen Garten führt. „Hier haben wir als Kinder Walnüsse gesammelt“, schwärmt Christa Biron, deren wache Augen die lebendige Erinnerung spiegeln. „Es war so schön sonnig und grün, obwohl wir hier direkt an den 1. Bezirk angrenzen.“ Heute lässt sich das Sonnige nur mit Fantasie nachvollziehen, nachdem die ursprüngliche, zweigeschossige Bausubstanz um drei Etagen aufgestockt wurde. „Devastiert“, verwüstet, wie Franz Biron mit feinem wienerischem Tonfall, aber kopfschüttelnd sagt. In diesem Haus, das in den Annalen der Wiener Geschichte unter dem Namen Arche Noah geführt wird, konzentriert sich die Geschichte der Familie Hauschka. Rudolf Hauschka senior, Dr. Rudolf Hauschkas Vater, kaufte das Haus etwa 1903. „Sehen Sie dort, im ersten Obergeschoss straßenseitig, in der Beletage, verbrachten Onkel Rudi, Onkel Walter und meine Mutter ihre Kindheit.“ Im Hinterhof der Hausnummer 5 betrieb Rudolf Hauschka senior eine Metallschleiferei.

Links und Mitte: Christa Biron, die Nichte Rudolf Hauschkas, mit ihrem Mann Franz Biron. Rechts: In solchen Behältnissen verpackten die Mitarbeiterinnen des Wiener WALA Labors die Globuli velati.



Oben links: Rudolf Hauschka (2. von links) zusammen mit seinem Bruder Walter und seiner Schwester Friederike Barbara im 1. Obergeschoss der Piaristengasse 9. Links und rechts von den Kindern: das Hauswörter-Ehepaar der Familie Hauschka. Oben rechts: die Nachkriegsgründer der WALA, (von links) Rudolf Hauschka, Max Kaphahn, Maja Mewes, Margarethe Hauschka-Stavenhagen. Auf der rechten Bildseite: Die WALA heute, das moderne Firmengebäude in Bad Boll/Eckwälden nahe Stuttgart.

EINE SEHR GROSSE RESPEKTPERSON

Ihre erste Erinnerung an den Onkel? „Ich war noch sehr klein, als Onkel Rudi uns immer wieder in Wien besuchen kam. Er hatte eine eigene Art des Humors. Beim Karfiolessen¹ habe ich irgendetwas vom Strunk gesagt. Da tat er ganz entsetzt und sagte zu mir: Wie kannst du Strunk sagen, das heißt Strumpf!“ Der Spaß endete mit den Tränen der kleinen Christa, die der Onkel daraufhin in den Arm nahm. Eine sehr große Respektperson sei er immer gewesen, die bei jeder Begegnung erneut erst auf Abstand blieb. Aber dieser Abstand schmolz nach kurzer Zeit des Zusammenseins und machte einer sehr schönen inniglichen Herzlichkeit Platz. „Wirklich lieb gewonnen habe ich ihn, als ich schon älter war und verstand, dass er oft Spaß machte. Er hatte immer eine sehr nette Art, einen auf etwas aufmerksam zu machen.“ Doch zu etwas gedrängt habe er sie nie. So akzeptierte er Christa Biron's Distanz zur Anthroposophie ganz selbstverständlich. Und das, obwohl ihr Onkel durch den Kontakt zum Begründer der Anthroposophie, Dr. Rudolf Steiner (1861–1925), die zündende Idee für sein neues Arzneimittel-Herstellungsverfahren erhielt. Hauschka gründete 1935 – zusätzlich

zu einem bestehenden Laboratorium in Wien – in Ludwigsburg bei Stuttgart sein erstes offizielles Labor zur Herstellung der WALA Arzneimittel, die mit diesem Verfahren hergestellt sind: auf Basis wässriger Heilpflanzenauszüge, bei denen die Naturrhythmen eine wesentliche Rolle spielen. Diese anthroposophischen Arzneimittel erfreuten sich so großer Nachfrage bei den Ärzten, dass die Ludwigsburger Räumlichkeiten schnell zu klein wurden und Rudolf Hauschka 1938 mit seinem Labor in größere Räume nach Dresden umzog. Im gleichen Jahr eröffnete er ein drittes Labor am Londoner Therapeutikum Kent Terrace.

3. STIEGE, 2. STOCKWERK, TÜR 28

Das Wiener Labor mit etwa 50 Quadratmetern Fläche befand sich im 2. Stockwerk des Hinterhauses der Piaristengasse 9, 3. Stiege, Tür 28, mit Blick auf den Garten. „Da gab es herrliche Flascherl in vielen Farben darinnen“, erinnert sich Christa Biron. Das Wiener Labor betreuten Dolores Heidland und Hedwig Sevinsky, die sehr gewissenhaft die Arzneimittel nach den rhythmischen Herstellungsverfahren von Rudolf Hauschka herstellten. „Ich durfte ab und zu mithelfen, zum Beispiel die Arzneiapullen zuschmelzen,

was ein Privileg war“, erzählt Christa Biron. Denn normalerweise durfte niemand Fremdes das Labor, von dem kaum jemand etwas wusste, betreten. Die Globuli velati, Zuckerkügelchen mit Arzneimittel-Wirksamkeit, wurden in kleinen Pappschachteln verschickt, Etiketten wurden mit der Schreibmaschine getippt oder von Hand beschriftet. Die verarbeiteten Heilpflanzen stammten aus dem Prater oder von den umliegenden Wiesen. Rudolf Hauschka, der zeitweise in der Piaristengasse 9 wohnte, kam regelmäßig vorbei. Um das Labor vor dem Zugriff der NS-Regierung zu schützen, die alle anthroposophischen Einrichtungen 1941 schließen ließ, verheimlichte er dessen Existenz und ignorierte alle Meldepflichten. Erst nach dem Krieg erstattete ein ihm übelwollender Arzt Anzeige gegen das Labor, so dass Hauschka es Anfang der 1950er auflöste. Christa Biron und ihr Mann übernahmen daraufhin die Räumlichkeiten als Wohnung.

DANN IST ES AUF EINMAL WELTWEIT BEKANNT

Nach dem Krieg besuchten Christa Biron und ihr Mann einen Kurs über Anthroposophische Medizin von Rudolf Hauschkas Frau Dr. Margarethe Hauschka-Stavenhagen in Stuttgart

und besichtigten auch die WALA in Eckwälden, wohin das aufstrebende Unternehmen 1950 gezogen war. „Die Räumlichkeiten waren zu dieser Zeit noch sehr einfach eingerichtet, mit Holzbottichen, in denen die Mitarbeiter von Hand rührten“, erinnert sich Franz Biron. Ein Laborraum war bereits mit einem verschiebbaren Glasdach ausgestattet, um dort die Belichtung im Zuge der Rhythmisierung durchführen zu können. So wie noch heute im so genannten Lichthof die WALA Mitarbeiter die Heilpflanzensubstanzen den natürlichen Polaritäten Licht/Dunkelheit, Wärme/Kälte sowie Ruhe/Bewegung aussetzen. Als die Biron's das letzte Mal 1998 die WALA besuchten, war ihr Erstaunen umso größer. Aus dem familiären Betrieb, dessen Anfänge Christa Biron in Wien miterleben konnte, war ein großes Unternehmen mit imposantem, modernem Firmengebäude geworden. Dass heute mehr als 700 Mitarbeiter auf rund 25.000 Quadratmetern Fläche Arzneimittel und Kosmetik für etwa 40 Länder herstellen, erfüllt die Biron's mit Freude. —

¹Karfliol ist ein zumeist in Österreich verwendeter Ausdruck für Blumenkohl.

Die Geschichte der WALA

.....1935.....

Firmengründung in Ludwigsburg bei Stuttgart; auch in Wien existiert ein Laboratorium

.....1938.....

Umzug nach Dresden; Eröffnung eines Londoner Labors

.....1941.....

Zwangsschließung des WALA Laboratoriums in Dresden durch das NS-Regime

.....1946.....

Wiedereröffnung der WALA in München-Höllriegelskreuth

.....1950.....

Umzug nach Eckwälden bei Stuttgart

.....1953.....

Gründung der WALA OHG (offene Handelsgesellschaft)

.....1955.....

Bezug des ersten eigenen Neubaus am Ortsende von Eckwälden

.....1979.....

Aufteilung der WALA OHG in die Vertriebs- und Produktionsgesellschaft WALA Heilmittel GmbH sowie in die Besitzgesellschaft WALA-Heilmittel Dr.Hauschka OHG

.....1986.....

Gründung der nichtgemeinnützigen WALA Stiftung als Nachfolgerin der OHG und alleinige Eigentümerin der WALA Heilmittel GmbH sowie Gründung der gemeinnützigen Dr.Hauschka Stiftung

.....1994.....

Neubau am Ortsanfang von Eckwälden

.....1999.....

Neubau der Laboratorien der Qualitätskontrolle

.....2002.....

Erweiterungsbau am Ortsanfang von Eckwälden

.....2006.....

Gründung der WALA North America, einer „Not for profit company“, d. h. eines Stiftungsunternehmens ähnlich der WALA Stiftung

.....2007.....

Übertragung der Dr. Schaette GmbH – Hersteller natürlicher Tierarznei- und Pflegemittel – an die WALA

.....2008.....

Einweihung des zweiten Erweiterungsbaus am Ortsanfang

.....2010.....

WALA Heilmittel GmbH und WALA Arzneimittel feiern ihr 75. Jubiläum

Eine umfangreiche Darstellung der WALA Geschichte finden Sie im Internet unter www.wala.de/aktuelles/75-jahre-wala.

Sie möchten uns Ihre persönliche Geschichte zur WALA erzählen? Dann schreiben Sie sie doch auf unsere Jubiläumspinnwand unter www.wala.de/aktuelles/75-jahre-wala/die-wahre-geschichte-der-wala.



„GUTE KARTOFFELN SIND HEUTE SO SELTEN WIE TRÜFFEL“

INTERVIEW: INKA BIHLER; FOTOS: SILICYA ROTH, SHUTTERSTOCK

Lebensmittel aus biologisch-dynamischem Landbau gelten als die qualitativ hochwertigsten. Wir haben dazu Sternekoch Vincent Klink und Christoph Simpfendörfer, Aufsichtsratsvorsitzender des Demeter e.V. und Demeter-Landwirt, befragt. In einem sind sich die beiden Fachleute einig: Demeter-Lebensmittel schmecken in der Regel einfach am besten.

viaWALA: Herr Klink, Herr Simpfendörfer, was bedeutet Demeter beziehungsweise biologisch-dynamischer Landbau für Sie?

Vincent Klink: Die Kriterien von Demeter sind für mich die konsequentesten. Zwar sind Demeter-Lebensmittel sehr teuer, dafür werden sie aber auch am stärksten kontrolliert und sind am naturbelassensten von allen. Mit Demeter-Produkten fühle ich mich einfach sicher.

Christoph Simpfendörfer: Die Ganzheitlichkeit ist das Entscheidende in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Das heißt, man geht nicht nur von der stofflichen Ebene aus, sondern berücksichtigt auch die Kräfteprozesse, die in der Pflanze wirken. Das Stoffliche ist, grob gesagt, die Gestalt der Pflanze. Die Kräfteprozesse wiederum bestimmen, wie sich die Pflanze in der Natur verhält, wie sie wächst und wann sie reift. An den Landwirt stellt das höchste Anforderungen, denn er muss immer geistesgegenwärtig sein und wissen,



Links: Sternekoch Vincent Klink. Rechts: Christoph Simpfendörfer, Aufsichtsratsvorsitzender des Demeter e.V.

was er tut. Er muss aus der Situation heraus – je nachdem, wie das Wetter ist, wie sich die Kultur entwickelt hat – die richtigen Maßnahmen treffen. Des Weiteren sollte ein Demeter-Hof einen möglichst geschlossenen Betriebskreislauf haben mit eigenen Tieren, die das Klee gras verwerten und den Dünger liefern. Deshalb sieht Demeter auch vor, dass der Landwirt bevorzugt Saatgut aus samenfesten und nicht aus Hybridsorten verwendet. Samenfeste Pflanzen sehen genau wie die Mutterpflanze aus, aus der das Saatgut gewonnen wurde, und haben dieselben Eigenschaften. Im Gegensatz zu Hybridsorten können samenfeste Pflanzen einfach vermehrt werden und ermöglichen so einen geschlossenen Kreislauf. Hybridsorten gelten zwar als zunächst ertragreicher. Wird aus ihnen wiederum Saatgut gewonnen, kann der Ertrag daraus aber spürbar zurückgehen, so dass der Landwirt genötigt ist, jedes Jahr erneut Saatgut vom Hybridsortenzüchter zu kaufen. Samenfeste Sorten gedeihen zudem eher ausgewogen. Ihr Verhältnis

von reinem Wachsen zum Ausreifen steht in einem natürlichen Gleichgewicht zueinander, der Reifeprozess hat ausreichend Zeit. Dadurch haben Demeter-Produkte in der Regel einen höheren Reifegrad und schmecken besser.

viaWALA: Wie vermitteln Sie den Menschen, wie Demeter- bzw. Bio-Lebensmittel schmecken?

Christoph Simpfendörfer: Wir beteiligen uns an der Aktion „Schüler auf dem Bauernhof“. Dazu laden wir 20 bis 40 Schulklassen jedes Jahr auf unseren Hof ein. Wir melken mit den Kindern die Kühe, lassen sie die Milch kosten und verarbeiten diese, gehen mit den Kindern aufs Feld, um Kartoffeln oder Karotten zu ernten, lesen Äpfel auf, aus denen wir dann gemeinsam Apfelsaft machen. Viele Kinder kennen nur Fertiggerichte, weil zuhause nicht mehr richtig gekocht wird. Dabei sind Fertiggerichte im Endeffekt teurer als das frische und selbst zubereitete Gemüse.

Vincent Klink: Überlegen Sie mal: Vier Gramm Trockenhuhn plus ein Tropfen Aroma kosten 1,50 Euro. Das ergibt vier Teller Hühnersuppe – die teuerste Suppe der Welt. Und vor allem merkt der Körper: „Da kommt was, aber da ist nichts.“ Einfach nur schrecklich, oder? Seit ungefähr einem Jahr verarbeite ich nur noch Bio-Fleisch – und das gleich aus mehreren Gründen. Mir geht es um die artgerechte Haltung der Tiere und die Qualität des Futters. Was für mich aber auch extrem wichtig ist, ist die Art und Weise, wie die Tiere geschlachtet werden. Da, wo ich das Fleisch herkomme, werden die Tiere auf dem Hof geschlachtet, in vertrauter Umgebung, so dass sie keine Angst haben. Das ist zum einen humaner, zum anderen schmeckt man aber auch, ob ein Tier beim Schlachten Angst gehabt hat oder nicht. Seitdem ich ausschließlich Bio-Fleisch verwende, würze ich nur noch mit Meersalz und ein bisschen Pfeffer. Kräuterbutter oder Würzmarinaden brauchen Sie nur, wenn Sie den Geschmack des Todes überdecken müssen.

viaWALA: Haben Sie den Eindruck, dass viele Menschen darüber nachdenken, woher die Lebensmittel kommen?

Vincent Klink: Nur wenige suchen den Kontakt zum Fachhändler oder Bauern. Die meisten kaufen leider nach wie vor im Supermarkt ein. Wenn ich dagegen auf den Wochenmarkt gehe, kann ich den Erzeuger fragen: „Hey, warum hat die Kartoffel so schwarze Flecken? Erklär es mir!“ Wenn ich die Kartoffeln im Supermarkt hole, weiß ich überhaupt nicht, wo die Dinger herkommen. Außerdem enthalten konventionelle Kartoffeln viel zu viel Stickstoff, weshalb sie ja auch gar nicht nach Kartoffeln schmecken. Gute Kartoffeln sind heute so selten wie Trüffel. Und das hat mit der Qualität der Erde zu tun, in der sie wachsen. Je sorgfältiger mit dem Boden umgegangen wird, desto lebendiger ist er, und diese Vitalität können die Pflanzen in sich aufnehmen. Das schmeckt man. Ich sage immer zu den Leuten: „Wenn ihr kein Geld für ‚Bio‘ habt, dann kauft wenigstens das, was in der Erde

wächst, in Bio-Qualität, und am besten in Demeter-Qualität, also Sellerie, Karotten, Rüben, Kartoffeln.“ Kartoffeln aus biologischem Anbau sind ein Muss.

viaWALA: Spitzengastronomie steht für hohe Qualität. Setzen Sterneköche auch auf Bio-Lebensmittel?

Vincent Klink: Nein, denn viele Spitzenköche haben Angst, ihren Michelin-Stern zu verlieren. In der Sternegastronomie glaubt man, man müsste entgegengesetzt zur Saison kochen, weshalb man im Winter Spargel aus Thailand importiert, statt auf regionale Zutaten zu setzen, wie ich das tue. Ich bin inzwischen in einem Alter, in dem ich es riskieren kann, wenn mir der Stern genommen wird, weil ich keinen Kaviar anbiete. Mir ist es wichtig, dass nichts auf den Tisch kommt, wodurch jemand geschädigt wurde. Seitdem ich diesem Prinzip folge, macht mir mein Beruf mehr Spaß als je zuvor. Und ich bin mir sicher, dass da auch etwas zurückkommt.



VINCENT KLINK

Im Alter von 25 Jahren eröffnete der 1949 geborene und in Schwäbisch Gmünd aufgewachsene Vincent Klink sein erstes Restaurant. Vier Jahre später erhielt er seinen ersten Michelin-Stern. Seit 1991 betreibt er das Restaurant „Wielandshöhe“ in Stuttgart-Degerloch, dessen Küche 1998 ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Bio-Produkte haben in der Küche von Vincent Klink absoluten Vorrang. Dabei dürfen es aber nicht irgendwelche Bio-Produkte sein, sondern nur solche von Demeter-, Bioland- oder Naturlandbetrieben.

CHRISTOPH SIMPFENDÖRFER

Christoph Simpfendörfer wuchs in den 1960ern in Bad Boll auf, wo sein Vater Studienleiter an der Evangelischen Akademie war. Als Praktikant lernte Christoph Simpfendörfer den biologisch-dynamischen Landbau kennen. 1986 übernahm er mit seiner Frau den Hof des Schwiegervaters in Stuttgart-Möhringen. Der Reyerhof in der Unteraicher Straße 8 hat einen Hofladen mit angeschlossenem Bistro, das hervorragendes Essen in Bio-Qualität anbietet. Christoph Simpfendörfer ist Vorsitzender des Aufsichtsrats von Demeter Deutschland und Mitglied im Vorstand von Demeter International.

WAS IST DEMETER?

Der Demeter-Landbau – auch biologisch-dynamische Landwirtschaft genannt – geht auf Rudolf Steiner, den Gründer der Anthroposophie, zurück. Im Mittelpunkt steht das Zusammenspiel von Mensch, Tier und Pflanze. Nur durch ein ausgewogenes Zusammenspiel können gesunde Nahrungsmittel gewonnen werden. In Deutschland arbeiten – nach Angaben des Demeter-Verbands – rund 1.400 Landwirte auf mehr als 50.000 Hektar nach biologisch-dynamischen Kriterien, weltweit sind es 3.500 Betriebe mit einer Gesamtfläche von rund 100.000 Hektar. Demeter ist in 38 Ländern auf allen Kontinenten vertreten.



NEU: Dr.Hauschka Summer Impressions Limited Edition

Es ist einfach wundervoll, das Farbenspiel des Sommers – gleich ob an einem angenehm kühlen Sommermorgen oder an einem warmen Juninachmittag. Die neue dekorative Summer Impressions Limited Edition zaubert die vollen, kräftigen Farben dieser lebendigen Jahreszeit jetzt auf Augen, Lippen, Teint und Wangen.



Im Zentrum der Dr.Hauschka Summer Impressions stehen die beiden Make-up-Paletten mit den Farbkompositionen *warm breeze* und *cool breeze* (je CHF 49,--*). Sie präsentieren sommerlich warme beziehungsweise frische, kühle Töne und enthalten jeweils drei Eyeshadows, zwei Lippenfarben und einen farblich abgestimmten Kajal Eyeliner. Ergänzt werden die beiden Paletten durch die transparenten Bronzing Fluids beige und bronze (je 30 ml für CHF 29,--*) sowie durch zwei sanft schimmernde Summer Powder Duos (je 15 g für CHF 39,--*).

Machen Sie sich hier ein Bild von den Farben des Sommers:
www.dr.hauschka.ch/produkte/dekorativ/summer-impressions

*Unverbindliche Preisempfehlung



Gesundheitskongress 2010 Anthroposophische Medizin – erleben, fragen, verstehen

Was heißt das eigentlich – Anthroposophische Medizin? Was macht sie so besonders? Und wie kann sie helfen, zum Beispiel bei Allergien, Kinderkrankheiten, Stress oder Depressionen? Diese und viele weitere Fragen stehen im Mittelpunkt des „Gesundheitskongresses 2010“ am 11. September 2010 in Berlin.

In zahlreichen Vorträgen und Workshops erklären Ärzte und Therapeuten ganz konkret, wie die Anthroposophische Medizin arbeitet. Darüber hinaus gibt es Angebote zum Mitmachen, zum Beispiel zur Heileurythmie bei Rückenschmerzen oder zur Mal- und Musiktherapie.

Auf dem Gesundheitskongress 2010 präsentieren sich zudem zahlreiche Aussteller aus dem Bereich der Anthroposophischen Medizin – unter anderem ist die WALA als Hersteller anthroposophischer Arzneimittel vertreten. Durchgeführt wird der Kongress vom Dachverband Anthroposophische Medizin in Deutschland (DAMiD).

Datum: 11.09.2010, 10.00 bis 18.30 Uhr

Ort: Umweltforum, Pufendorfstraße 11, 10249 Berlin

Anmeldung: www.kongress-gesundheit.de

Tel.: +49 (0)30 28877094

Eintritt: Tageskarte 8,00 Euro; Partnerkarte für Paare und Familien 12,00 Euro; Low-Budget-Ticket für Menschen bis 25 Jahre, über 65 Jahre und Hartz-IV-Empfänger 5,00 Euro

Fotos: Adrian Bela Raba, Challenge, shutterstock

WENN SUBSTANZ AUF ZUKUNFT TRIFFT

*Ein Besuch in Wien, der Geburtsstadt
von Rudolf Hauschka*

TEXT: ANTAL ADAM; FOTOS: SILICYA ROTH



Linke Seite: die Naturparfümerie Staudigl im 1. Wiener Bezirk. Rechte Seite, links: Magistra Carin Lachmann. Rechte Seite, rechts: Innenraum der Apotheke zum Rothen Krebs.

„Was wollen Sie eigentlich mit der mausgrauen Verpackung?“ Mit einem Lachen erzählt Magistra Carin Lachmann von den ersten Reaktionen eines Händlers auf die Einführung der Dr.Hauschka Kosmetik in Österreich. Das war im Jahre 1984 – lange bevor die Kosmetik ihr heutiges Aussehen bekam. Die Apothekerin und Inhaberin der „Apotheke zum Rothen Krebs“ hatte einige Jahre zuvor WALA Mitbegründer Karl Kossmann auf einer Messe kennen gelernt und war infolge dieser Begegnung bereits seit 1978 auch dafür verantwortlich, den österreichischen Markt mit WALA Arzneimitteln zu beliefern. Die Apotheke, am Wiener Hohen Markt mitten in der Innenstadt gelegen, trägt ihren Namen wegen des Fischmarktes, den die Römer hier errichtet hatten und auf dem auch im Mittelalter noch reger Betrieb herrschte. Die Apotheke selbst besteht bereits seit dem Jahre 1548 und wurde nach dem Zweiten Weltkrieg von Carin Lachmanns Vater übernommen, der sich auf homöopathische Arzneimittel spezialisiert hatte. Heute arbeiten hier 25 Menschen – und die haben viel zu tun: Denn in Österreich gibt es eine lange Tradition, was komplementäre oder alternative Heilmethoden angeht. Immerhin studierte Samuel Hahnemann (1755–1843), der Begründer der Homöopathie, 1777 in Wien; bereits 1837 wurde die Homöopathie hier gesetzlich

verankert. Heute nutzt über die Hälfte der österreichischen Bevölkerung homöopathische oder anthroposophisch-medizinische Therapien und 72 Prozent haben Erfahrung mit Naturmedizin.¹ Tradition und Naturnähe gepaart mit Fortschritt sind wohl die charakteristischen Eigenschaften des österreichischen Marktes – auch was die Naturkosmetik angeht. Wer die sehr „stylische“ Naturparfümerie Staudigl im 1. Wiener Bezirk betritt, der wird dort mit Sicherheit jene Kunden vermuten, denen der von Hollywood inspirierte „Green Glamour“ der Naturkosmetik wichtig ist. Mitnichten. „Wir haben viele junge Kundinnen, denen die Qualität wesentlich wichtiger ist als der Trendfaktor“, berichtet Daniel Matt, der Leiter der Parfümerie. Auch bei anderen Verkaufsstellen – etwa Apotheken oder Bio-Läden – zeigt sich dies: Hier gibt es nicht nur ein breites Sortiment an Naturkosmetika, sondern teilweise auch eigene Behandlungsbereiche, wo sich die Kundinnen von ausgebildeten Dr.Hauschka Naturkosmetikerinnen verwöhnen lassen können. Und das scheint gut anzukommen, die Behandlungskalender sind oft schon auf Monate hin ausgebucht. „Insbesondere die jüngeren Menschen haben einen Riesenfortschritt gemacht und achten zunehmend auch auf den sozialen und ökologischen Wert von

Produkten“, sagt Carin Lachmann. „Als wir mit den mausgrauen Verpackungen anfangen, war das noch eine kleine eingeschworene Gruppe, jetzt sind wir eher wie eine große Familie.“

¹ECHAMP (Hrsg.). Homeopathic and Anthroposophic Medicine in Europe. Facts and Figures. Brussels: ECHAMP E.E.I.G. 2007.

Adressen

Apotheke Zum Rothen Krebs
Lichtensteg 4, A-1010 Wien
Tel.: +43 (0)1 5336791
www.krebsapotheke.at
www.hauschka.at

Naturparfümerie Staudigl
Wollzeile 4, A-1010 Wien
Tel.: +43 (0)1 512429712
www.staudigl.at

RIZINUS

SYNONYME: Wunderbaum, Christuspalme, Hundsbaum, Läusebaum, Römische Bohne

WISSENSCHAFTLICHER NAME: *Ricinus communis* L.

FAMILIE: Euphorbiaceae (Wolfsmilchgewächse)

HEIMAT: vermutlich tropisches Afrika, Ägypten oder Indien

Rizinus birgt viele Formen, in denen er sich je nach Standort sehr unterschiedlich ausgestaltet. Die etwa 20 Varietäten lassen sich dennoch gut an den auffälligen großen, sieben- bis elfzipfeligen, schildförmigen Blättern sowie den lang gezogenen Blütenständen erkennen. Von August bis Oktober brechen die unscheinbaren, grün-gelben Blüten in Verbänden am Stängel entlang auf, wobei Geschlechtertrennung herrscht. Oben stehen nur weibliche Blüten, darunter nur männliche. In den glatten oder stacheligen Früchten reifen jeweils drei Samen mit schwarzbrauner Zeichnung, die an Bohnen erinnern, aber tödlich giftig sind!

VERWENDUNG

Das Eiweiß Ricin macht die tödlich giftige Wirkung der Rizinussamen aus. Das aus den Samen gewonnene Rizinusöl ist frei von Eiweißstoffen und deshalb ungiftig. Bis heute ist es ein wichtiges Abführmittel. Seine Wirksamkeit erlangt es erst während des Verdauungsprozesses im Darm. Die dabei freigesetzte Rizinolsäure regt die Darmbewegung an und verursacht vermutlich über die stimulierte Synthese des Gewebshormons Prostaglandin eine vermehrte Aufnahme von Wasser und Elektrolyten in den Darmraum. Das Stuhlvolumen vergrößert sich dadurch.

In Kosmetik verarbeitet unterstützt Rizinusöl den Feuchtigkeitsgehalt der Haut und glättet. Dekorativer Kosmetik dient es als geschmeidig machende Grundlage.

BLÜTENMYTHEN

Die Samen des Rizinus erinnern in ihrem Aussehen an vollgesogene Zecken (lat. ricinus). Von dieser Ähnlichkeit soll sich der Name Rizinus ableiten. Das lateinische Wort „communis“ bedeutet „gemein, gewöhnlich“. Der deutsche Name Christuspalme entstand aus einer falschen Übersetzung der Bezeichnung „palma Christi“, die übersetzt eigentlich Christushand heißt.

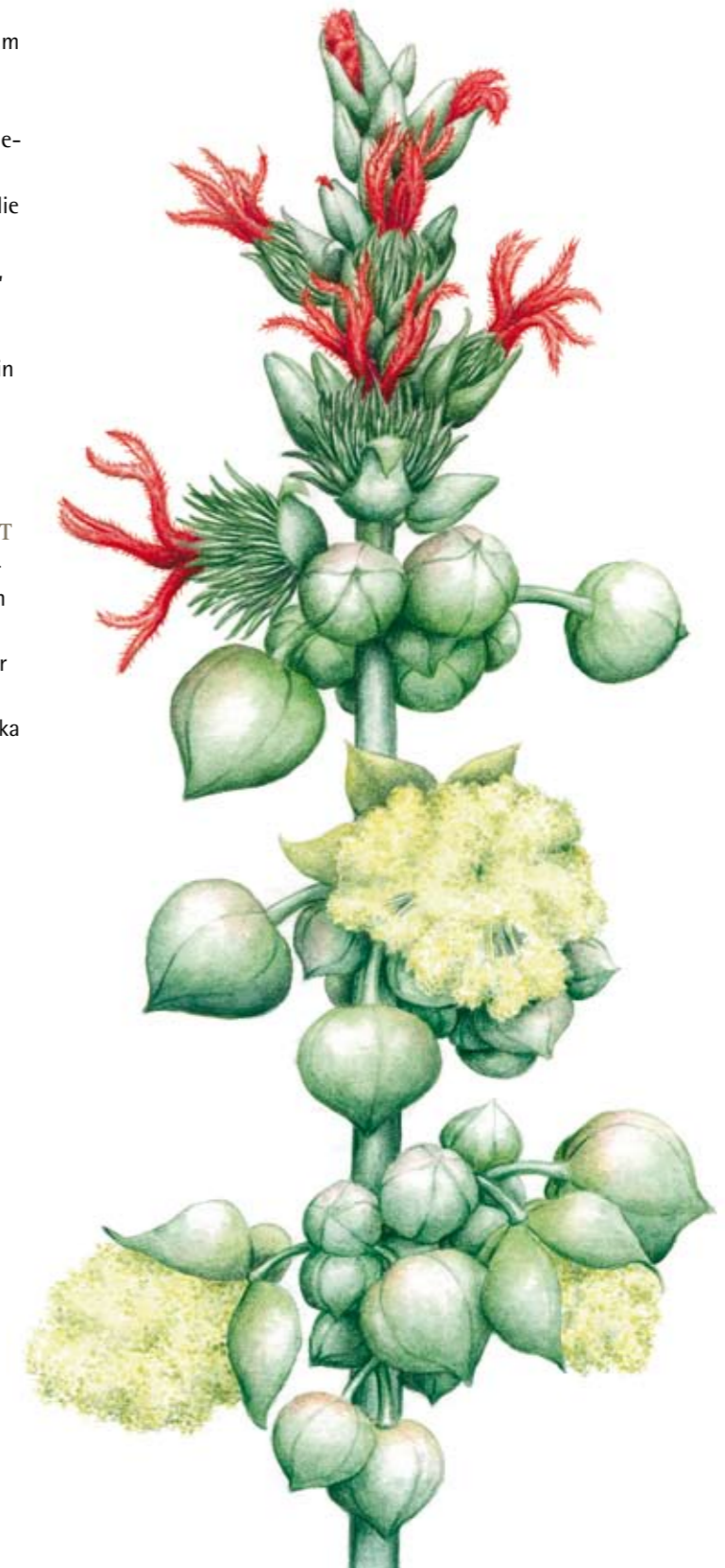
Der Bezug zu Christus rührt wahrscheinlich von der wichtigen Rolle eines Rizinusbaums in der Bibel her. Gott hatte Jona beauftragt, der sündigen Stadt Ninive (im heutigen Irak gelegen) eine Predigt zu halten. Jona entzog sich der Aufgabe, indem er sich in Richtung Tarsis (vermutlich heutiges Spanien) einschiffte. Gott boykottierte Jonas Fluchtversuch durch einen Sturm, der das Schiff in Seenot geraten ließ. Als die Seeleute erkannten, dass der Sturm Jona galt, warfen sie ihn über Bord. Ein großer Fisch verschlang den Ertrinkenden und spie ihn an Land wieder aus, wo Gott schon auf ihn wartete, um ihm erneut den Auftrag zu erteilen, in Ninive zu predigen. Diesmal fügte sich Jona. Nach der Predigt, in der er die baldige Zerstörung der Stadt prophezeite, taten alle Bewohner Buße. Gott verschonte daraufhin die Stadt und vergab den Bewohnern ihre Sünden. Jona war außer sich, dass Gott so schnell nachgab. Er richtete sich außerhalb Ninives in einer Laubhütte ein und wartete wütend auf seinen Tod. Gott ließ hinter der Hütte innerhalb eines Tages

einen schattenspendenden Rizinusbaum wachsen, über den Jona sich freute. Umso empörter war er, als Gott am nächsten Morgen den Rizinusbaum wieder dahinraffen ließ. Doch genau das war Gottes Gleichnis: „Dich jammert die Stauden, um die du dich nicht gemüht hast, hast sie auch nicht großgezogen, die in einer Nacht ward und in einer Nacht verdarb; und mich sollte nicht jammern Ninive, eine so große Stadt, in der mehr als 120.000 Menschen sind, die nicht wissen, was rechts und links ist, dazu auch viele Tiere?“¹

RIZINUS ANDERS BETRACHTET

Das Rizinusöl, das in Dr.Hauschka Kosmetik enthalten ist, stammt aus Indien (s. Seite 17 ff.). Dieses hochwertige Öl ist in vielen Präparaten Bestandteil der pflegenden Grundlage. In sulfatierter Form bildet es die Basis der Dr.Hauschka Bäder.

TEXT: CATRIN COHNEN; ILLUSTRATION: DIANA LAWNICZAK



¹Jona 4, 10 f. nach der revidierten Luther-Übersetzung von 1984.



Oben: Die Rizinussamen sind von einer bestachelten Samenkapsel umgeben, die bei der Ernte grün ist und beim Trocknen braun wird.

Rechts: Im Blütenstand stehen oben nur weibliche Blüten, die man an den roten Stempeln in der Blütenmitte erkennt. Darunter entwickeln sich nur männliche Blüten, erkennbar an den gelben Staubblättern.



LÄUFT WIE GEÖLT: BIO-RIZINUS AUS INDIEN

Rizinusöl ist ein pflegender Bestandteil in einer Reihe von Dr.Hauschka Kosmetikprodukten und die Grundlage der Dr.Hauschka Bäder. Als die WALA diesen Rohstoff auf biozertifizierte Qualität umstellen wollte, stellte sie fest, dass weltweit nirgendwo Rizinusöl in dieser Qualität zu erhalten war. Das lässt sich ändern, sagte sich 2005 die WALA Rohstoffeinkäuferin Christine Ellinger und aktivierte ihre indischen Kontakte zu ökologisch wirtschaftenden Bauern und zur regierungsunabhängigen Organisation Satvik.

TEXT UND FOTOS: CATRIN COHNEN



Bereits 1995 gründeten motivierte ökologisch orientierte indische Bauern die Nichtregierungsorganisation Satvik. Ihr Ziel war, den ökologisch angepassten, so genannten Regenfeldbau in der trockenen nordindischen Region Kutch zu fördern. Als dort 2001 nach einem starken Erdbeben mindestens 20.000 Menschen das Leben verloren und sehr viele Überlebende ihre Existenzgrundlage, wurde es umso wichtiger, auf eine Anbaumethode umzusteigen, die wenig Kosten verursacht und gleichzeitig die Bodenfruchtbarkeit erhält oder sogar steigert. Satviks vermehrter Einsatz war gefragt.

ERSTMALS BIOZERTIFIZIERTES RIZINUSÖL

Da kam Christine Ellinger, studierte Ökotrophologin und Agrarwissenschaftlerin, 2005 mit ihrer Frage nach Bio-Rizinus bei Satvik genau zur richtigen Zeit. Die Bauern produzierten damals zwar bereits nach ökologischen Kriterien, waren jedoch nicht offiziell biozertifiziert. Mittels finanzieller Unterstützung der Beratertätigkeit von Satvik und mit ihrer langjährigen Erfahrung konnte die WALA dazu beitragen, die gesamte Anbau- und Verarbeitungskette für Rizinus durch IMO (Institut für Marktökologie) biozertifizieren zu lassen. Diese unabhängige Kontrollorganisation untersucht Produkte, Landwirtschaft, Verarbeitung, Import und Handel nach ökologischen Gesichtspunkten gemäß der EG-Öko-Verordnung. So begann 2005 eine langjährige Partnerschaft, bei der letztendlich als Weltpremiere biozertifiziertes Rizinusöl herauskam.

MEIN TRAUM IST, NUR NOCH RIZINUSSAMEN AUS BIO-ANBAU ZU VERARBEITEN

Seit 2005 steht Nanalal Satra, Eigentümer und Geschäftsführer der Castor Products Company in Nandgam (Kutch), in Kontakt mit der WALA. Angeregt durch Christine Ellingers Anfrage und vermittelt durch Satvik stellt er seit 2007 in seiner Ölpressen kaltgepresstes Rizinusöl aus den biologisch angebauten Samen her, die er den biozertifizierten Bauern der Region abkauft – für einen um 15 bis 18 Prozent höheren Preis im Vergleich zu konventionellen Rizinussamen. Begeistert von der biologischen Produktionsweise, baute er im Jahr 2009 eine weitere, von IMO zertifizierte Produktionslinie auf, über die er ausschließlich Rizinusöl in biozertifizierter Qualität herstellt. Den Mehrerlös aus dem Verkauf dieses Bio-Rizinusöls nutzt Nanalal Satra, um Sozialräume für seine Arbeiter einzurichten, um die Bauern bei der Umstellung auf Bio-Anbau sowie bei der Zertifizierung zu unterstützen und um den Bauern das Kochen mit Biogas zu ermöglichen. Bereits 50 Bauern finanzierte er Biogasanlagen, mit denen eine Familie mit einer Kuh alle Mahlzeiten zubereiten kann. In der trockenen, baumarmen Region Kutch ist das ein Segen.

Links: Bei der Rizinusernte. Oben links: Jeder biozertifizierte Bauer erhält Transportsäcke und Etiketten für seine Ernte, um eine Kontamination oder Verwechslung mit konventionellen Rizinussamen auszuschließen. Anhand der beschrifteten Etiketten ist eine lückenlose Rückverfolgbarkeit (Traceability) bis zum Bauern gewährleistet – eine Grundvoraussetzung für die Biozertifizierung. Oben rechts: Satvik-Leiter Shailesh Vyas (rechts) berät Bauern von Jadsa, die am Biozertifizierungsprogramm teilnehmen.



FINANZIELLE UNABHÄNGIGKEIT ALS GROSSES ZIEL

Inzwischen sind die landwirtschaftlichen Flächen von gut 140 Familien biozertifiziert. Sie erzeugen auf etwa 1.175 Hektar Land rund 277 Tonnen Rizinusamen und sichern sich dadurch ein festes Zusatzeinkommen. Nanalal Satras Ölproduktion von 60 Tonnen im Jahr überschreitet heute bei weitem den Bedarf der WALA, sodass er mittlerweile mit mehreren Handelspartnern zusammenarbeitet. „Das ist ganz in unserem Sinne“, sagt Christine Ellinger. Es gehe schließlich darum, in einer strukturell



benachteiligten Region Produktionszweige so anzuregen und zu unterstützen, dass sie stabil und aus sich selbst heraus bestehen können und den Menschen vor Ort zu finanzieller Unabhängigkeit verhelfen. Und zu besseren sozialen Bedingungen. Denn neben der wirtschaftlichen Beratung laufen Gesundheits- und Ausbildungsprogramme der Nichtregierungsorganisation. Auch Christine Ellinger achtet bei ihren Besuchen auf soziale Aspekte. Bei ihrem letzten Besuch zeigte Nanalal Satra stolz die verbesserten Sozialräume für seine Mitarbeiter. Christine Ellinger freut sich sichtlich: Begegnungen verschiedener Kulturen tragen vielseitig Früchte.

Oben: Christine Ellinger (rechts) überreicht den Frauen von Jadsa Geschenke und erklärt ihnen, wofür die WALA das produzierte Bio-Rizinusöl verwendet. Unten links: Nanalal Satra stellt Rizinusöl in Bio-Qualität her. Unten rechts: Wasser ist Mangelware in Nordindien. Frauen bringen mehrere Stunden des Tages damit, Trinkwasser zu beschaffen.

SERVICE

BEZUGSQUELLEN

WALA Arzneimittel sind in jeder Apotheke erhältlich. Dr.Hauschka Kosmetik Präparate sind erhältlich in ausgewählten Apotheken, Drogerien, Reformhäusern, Department Stores und bei unseren Dr.Hauschka Naturkosmetikerinnen.

WALA KUNDENSERVICE

Der WALA Kundenservice nennt Ihnen regionale Bezugsquellen und nimmt Ihre Fragen unter der Telefonnummer +41 (0)31 388 80 10 entgegen. Unter dieser Telefonnummer erhalten Sie zudem Adressen von Dr.Hauschka Naturkosmetikerinnen in Ihrer Nähe. Oder schauen Sie ins Internet unter www.dr.hauschka.ch oder www.wala.ch. Dort können Sie die viaWALA lesen und als PDF-Datei herunterladen.

IMPRESSUM

viaWALA Ausgabe Nr. 12, August 2010
 © 2010 WALA Heilmittel GmbH
 73087 Bad Boll/Eckwälden, Deutschland
 Telefon +49 (0)7164 930-0, Telefax +49 (0)7164 930-297
 info@wala.de, www.wala.de, www.walaarzneimittel.de,
 www.dr.hauschka.de, www.dr.hauschka-med.de
 Verantwortlich für den Inhalt: Antal Adam
 Redaktion: Antal Adam, Inka Bihler, Catrin Cohnen,
 Silke Röttgers
 Layout: Anna Perino, submedia, www.submedia.de
 Druck: haka print und medien, Ostfildern-Ruit
 Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung
 der WALA Heilmittel GmbH

Ausgabe für die Schweiz

WALA Schweiz GmbH
 Bärenplatz 2
 3011 Bern
 Tel.: 031 388 80 10
 Fax: 031 388 80 11
 info@wala.ch
 www.dr.hauschka.ch
 www.wala.ch

Bildnachweis:

Adrian Bela Raba: Seite 11; Challenge: Seite 13; Catrin Cohnen: Editorial, Seite 17, 18, 19; Kim Fernald und Tim Gray: Seite 5; Kay Johannsen: U1, U4; Diana Lawniczak: Seite 15, 16; Silicya Roth: Seite 1, 7, 8, 9, 5, 16; Arne Schneider: U2, U3; shutterstock: Inhalt, Seite 10, 12; WALA Archiv: Seite 3, Seite 6; Dirk Wilhelmy: Seite 4.

WALA®, WALA Logo®, viaWALA®, Dr.Hauschka®, Dr.Hauschka Med®, Dr.Hauschka CulturCosmetic®, CulturCosmetic® und Dr.Hauschka Design sind eingetragene Marken der Firma WALA Heilmittel GmbH.

Das Papier dieser Broschüre wurde aus Zellstoff auf der Basis zertifizierter nachhaltiger Waldbewirtschaftung nach dem FSC-System in Übereinstimmung mit dem aktuell gültigen Regelwerk zur Herkunftsprüfung von Holz und Holzprodukten in der Produktkette hergestellt. Die Regeln der Mengenbilanzierung werden eingehalten.



Foto: Rizinusblüte

