

chW *Scriptum*

Phytopharmacognosie *unique*

**Kaktusfeige**



chW wissenschaftliches Begleitmaterial

© chW 2021

chW c.hinterseher *Wissen!*

[www.c-hinterseher.com](http://www.c-hinterseher.com)

[info@c-hinterseher.de](mailto:info@c-hinterseher.de)

Christoph Hinterseher

Preysingstraße 1

81667 München

Tel.: 089-4411 85 38



# Inhaltsverzeichnis

Phytopharmacognosie Unique ..... 1

Kaktusfeige..... Fehler! Textmarke nicht definiert.

**Einleitung** ..... 4

Historie .....4

**Nomenklatur**..... 5

**Botanik**..... 5

Droge ..... 5

Wirkungen..... 6

**Indikationen** ..... 7

**Wirkstoffe** ..... 8

**Dosierung** ..... 9

chW Homepage.....10

chW Newsletter .....10

chW App .....10



## Einleitung

... Pflanzen, Menschen und (A)Vertebraten ... Wir werden uns in Folge ausführlich mit der Kaktusfeige, *Opuntia ficus-indica* beschäftigen. Wir haben es hier mit einem Tausendsassa zu tun, der neben alle dem auch ein nebenwirkungsfreies Genussmittel darstellt. Es wird wohl einige „Ahs“ und „Ohs“ geben. Wer ist sie also, *Opuntia ficus-indica*? Schauen wir uns zunächst in der Historie dieser Arzneipflanze um.

## Historie

Erst seit etwa zwei Jahren taucht *Opuntia* in den wirklich wissenschaftlichen akademischen ernstzunehmenden Bereichen der phytopharmakognostischen Medizin auf. Zuvor hat man das alles gar nicht beachtet, weil man es ganz einfach nicht wusste. Nichtsdestotrotz gibt es eine Tradition hinter der Kaktusfeige. Die Beschreibung „ein Südamerikaner / eine Südamerikanerin im Mittelmeergebiet“ trifft es im Kern. In der Tat treffen wir heute auf Opuntien eher in den Mittelmeerlagen, wobei dieser Blattkaktus mit dem Mittelmeer wahrlich überhaupt nichts zu tun hat. Die *Opuntia*, sie ist eine Südamerikanerin. Offensichtlich ist sie aber als Cosmopolitin in der Lage überall unterwegs zu sein und ihre wunderbar liebevolle Kraft zu entfalten. Sie sieht nicht nur schön aus, sondern hat auch einen ausgezeichneten Geschmack. Es ist die richtige Kombination aus Obst- und Fruchtsäure und gleichzeitig die passende Menge an Bitterstoffgehalt. Ein Genussmittel, das einen medizinischen Wert hat. Endlich haben wir einmal einen solchen Vertreter vor uns. Traditionell wird *Opuntia* als Verdauungstonikum angewandt. Embryofetal entsteht das Darmanhang-Drüsensystem, Pankreas und Leber, und das Magen-Darm-Rohr. Sie entstehen aus ein und demselben Gewebe, dem Urdarm, dem Archenteron. Dieses Urdarm-Gewebe hat eine ganz besondere Zellzyklus-Quote, das heißt, wie schnell sich die Zellen teilen. Die spätere Magen-Darm-Schleimhaut, die Leber und die Parenchymzellen des Pankreas, also die Zellen des Urdarms, teilen sich in einer bestimmten Geschwindigkeit und Effizienz. Inhaltsstoffe aus der Opuntien-Frucht vermitteln genau diese Geschwindigkeit. Sie stellt also so etwas wie ein Gen-Expressions-Hilfsmittel dar. Es wird gewissermaßen eine Regenerationsfreudigkeit in den Magen-Darm-Organen auch in den erwachsenen Patienten möglich gemacht. Für die Leberregeneration, die Regeneration einer gestressten Magenschleimhaut, den Aufbau eines schwierig gewordenen Bauchspeicheldrüsen-Systems ist die Kaktusfeige förmlich die Wunderdroge schlechthin. Als Homöopathikum bei GIT-Beschwerden ging es los. Daraufhin brauchte es einige Studienpaper, die erst ca. zwei Jahre alt sind, bis man das Ganze auch in der Phytopharmakognosie ernstgenommen hat. Man hätte frühzeitig auf Samuel Hahnemann, den Begründer der Homöopathie, hören sollen. Das Homöopathikum von *Opuntia* ist übrigens im Sinne des neuen Tier-Arzneimittel-Gesetz nicht zugelassen, die Frucht wiederum hat eine Lebensmittelzulassung und ist somit auch TAMG-zulässig. Das, was wir Säugetiere gut finden, das findet offensichtlich auch ein Blattlausparasit gut. Wir Menschen wiederum profitieren von diesem Blattlausparasiten, denn die Cochenille-Laus wird heute noch frequent eingesetzt, um besondere Karminrot-Pigmente zu gewinnen. In der Tat baut sie einen besonderen Zucker-Kohlenhydrat-Inhaltsstoff der Kaktusfeige zu einem roten Pigment um und wir Menschen gewinnen dieses satte Karminrot unter anderem für labordiagnostische Maßnahmen. Der labortechnische Farbstoff kongorot basiert tatsächlich auf diesem Cochenille-Laus-Pigment. Wenn wir in Teile Südamerikas gehen und in diesem Fall vor allen Dingen nach Mexiko, dann haben wir es bei *Opuntia ficus-indica* mit einer Agrarfrucht zu tun, die eine Historie von mehr als 8500 Jahren aufweist.