



Ätherische Ölen gewinnen mit der normalen Destille

Für die Dampfdestillation sind ein paar Handgriffe zum Umbau einer normalen Destille erforderlich. Es funktioniert aber auch die normale destillation. Hier werden beide Verfahren beschrieben.

Die Dampfdestillation

Es gibt auch industrielle Verfahren mit Paraffinen und Alkoholauszügen um die ätherischen Öle zu gewinnen. Hier geht es um die schonende Gewinnung, denn die Dampfdestillation ist die schonendste und ergiebigste Art und Weise zur Destillation ätherischer Öle. Das Pflanzenmaterial bekommt keinen direkten Kontakt mit dem kochenden Wasser, nur über den aufsteigenden Dampf werden die aromatischen und wirksamen ätherischen Öle gelöst und abtransportiert. Zu starke Hitze würde die Aromen zerstören, deshalb ist die Dampfdestillation die beste Methode für hochwertige ätherische Öle.

Es gibt speziell darauf abgestimmte Destillen mit einer Kolonne die komplett befüllbar ist und eine Menge Pflanzenmaterial aufnehmen kann. Wenn man nun eine „normale“ Destille hat, dann kann man mit ein paar Handgriffen auch eine normale Destille zur Dampfdestillation umbauen. Bei den meisten Anlagen ist der Kesselhals recht weit, und wenn man da z.B. einen Gazebeutel und/oder einen Drahteinsatz mit dem zu destillierenden Pflanzenmaterial einhängt und den Kessel unten mit Wasser füllt, kann man auch im Dampf destillieren. Unbedingt darauf achten, dass die Pflanzen nicht im Wasser hängen und dass der Dampf auch durch das Pflanzenmaterial dringen kann (also nicht zu dicht auffüllen).

Zur Dampfdestillation den Kessel schnell und auf hoher Temperatur erhitzen um ein aromatisches, kräftiges Öl zu erhalten. Das fertige Destillat besteht in der Hauptsache aus Wasser und einer dünnen Schicht Öl. Das ist unser Aromaöl und dieses gilt es nun abzutrennen. Je nach Menge am besten durch einen Ölabscheider (den ja meist niemand hat). Es geht aber auch mit einem sehr schmalen Gefäß, z.B einem Reagenzglas. Dadurch wird die Ölschicht dicker und lässt sich leicht mit einer Spritze absaugen.



Normale Destillation

Wesentlich einfacher, wenn auch nicht so schonend für die Aromen, ist es normal zu destillieren. Hierzu einfach das Pflanzenmaterial mit Wasser in den Brennkessel geben und schnell aufheizen.

Wie bei der Dampfdestillation nimmt der Wasserdampf nun die Öle mit und kondensiert wieder im Kühler.

Ergänzung

Die Öle von frisch geernteten Pflanzen kann man sofort abdestillieren, während man getrocknete Pflanzen vorher ein paar Tage in Wasser einweichen sollte. Frische Pflanzen sind meist ergiebiger.

<https://www.facebook.com/groups/Alchemie.Schule/>

Datum: 26. April 2015