

«Jungbrunnen» aus dem Rheintal

Was in der SF1-Sendung «Einstein» Anfang April als eine Art Novum präsentiert wurde, das in etwa drei Jahren in den Verkaufsregalen zu haben sein wird, gibts im St. Galler Rheintal schon seit verganginem Jahr. Die Rede ist von Brot, das einen hohen Grad an Antioxidanzien aufweist.

Von Kurt Latzer

Rheintal. – Am 3. April wurde in der Wissenschaftssendung «Einstein» des Schweizer Fernsehens eine Weizenzüchtung präsentiert, deren Schale Antioxidanzien aufweist. «Antioxidanzien sind Moleküle mit zwei Wasserstoffatomen, die sich mit Sauerstoff verbinden und somit Wasser bilden, Wasser ist gut für den Körper», hiess es in der Sendung. Einfach beschrieben: Im Körper befinden sich sogenannte «freie Radikale», die Zellen zerstören. Sie werden verursacht durch UV-Strahlung, Zigarettenrauch, Abgase, Stress und andere negativen Einflüsse. Antioxidanzien sind die positiven Kräfte. Es sind Substanzen, die mit «freien Radikalen» reagieren und diese für den Körper unschädlich machen.

Weiter wurde ein bereits vielversprechender Backversuch gezeigt. Einer der Forscher hielt fest, dass er hoffe, aus dem roten Weizen ein gutes und gesundes Brot herstellen zu können, da es eben Antioxidanzien darin gebe. Am Schluss gab er zu verstehen, dass er hoffe, dieses Brot in einigen Jahren herstellen zu können. Allgemein wird davon ausgegangen, dass dieser «Jungbrunnen aus der Schweiz» in etwa drei Jahren in den Verkaufsregalen zu finden sein werde.

«Jungbrunnen» aus dem Rheintal

Es mag sein, dass es etwa noch drei Jahre dauern wird, bis aus dem speziellen roten Weizen ein antioxidanzienhaltiges und damit gesundes Brot produziert werden kann. Aber was da bei «Einstein» als Vision präsentiert wurde, ist im St. Galler Rheintal bereits seit einem Jahr in den Verkaufsregalen verschiedener Bäckereien zu haben. Das Traubenkernbrot weist eine sehr hohe Zahl an Antioxidanzien auf. «Der Weintraubenkern – nur der von roten Trauben – enthält eine Urkraft, die nur in diesem Lebensmittel in grosser Menge vorkommt», sagt Heini Haubensak, Inhaber des gleichnamigen Weingutes in Altstätten und einer der drei «Väter» des Traubenkernbrot.

Das Traubenkernmehl und schliesslich das Traubenkernbrot entstand in Zusammenarbeit mit Heini Haubensak, Johann Zellweger, Geschäftsführer Weissmühle Berneck, und Fritz von Allmen, Inhaber der Firma Cretti & Co. in Au.

Das Mehl ist reich an natürlichen Antioxidanzien (Catechin und Epicatechin), bekannt aus Rotwein sowie grünem Tee und der stärksten Antioxidanz Procyanidin (OPC). Procyanidin ist ein sehr starkes Antioxidanz, im Laborversuch etwa 50-mal stärker als Vitamin E und in diesem Mass bisher nur im Traubenkernmehl gefunden. Weiter heisst es in der Beschreibung: «Aktuelle Forschungsergebnisse legen den Schluss nahe, dass Traubenkernmehl in besonderem Masse geeignet ist, oxidativem Stress (Übermass an freien Radikalen) zu begegnen.»

Das Mehl sei gluten- und lactosefrei und enthalte 50 Prozent Ballaststoffe sowie bis 20 Gramm OPC pro Kilogramm. Der Anteil Traubenkernmehl betrage im Brot fünf bis sieben Prozent.

Am Anfang steht der Traubenkern

Heini Haubensak produziert nun seit mehreren Jahren Traubenkernöl – «grünes Gold» – wie es im Mittelalter genannt wurde. Dazu werden nur die in einem speziellen Verfahren getrockneten



Sie sind die «Väter» des Traubenkernmehls und damit auch des Traubenkernbrot (v. l.): Fritz von Allmen, Johann Zellweger und Heini Haubensak stellten im Juli 2007 das Traubenkernbrot offiziell vor. (Foto: Archiv/kul)



Die Traubenkerne werden unter sehr hohem Druck gepresst. So entsteht das kalt gepresste «grüne Gold» von Heini Haubensak.

Kerne verwendet. «Stark OPC-haltig sind nur die Häute der Kerne roter Trauben. Aus diesen Kernen – die bei uns kalt gepresst werden – entsteht das Traubenkernöl», betont der Altstätter Kelterer.

Beim Pressvorgang entstehen die sogenannten Chips, aus den ausgepressten Kernen. Da auch die stark OPC-haltig sind, entstand dann auch die Idee, sie als Nahrungsmittel weiterzuverwenden. In der Zusammenarbeit zwischen Heini Haubensak, Fritz von Allmen und Josef Zellweger entstand schliesslich das Traubenkernmehl. Im Frühjahr 2007 waren die Versuche soweit abgeschlossen, dass das Brot schliesslich im Juli 2007 bei verschiedenen Rheintaler Bäckereien in den Regalen zu haben war.

Mittlerweile ist der gebackene «Jungbrunnen» auch in Bäckereien in St. Gallen erhältlich, wo es sich grosser Beliebtheit erfreut. Wie Heini Haubensak betont, stehen zurzeit etwa zwölf Tonnen Traubenkernmehl zur Verfügung. Fünf bis sieben Prozent davon werden in einem Kilogramm Traubenkernbrot verbacken.

Die Nase vorn

Wie in der Sendung «Einstein» zum Ausdruck gebracht wurde, sei die Wirkung von Antioxidanzien zwar erst bei

Tierversuchen nachgewiesen, wo es eine zellverjüngende Wirkung aufwies, nicht aber beim Menschen. Dies allerdings scheint nur noch eine Frage der Zeit zu sein, denn wie die «Weizenforscher» betonten, wolle man die Nase vorn haben, sobald der Nachweis erbracht ist.

Eines ist erstaunlich – auch ohne Versuch am Menschen: Nicht nur das Traubenkernöl, sondern auch das Traubenkernbrot ist sehr lange haltbar. Dies kann jedermann selbst ganz einfach feststellen: Man kaufe ein frisches Traubenkern- und ein herkömmliches Brot. Dann lege man beides zwei Tage zur Seite und vergleiche schliesslich Geschmack und Frische.

Zum Thema «Nase vorn»: Neben dem Traubenkernöl und -brot gibts noch andere Innovationen «made im Rheintal». Die OPC-haltigen Traubenkern-Pressrückstände finden auch in Tierfutter (für Aufzucht) und in einer Kosmetik-Linie Verwendung. «Vinea Sole» heisst das Produkt, die eigene Anti-Aging-Kosmetiklinie des Hotel Castello Del Sole in Ascona. Die Traubenkerne des Hotel eigenen Weinberges werden in Altstätten, bei Heini Haubensak, gepresst. Die Entstehungsgeschichte der Kosmetik ist unter www.inform.tv in einem Videospot zu sehen. Innovation hat

eben doch einen Namen und der heisst «St. Galler Rheintal».



Die sogenannten Chips sind die Basis für das Traubenkernmehl.