

Bewährtes neu entdeckt

Traubenkernöl wird als «grünes Gold» bezeichnet. Dies nicht nur wegen seiner hohen Qualität für die Küche, sondern weil es sehr gesund ist. Immer mehr Mediziner interessieren sich für das Öl. Heini Haubensak ist nicht nur innovativer Weinproduzent, sondern schweizweit auch Pionier in der Gewinnung von Traubenkernöl.

Von Meinrad Gschwend

Altstätten. – Eigentlich ein kleines Wunder – so ein Traubenkern. Auf engstem Raum finden sich all jene Stoffe, die gesund und schön machen. Verblüffend ist nicht nur der hochkonzentrierte Gehalt dieser Stoffe, sondern ihre Anordnung innerhalb eines winzigen Systems.

Ein neues Qualitätsprodukt

Traubenkernöl ist schon lange bekannt. Trotzdem wird der Traubentrester – der Pressrückstand aus Traubenhäuten und Kernen, der bei der Weingewinnung anfällt – meistens kompostiert. Heini Haubensak, Weinproduzent in Altstätten und treibende Kraft, wenn es im Rheintaler Weinbau um Innovationen geht, hat sich vor drei Jahren daran gemacht, diese wertvollen «Abfallprodukte» nutzbar zu machen und ein Qualitätsprodukt daraus zu entwickeln: das Traubenkernöl.

Gesund von A bis Z

Inzwischen hat er die Methode verfeinert und die Menge gesteigert. Zurzeit gewinnt er aus rund zehn Tonnen getrockneten Traubenkernen rund 900 Liter Öl. Der Rest wird gemahlen, und daraus entsteht Traubenkern-Mehl. Beides ist sehr gesund. Fachleute sprechen von einem «Powerpaket» und meinen damit den Traubenkern. Er zeichnet sich aus durch einen hohen Gehalt an Vitamin E und Lecithin. Ausserdem enthält es als einziges Lebensmittel eine hohe Menge an Polyphenol Procyanidin. Dieses schützt den menschlichen Körper



Eigens um Traubenkerne zu mahlen, liess Heini Haubensak diese Mühle erstellen. Hier entsteht das wertvolle Traubenkernöl. (Foto: pd.)

gegen die freien Radikale – das sind Moleküle, welche die Struktur der Zellen zerstören können, was wiederum zu Krebs und Infarkt führt. Oder anders ausgedrückt: Traubenkernöl ist entzündungshemmend und hat einen positiven Einfluss auf Herz und Kreislauf. Kein Wunder, interessieren sich neben Gourmets auch Mediziner sowie Kosmetikerhersteller und immer mehr gesundheitsbewusste Konsumenten für das Traubenkernöl.

Messgerät an der Rhema

Die Rhema nimmt Heini Haubensak zum Anlass, um neben seinem Weinsortiment auch sein Traubenkernöl und Traubenmehl vorzustellen. Als Attraktion besonderer Art wird an seinem Stand ein medizinisches Messgerät aufgestellt: ein Fras (Free Radical Analytical System). Mit diesem Analysegerät werden die freien Radikale im Blut gemessen. Gegen diese freien Radikale wirkt

das Procyanidin, das vor allem im Traubenkern vorkommt. Der Schutz vor den freien Radikale ist wiederum ein wichtiger Faktor, wenn es um die Alterung der Körperzellen geht – und den Schutz vor Krebs.

Renaissance

Das Traubenkernöl, das während Jahrhunderten als das kostbarste und köstlichste Edelmittel galt, erfährt in der Schweiz eine Renaissance. Heini Haubensak kann ein stetig steigendes Interesse an seinem Öl feststellen. Diesem Interesse will er entsprechen, indem er das Traubenkernöl an der Rhema vorstellt. Das Rheintaler Traubenkernöl ist nicht nur gesund, sondern es zeichnet sich durch seine natürliche grüngoldene Farbe und einen zarten, feinfruchtigen, aber milden Geschmack aus. Der Duft ist typisch traubig-nussig. Das Traubenkernöl empfiehlt sich als vorzügliches Speiseöl und diätisches Nahrungsmittel.