

Das Traubenkernbrot kommt

Jeder der drei ist ein Fachmann auf seinem Gebiet. Heini Haubensak, Kelterer in Altstätten, hat das Rohprodukt geliefert, Fritz von Allmen, Inhaber der Firma Cretti, hat Versuchsmahlungen durchgeführt und Johann Zellweger von der Weissmühle Berneck, hat schliesslich das Traubenkernmehl hergestellt. Ab morgen ist das Rheintaler Traubenkernbrot in verschiedenen Bäckereien zu haben.

Von Kurt Latzer

Altstätten. – Die Entstehungsgeschichte des Rheintaler Traubenkernbrotes kann als positives Beispiel für Innovation sowie die Vernetzung verschiedener Fachleute herangezogen werden.

Am Anfang stand das Öl

Vor einigen Jahren begann Heini Haubensak damit, nach dem Pressen die von roten Trauben stammenden Kerne aus dem Trester zu separieren. Die so gewonnenen und getrockneten Kerne lieferte er nach Deutschland, wo das Rohprodukt zu Traubenkernöl verarbeitet wurde. Das «Abfallprodukt» aus dieser Ölpressung bekam er damals nie zu sehen. Seit etwa zwei Jahren stellt Heini Haubensak sein kaltgepresstes Traubenkernöl selber her. «Per Zufall stiess ich darauf, dass in der Haut, welche die getrockneten Traubenkerne umgibt, ein sehr hoher Wert an OPC (Procyanidin) enthalten ist», erklärt der Weinbauingenieur.

Das Procyanidin ist vollkommen wasserlöslich und habe laut Studien die 18-fache Antioxydationskraft von Vitamin C und die 50-fache Antioxydationskraft von Vitamin E. Diese Stoffe dienen zum natürlichen Schutz und zur Reparatur von menschlichen Zellen gegen aggressive Sauerstoffmoleküle (freie Radikale). Sie tragen damit zur Funktionsfähigkeit und zur Vitalität der Zellen und zu einem gesunden Organismus bei. Trotz dieses positiven Inhaltsstoffes dürfte weder das Traubenkernöl noch das



Sie präsentierten am Dienstagabend in den Räumen des Weingutes Haubensak, Altstätten, das Rheintaler Traubenkernbrot (von links): Fritz von Allmen, Johann Zellweger und Heini Haubensak. (Foto: kul)

nun neu entstandene Traubenkernbrot als Heil- noch als Arzneimittel angesehen werden.

Aus Pressrückständen wird Brot

Aufgrund dieses Wissens sei Heini Haubensak dazu übergegangen, sich über die Verwertung der nach dem Ölpressen entstandenen Traubenkern-Chips Gedanken zu machen.

Und genau da habe das Netzwerk begonnen zu spielen. «Das Pulver, welches aus den Chips entstand, direkt den Bäckern zur Verarbeitung zu liefern, brachte nichts», sagt Haubensak. So habe er mit Johann Zellweger, Inhaber der Weissmühle in Berneck, Kontakt aufgenommen.

«Wer in der Produktion steht, hat kaum die Zeit, sich mit Versuchen zu beschäftigen, weshalb ich Heini Haubensak an Fritz von Allmen von Cretti & Co.

in Au verwiesen habe», sagt der Bernecker Müller. Wie der Inhaber der Firma Cretti & Co. betonte, habe er die Mahlversuche durchgeführt, Mehlmischungen hergestellt und Backversuche organisiert. Fritz von Allmen: «Wir, die Weissmühle Berneck und die Firma Cretti, haben ein gutes partnerschaftliches Verhältnis. Ich habe bereits die Lehre in der Bernecker Mühle absolviert, und heute arbeiten wir eng zusammen.»

Von grossem Anklang überrascht

Die ersten Bröte aus Traubenkernmehl wurden im Frühling gebacken. Die erste Bäckerei, die das Rheintaler Traubenkernbrot ins Sortiment aufgenommen hat, ist Eschenmoser in Balgach. «Neue Spezialbröte gibt es fast jeden Monat und Vollkornbrötchen sehen auch etwa gleich aus. Die Spezialbröte bieten wir nicht jeden Tag an. Beim Rheintaler

Traubenkernbrot war dies anders, vielleicht auch weil es in Traubenform gebacken wird. Die Nachfrage war dermassen gross, dass wir dieses Brot, bestehend aus lokalen Produkten, täglich backen mussten», sagt Hugo Eschenmoser. Das Brot habe einen speziell guten Geschmack und sei auffallend lange frisch, weit über den Backtag hinaus. Das positive Echo habe ihn sehr überrascht. Auch Johann Zellweger und Fritz von Allmen sind begeistert, vor allem dass die regionalen Bäckereien etwas bekommen haben, das es sonst nirgends gibt.

Ab morgen ist das Rheintaler Traubenkernbrot auch bei folgenden Bäckereien erhältlich: Hautle Altstätten, Graf Altstätten-Eichberg, Rolle Altstätten-Lutzenberg, Schegg Oberriet, Lingenhag Marbach, Lüchinger Kriessern, Kobler Kriessern.