

Kräuterwissen Oktober 2020

# EGK Newsletter

# Weintraube

Weinrebe (Rebe) = *Vitis vinifera* // Weinrebenengewächs = Vitaceae

 Geschichtliches

 Botanik und Kultur

 Verwendung in der  
Naturheilkunde

 Verwendung in  
der Küche

 Rezept





## Geschichtliches

Die Weinrebe zählt zu den ältesten Kulturpflanzen auf unserer Erde. Die ursprüngliche Heimat dieser Gewächse liegt vermutlich im Kaukasus. Bereits in der frühen Bronzezeit prägten Reben die Landschaften im Mittelmeerraum. Die Geschichte des Weinbaus ist deshalb eng mit der Entwicklung früherer Kulturen in diesen Gebieten verbunden. Bereits vor über 5000 Jahren pflanzte man Rebstöcke in Ägypten. Die Römer führten diese später in viele der heutigen Weinbaugebiete ein.

Das Hauptprodukt der Rebe – der Wein – wurde als Getränk der Götter angesehen. Der griechische Weingott «Dionysos», wie auch sein römisches Pendant «Bacchus» waren in der Mythologie dem Wein gewidmet. In anderen Kulturen war der Wein auch ein Symbol vergossenen Blutes im Kampf. Es ist deshalb nicht erstaunlich, dass man den gefallenen Krieger Karaffen mit Wein ins Grab mitgab.

Im 19. Jahrhundert verwüstete die gefürchtete Reblaus (*Phylloxera vastatrix*) die Kulturen in vielen Weinbaugebieten in Europa. Da sich verschiedene amerikanische Arten/Sorten als resistent gegen diesen Schädling erwiesen, veredelte man nun die europäischen Sorten auf Unterlagen aus den Überseeregionen und pflanzte die Rebhänge neu. Dies war eine wirtschaftlich sehr harte Zeit und brachte manche Winzerfamilie in grosse Existenzängste.



## Botanik und Kultur

Die Gattung der Reben umfasst zirka 65 Arten sommergrüne Kletterpflanzen und Sträucher. Aus dieser Familie hat die Gattung der Weinreben die grösste Bedeutung für den Anbau. Der Schwerpunkt der natürlichen Verbreitung liegt in den klimatisch gemässigten Regionen der nördlichen Hemisphäre. Von den rund 60 bekannten Spezies dieser Gattung wird nahezu ausschliesslich die edle Weinrebe (*Vitis vinifera*) für den Weinbau kultiviert.

«Die Rebe ist ein Sonnenkind, dies müssen wir uns immer vor Augen halten. Dies beginnt bereits, wenn wir uns an die Wahl der Pflanzstelle, wie auch der Wuchsform der Rebe gehen wollen. Auch bei allen Pflegemassnahmen müssen wir uns nach diesem Leitgedanken richten. Die Blätter wollen Licht und Sonne, um arbeiten zu können.» (Das Rebspalier – von Hermann Zulauf / Verlag Wirz und Co. Aarau 1947). Reben können sehr vielfältig gepflanzt und auch gezogen werden. Eine Renaissance erleben kleine Weinreberge, aber auch Spalierreben, Reben auf Veranden und Dachgärten. Auch Reben an Lauben und Pergolas erfreuen sich einer grossen Beliebtheit.

Die Rebengewächse sind eigentlich sehr anpassungsfähig. Für einen guten Wuchs sollte aber nach Möglichkeit ein tiefgründiger, durchlässiger und humushaltiger Boden vorhanden sein. Jungpflanzen im Winter bis auf zirka 30 cm über den Boden zurückschneiden. Alten Wuchs an älteren Stöcken ausdünnen und Jungtriebe im Spätsommer kürzen.

Weinreben können je nach Wetterlage von verschiedenen Schädlingen – Schild-, Schmier- und Blattläusen – befallen werden. Auch der echte Mehltau ist leider immer wieder ein Thema bei den Reben. Brennnessel- und Ackerschachtelhalmbrühe, Steinmehl etc. stärken die Reben. Bei starkem Befall mit Netzschwefel gegen Mehltau behandeln. Auch hier gilt die Grundregel: Pflanzen regelmässig beobachten, um rasch handeln zu können.



## Verwendung in der Natur- heilkunde

Es ist erstaunlich, welche heilenden Kräfte im Rebstock schlummern. Die Verwendung von Weinblättern in der Therapie von Erkrankungen ist seit über 5000 Jahren bekannt. Sowohl die Ägypter, als auch die Griechen und Römer nutzten die heilenden Kräfte der Weinblätter.

Geerntet werden im Frühsommer die Blätter und Triebe. Diese können frisch, eingemacht oder auch getrocknet zu Absuden, Flüssigextrakten und Tinkturen verarbeitet werden. Innerlich werden diese bei Krampfadern, bei starker Menstruation, bei Harnwegproblemen und bei zu hohem Blutdruck, bei Zahnfleisch- und Augenentzündungen eingesetzt.

In den Jahren nach dem 2. Weltkrieg hat man vor allem in Frankreich Tee aus rotem Weinlaub angesetzt und bei verschiedenen Erkrankungen wie Durchfall, Entzündungen der Mundschleimhäute, Blutergüssen, Erbrechen, Hautausschlägen, Krampfadern verwendet.

*Wir möchten an dieser Stelle darauf hinweisen, dass sich diese Angaben nicht für eine Selbstdiagnose eignen. Bei Fragen über die Anwendung wenden Sie sich an einen Naturarzt oder ausgewiesenen Drogisten.*

## Verwendung in der Küche

Die blanchierten frischen oder in eine Salzlösung eingelegten Blätter werden als Hülle für Hackfleisch, Reis und Fisch verwendet. Die Früchte genießt man roh oder auch als Saft zubereitet. Auch die Herstellung von Gelees, Saucen und Essig ist sehr beliebt, ebenso jene von Schaumweinen, Sherry, Likör und Spirituosen. Die Traubenkerne werden gepresst und daraus kann ein leichtes Öl gewonnen werden. Die getrockneten Beeren kommen als Rosinen und Korinthen in den Handel.

Nicht vergessen darf man natürlich die Herstellung von Wein. Die Propagandazentrale für Erzeugnisse des schweizerischen Obst- und Rebbaues in Zürich schrieb 1947: «Es gibt auf der ganzen Welt keine Weine, die man mit den Erzeugnissen des schweizerischen Rebbaues ohne weiteres vergleichen könnte. Die Vielfalt von Geschmack und Charakter, von Aroma und Aussehen ist für das kleine Provenienzgebiet der Schweiz so gross und typisch, dass man es durchaus als Unbescheidenheit zu empfinden braucht, dieses einmal deutlich festzustellen.»

Die aus den Traubenschalen gewonnenen Extrakte werden in der Getränkeindustrie als Farbstoff verwendet.



## Rezept

### Gefüllte Weinblätter

#### Zutaten Weinrebenblätter in Salzlake (für 1 Einmachglas von 5 dl)

- 50-60 Weinrebenblätter
- 100 g Meersalz
- 1 EL Zucker
- 5 dl Wasser
- ½ Zitrone, Saft

#### Zutaten gefüllte Weinblätter

- 1 mittlere Zwiebel
- 100g Risottoreis
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Rosinen
- 2 dl Wasser
- wenig Salz
- 1 EL Minze
- 1 EL Petersilienblätter
- ½ Zitrone Schale
- 1 EL Zitronensaft

#### Zubereitung Weinrebenblätter in Salzlake

Stiel der Weinrebenblätter mit der Schere abschneiden. Blätter waschen. Stiele weg-schneiden.

Das Wasser, das Salz und den Zucker aufkochen, den Zitronensaft dazugeben. Die Weinrebenblätter beifügen und 4 Minuten kochen.

Das Einmachglas waschen und mit kochen-dem Wasser füllen. Wasser ausleeren.

Die Blätter aus dem Wasser nehmen und zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen. Blatt für Blatt einrollen und in das Einmach-glas schichten. Die Salzlake aufkochen und über die Weinrebenröllchen giessen. Glas bis zum Rand füllen, Glas verschliessen.

Die Weinrebenblätter sind im Kühlschrank sicher 6 Monate haltbar.

#### Zubereitung gefüllte Weinblätter

Zwiebel fein hacken und mit dem Risottoreis im Olivenöl dünsten. Rosinen, Wasser und wenig Salz dazugeben. Risotto weichko-chen.

Minze und Petersilienblätter fein schneiden. Zum etwas ausgekühlten Risottoreis geben. Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben. Alles gut vermischen.

Ein Weinblatt nehmen, ausrollen und unter fliessendem Wasser Salz abwaschen. Das Blatt mit der glatten Seite nach unten auf ein Küchenpapier legen. Etwa 1 Esslöffel Fül-lung auf den unteren Blattteil legen. Seiten darüber klappen und zur Spitze hin aufrollen. Als Apéro reichen.