

Falstaff, November/Dezember 2004



KALTGEPRESSTES TRAUBENKERNÖL AUS ÖSTERREICH

Kernkraft

GESUND & GUT. Kaltgepresstes Traubenkernöl lässt sich in der Küche vielseitig einsetzen, schützt vor Krebs und baut Cholesterin ab. **Text von Klaus Buttenhauser**



Wenn Sie in Gols, Langenlois oder Pöysdorf besonders vitale Schweinderin mit schöner rosiger Haut sehen, dann liegt das wahrscheinlich daran, dass die Borszenviecher mit Trester gefüttert wurden. Denn die darin enthaltenen Traubenkerne sind aufgrund einiger überaus gesunder Bestandteile ein Jungbrunnen für Herz, Kreislauf und die Haut.

Beginnen wir beim Kulinarischen. Das Aroma des Öls ist nussig-traubig, bisweilen blitzen Trester- oder Buttertöne durch, das Öl ist überaus harmonisch und weich am Gaumen. Zudem punktet es mit einem sehr hohen »Rauchpunkt« von über 190 Grad (die meisten Öle kommen nur bis 170 Grad) und ist daher bestens zum Braten von Fleisch oder Fisch geeignet, ebenso als Dressing zu kräftigen Blattsalaten wie Lollo Rosso, Radiccio oder Eichblatt.

Die eigentliche Sensation bringt die Analyse der Bestandteile des Traubenkerns. Vertraut man aktuellen wissenschaftlichen

Studien, dann sind Traubenkerne geradezu Schutzhelme der menschlichen Zellen.

Bekömmlich und gesund

Traubenkerne weisen den höchsten Anteil an Procyanidin, einer Verbindung aus der Familie der Flavone, aller Nutzpflanzen auf. Procyanidin ist quasi der Todfeind der »freien Radikale« im Körper, die als Auslöser vieler Erkrankungen von Krebs bis zu Alzheimer gelten. Kaltgepresstes Traubenkernöl hat weiters bis zu 90 Prozent Anteil an ungesättigten Fettsäuren, die das gute HDL-Cholesterin (HDL) stärken und das »böse« LDL-Cholesterin abbauen und somit auch dem Herz-Kreislaufsystem förderlich sind. Ein hoher Anteil an Vitamin E tut der Haut gut, folglich wird das Öl als Bade- und Massageöl verwendet, ganze Kosmetikereien und die Viothotherapie bauen auf diesen Wirkungen auf.

Das Pressen von Traubenkernöl hat zwar große Tradition, geriet aber in Vergessenheit. Lange Zeit gab es in Österreich keine

Maschine, mit der sich die Kerne aus dem frischen Trester sieben und trocknen ließen. Aus 200 Kilo werden 12 bis 15 Kilo Kerne gesiebt, daraus wird circa ein Liter Öl gepresst. Eine mühselige Prozedur, die einen hohen Preis bedingt.

Den Winzer Hans Mayer aus St. Georgen bei Eisenstadt darf man zu Recht als Pionier der »Branche« bezeichnen. Mit einem Partner baute er einen Rebier zur Sebevorrichtung um und bringt schon seit sechs Jahren Traubenkerne auf den Markt (reinsorig aus CS, CH, ZW, BF). Winzer Günther Fink aus Wallern führt ebenso ein kaltgepresstes Traubenkernöl. Das Institut »Joanneum Research« erlorschte die wirtschaftliche »Serienreife« der Traubenkernöproduktion, die Ölmühle Robert Fandler (Sorten ZW, WR, Schilcher) aus Pöllau setzt die Erkenntnisse um. Die Marktlücke erkennt hat auch Franz Hartl aus Klosterneuburg mit seiner Öl-Marke »Die besten Essenzen«.

Vom weit günstigeren raffinierten Traubenkernöl unterscheiden sich diese Öle durch ihre goldene bis grüne Farbe und das feine Aroma. In der Verkostung erwies sich die Produkte der vier Hersteller als einwandfrei, bei verdächtig »günstigem« Traubenkernöl dubioser Herkunft raten wir zur Vorsicht. Leider lässt die EU die Bezeichnung »Traubenkernöl« auch bei Streckung mit anderen Ölen zu.

DIE PRODUZENTEN

- **Günther Fink**, Wallern, Tel.: 0 21 74/23 84, www.essigandoeil.at
- **Ölmühle Fandler**, Pöllau, Tel.: 0 33 35/22 63, www.fandler-oil.com
- **Franz Hartl**, Klosterneuburg, Tel.: 0676/305 89 68, www.die-besten-essenzen.com
- **Hans Mayer**, St. Georgen bei Eisenstadt, Tel.: 0664/200 13 65



Ölmühle Fandler: Trester- und Walnussaromen, nussikal; VP: 0,25 l, € 11,90

Franz Hartl: typisch Zweigelt; VP: 0,25 l, € 18,-

Hans Mayer: ein feinnussiges Aroma, VP: 0,25 l, € 20,-

Günther Fink: Aromen nach Nuss und Trauben, VP: 0,25 l, € 18,-

