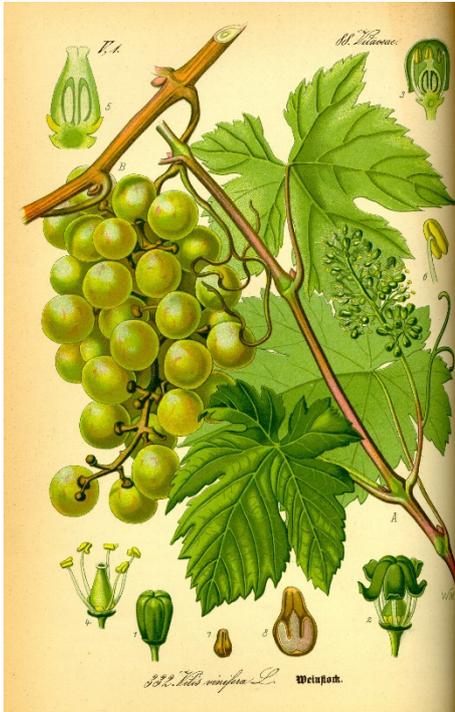


Heilpflanzen

Liebe Leserinnen und Leser,

die Weinrebe – *Vitis vinifera* L.

übt mit ihrer Frucht eine große Anziehungskraft auf die Menschen aus, ihre Nutzung ist so alt wie die Zivilisation selbst.



Historie

Die Weinrebe wurde in den alten Hochkulturen des Nahen Ostens weiträumig angebaut und zählt zu den ältesten Kultur- und Heilpflanzen. Ihre Früchte wurden im Südkaukasus in Georgien und im Taurus der angrenzenden Türkei vor 11.000 Jahren geerntet. Auf frühen Kulturdenkmälern, Tonkrügen, Münzen und Vasen sind die Pflege, Ernte und Weinpressung abgebildet. Nach Mitteleuropa kam die Edel-Weinrebe und der aus den Früchten erzeugte Wein erst mit den Römern. Diese fanden an den Südhängen der Berge von Rhein und Mosel geeignete Klima- und Bodenbedingungen. Dort angesiedelt, errichteten sie eine voll entwickelte Anbau- und Verarbeitungskette. Der Wein war Statussymbol, Währung, Medizin und mystisches Getränk zugleich.

Die Seiteneffekte eines übermäßigen Weingenusses sind seit alter Zeit bekannt. Seine Verwendung in der Heilkunde ging auf den griechisch-römischen Arzt und Forscher *Galenos von Pergamon* zurück. Später übernahmen die Mönche das Wissen um die

Weinbereitung. Die schützenden Klostermauern waren für die Weinrebe wie geschaffen als Wärmespeicher. Die Früchte reiften vollständig aus und ihre Süße nahm zu. Bis in das Jahr 1.500 gab es dreimal so viel Weinanbau wie heute. Gegenüber der wärmeren Zeit des Mittelalters ist es dem Weinstock heutzutage nördlich der Alpen etwas zu kalt geworden. Kleine einzellige Lebewesen umgeben ihn und warten auf ihre Entfaltung. Rebstöcke sind die am häufigsten mit Spritzmitteln gegen Insektenfraß und Pilzkrankheiten behandelten Kulturpflanzen. Nur die unermüdliche Mühe und Fürsorge hält die edle Weinrebe in den Anbaugebieten.

Weinlaub ist ein Arzneimittel seit der Antike. In der mittelalterlichen arabischen Medizin waren die kühlenden Weinblätter ein Wundheilmittel. Ihre Anwendung hat in der anatolischen Volksmedizin bis heute Tradition. Die überlieferte europäische Medizin nahm Wein zu Hilfe, um arzneiliche Wirkstoffe, wie Harze und ätherische Öle, aus Pflanzen zu lösen, für die Herstellung von Tinkturen und Pflanzenextrakten. In einer Monographie in der *Pharmacopoea Borussica* von 1799 sind für den pharmazeutischen Gebrauch die verwendeten Weine verzeichnet. Mit *Xérès*-Wein (*Vinum xerense*), englisch „Sherry“, aus Andalusien hergestellte Medizinalweine und Tinkturen waren, aufgrund seines höheren Alkoholgehalts, besonders lange haltbar.

Der Wein hatte im 19. Jahrhundert und frühen 20. Jahrhundert noch einen großen Stellenwert als Arzneimittel und pharmazeutischer Hilfsstoff. **Medizinalweine** waren gängige Phyto-Pharmaka und gehörten zum Apothekenalltag. Allgemein war der Wein für das Leben der Menschen ein Ersatz für Wasser. Innerstädtische Brunnen waren häufig durch unhygienische Bodenverhältnisse verunreinigt und das Wasser nicht trinkbar.

Der Mediziner *Alois Pick* wies die antibakterielle Wirksamkeit des Weins wissenschaftlich nach. Der Chemiker und Bakterien ergründende *Louis Pasteur* bezeichnete den Wein als das gesündeste und hygienischste aller Getränke. In Krankenhäusern war Wein ein Teil von Therapieplänen und glich Flüssigkeitsverluste aus. Der Chirurg *Ferdinand Sauerbruch* verordnete den Kranken nach einer Operation eine kleine Flasche Schaumwein, um den Kreislauf anzuregen.

Darüber hinaus bewährte sich der kohlenstoffhaltige Wein als **Riechmittel** bei Schock und Kollaps, außerdem half er bei septischen Zuständen. **Äußerlich** wurde Wein als Waschung und Einreibung bei Verletzungen und Schwellungen, Muskellähmung und Rückbildung von Körpergewebe verschiedener Auslöser angewendet. Bis in die Gegenwart ist das geschlagene Ei mit Rotwein ein Impulsgeber bei der Überwindung einer Infektionskrankheit. Nach neueren Forschungen zu den Inhaltsstoffen des Weines, insbesondere dem bekannt gewordenen „**Resveratrol**“ und nach epidemiologischen Studien, wendet man sich heute wieder den gesundheitsfördernden Eigenschaften zu. Weniger als Arzneimittel, vielmehr als ein in Maßen zu genießendes diätetisches Lebensmittel.

Botanik

Die Weinrebe ist eine Kletterpflanze aus der Familie der Weinrebengewächse, *Vitaceae*. Sie bildet einen verholzenden und drehwüchsigen Stamm. An kräftigen Stielen befinden sich einfache rundlich-herzförmige gelappte Blätter, die an den Rändern unregelmäßig gezähnt sind.

Die Blüten entwickeln sich in dichten Rispen und durchlaufen eine reichhaltige Blütenphase. Die einzelnen Blüten sind klein, grünlich-weißlich-gelblich. Sie machen sich mehr mit süßem, trockenem Duft als durch Farbe bemerkbar. Im Aufblühen werden die Blumenblättchen häufig müthenartig abgehoben, da sie an der Spitze verwachsen sind.

Die Wildform der Weinrebe, *Vitis vinifera* ssp. *silvestris*, trägt rundliche Samen in ihren sauren Beeren. Die Liane kommt in feuchten Auwäldern Südosteuropas, Westasiens und am Rhein vor. Die Kulturform, die edle Weinrebe, wird zur Produktion von Wein genutzt und in vielen Rebsorten in allen warm-gemäßigten Gebieten der Erde angebaut. Klima und Landschaft bestimmen die Würze und Süße der üppig saftigen Früchte.

Die Weinlese beginnt im September und vollzieht sich bis zum November. Kaum höher als menschliche Körper lassen die Rebstöcke der Weinberge wenig über die Wachstumskraft der Pflanze erahnen. Eindrucksvoll erscheinen Weinreben, die wie in Oberitalien an Ulmen und Maulbeerbäumen hochgezogen werden; sie bedecken genauso ganze Hauswände. Der Strauch klettert mit seinen Sprossranken bis zu 30 Meter in die Höhe.

Heilpflanzen

Unterirdisch ist die Weinrebe verästelt und tiefgreifend, etwa 20 Meter mit der Erde verwurzelt. Sie liebt helle und warme Standorte und bevorzugt Seeklima.

Inhalts-/Wirkstoffe

Zucker, Pflanzensäuren und ihre Salze, Vitamin C, A und B, Polyphenole (Gerbstoffe, Flavonoide, Anthozyane und Resveratrol), Wachse und fettes Öl.

Medizin

Von dem Dachverband nationaler europäischer Fachgesellschaften für Phytotherapie (ESCOP) und der Europäischen Arzneimittel Agentur (EMA) existieren Monographien zu den roten Weinlaubblättern der „Färbertraube“, einer Rebsorte mit blauen Früchten und rotem Fruchtfleisch. Die „**Anthozyane**“ des Fruchtfleisches und in den Kernen, Schalen und Weinblättern hemmen die Verklebung der Blutplättchen. Die Pflanzenbegleitstoffe besitzen entzündungshemmende und stark antioxidative Eigenschaften und beugen einer schnellen Zellalterung vor. Sie verbessern den Blutfluss und unterstützen eine höhere Sauerstoffversorgung des Gewebes. Sie verdünnen das Blut und entlasten Herz und Kreislauf. Eine ödem-schützende Wirksamkeit bei chronischer, venöser Insuffizienz in den Beinen wurde nachgewiesen.

Anwendungsgebiete von rotem **Weinlaub (Foto)** sind chronische Venenschwäche mit mangelhaftem Rückfluss, Krampfadern, Wasseransammlungen in den Unterschenkeln (Ödeme), Schmerzen und Krabbeln in den Beinen. Standardisierte Blattextrakte aus der Apotheke in Form von Tabletten und Salben werden bei anhaltenden Beschwerden kurmäßig über mehrere Wochen ange-



wendet. Aufgrund des Gehalts an Flavonoiden werden diese Extrakte zur Vorbeugung und Behandlung von **Venenschwäche** verwendet. Die Wirkstoffe dichten Blutgefäße ab und verhindern das Eindringen von Wasser in das Gewebe.

Der bei der Weinbereitung abgesonderte „**Weinstein**“ (Kaliumtartrat) wirkt abführend und harntreibend. Der Wein selbst bildet gelegentlich die Grundlage für medizinische Weine mit appetitanregender, kräftigender Wirkung. Meist werden Weinauszüge mit Portwein und bitteren Wermutblättern, auch Wurzelstücken des Gelben Enzians, bereitet. Der bittersüße Auszug regt die Verdauung und den Stoffwechsel an, hebt nebenbei die Stimmung und stärkt das Herz-Kreislauf-System. Der höhere Zuckergehalt in solch schweren Weinen erleichtert zusammen mit Alkohol die Aufnahme der Pflanzenwirkstoffe vom Darm in das Blut. Sie sind überwiegend in der Beerenhaut und in den Samen enthalten. Der Gehalt an diesen phenolischen Verbindungen variiert erheblich bei den Rebsorten.

Nicht minder bestimmen das Klima der Anbauregion, die Anbauweise und Verarbeitung der Weinbeeren zu Traubensäften und Weinen die Qualität und Inhaltsstoffe mit. Ein mäßig-regelmäßiger Konsum des Weins soll eine gewisse Schutzfunktion gegen Herz- und Kreislaufkrankungen ausüben, in dem seine Wirkstoffe unter anderem das HDL-Cholesterin erhöhen und die Verklebung der Thrombozyten vermindern. Positive Einflüsse des Weins auf die Atmungs- und Verdauungsorgane, ferner auf das zentrale und periphere Nervensystem sind beschrieben. Zudem ist er nützlich bei einer Schwäche der Vasomotoren, der Nerven, die die Weite der Blutgefäße und somit den Blutdruck beeinflussen.

Die harten Kerne der ausgepressten Trauben dienen der Gewinnung von **Traubenkernöl**. Das fruchtig schmeckende grün-goldene Öl hat seinen Platz in der Gourmetküche. Wegen seiner hautpflegenden Eigenschaft steht es ebenfalls für die Kosmetik hoch im Kurs. Darüber hinaus sind die Kerne Rohstoff für die Isolierung von „*oligomeren Proanthocyanidinen*“, die bei Venenerkrankungen und nach chirurgischen Eingriffen eingesetzt werden zur Verhinderung von Ödemen.

Küche

In den Handel kommen Tafeltrauben und Rosinen, Traubensaft, Wein und Trester-Brandwein wie der italienische Grappa. Außerdem werden Weinblätter als Blattgemüse angeboten, um auf

orientalische Art, entsprechend der Kohlroulade, Speisen zu bereiten.



Das große, noch zarte Weinlaub ab Mitte Juni eignet sich perfekt für die Zubereitung von gefüllten Weinblättern. Festes Weinlaub wird erst weichgekocht, bevor es für die Speis Zubereitung verwendbar ist. Weinblätter umhüllen gekochten, gewürzten Reis, Tomaten, Auberginen, Paprika, gehacktes Fleisch von Lamm, Hammel und Rebhuhn. In Frankreich ist eine Füllung mit dem geschmackvollen, cremigen Kuhmilch-Käse „*Epoisses*“ eine Spezialität. Weinblatt-Erzeugnisse werden frisch verzehrt oder in Speiseöl eingelegt. Mittlerweile kommt man auch in Franken in den Genuss einer mit Weinblättern umhüllten Bratwurst. Ein Teelöffel der türkischen hocharomatischen Traubenmelasse, „*Pekmez*“, zusammen mit Mus aus Sesamsamen oder mit Nüssen vermischt, ist ein köstlicher und Energiespendender Aufstrich für das Frühstücksbrot.

Die Weinrebe wurde vom Naturheilverein *Theophrastus* zur **Heilpflanze des Jahres 2023** gewählt. Die Kletterkünstlerin schmückt Gartenlauben, spendet Schatten, bietet Sichtschutz und taucht Gemäuer in südländisches Flair. Zeitlos verkörpern Weintrauben sinnbildhaft die Fülle der göttlichen Gaben. Eine süddeutsche Redensart besagt: „*Wer Wein säuft, der sündigt, wer Wein trinkt, der betet*“ – am besten aus einem Öko-Weingut.



Ihre *Sonja-Maria Czérkus-Yavuz*, Berlin

Foto: ©DW Weinstock
Abbildungen:

Historie: *Thomé OW*: Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz (Gera 1885)

Rote Weinblätter:
©Der Pharmakog-nost/wikimedia.com

Gefüllte Weinblätter:
©F_A/flickr.com