



JOHANNITER STR. 61 • D - 79423 HEITERSHEIM
TEL + 49 – (0)7634/50489-0 • FAX +49 – (0)7634/50489 99
www.weingut-zaehringer.de • [info@weingut-zaehringer](mailto:info@weingut-zaehringer.de)

Presse-Mitteilung vom 25. Mai 2011:

Zähringer 37°C Bio-Traubenkernöl: Das wertvollste Öl nun auch in Rohkostqualität

HEITERSHEIM. Nach jahrelanger Entwicklungsarbeit und vielen Versuchen bietet das Weingut Zähringer in Heitersheim nun erstmals ein einzigartiges Bio-Traubenkernöl an. Es wurde im gesamten Produktionsprozess nicht über 37°C erhitzt und stammt zu 100 Prozent aus biologisch und biologisch-dynamisch angebauten Trauben des eigenen Betriebs.

Nur mit dieser wirklich garantierten Kaltpressung ist es möglich, den Wirkstoff OPC und die wertvollen ungesättigten Fettsäuren in *nativer* Form, also in Rohkostqualität zu erhalten, berichtet Wolfgang Zähringer. Seit 30 Jahren experimentiert der Biowein-Pionier aus dem Markgräflerland auf der Suche nach dem optimalen Herstellungsprozess. „Die sogenannte Kaltpressung besagt ja nur, dass das Öl bei der Pressung nicht künstlich erhitzt wird“, erklärt Zähringer. Alleine durch den Pressvorgang aber komme es zu Temperaturen bis zu weit über 100 Grad. Bei solchen Temperaturen denaturieren die wertvollen Inhaltsstoffe der Speiseöle, die einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Das sind beim Traubenkernöl insbesondere die Linolsäure (75,2%), die Ölsäure (13,2%), die Palmitinsäure (6,1%), die Stearinsäure (3,5%), die Linolensäure (0,4%) und die Eicosensäure (0,2%), sogenannte „essenzielle“ Fettsäuren, die der menschliche Körper nicht selbst erzeugen kann und die deswegen mit der Nahrung zugeführt werden müssen.

Aber auch die wertvollen Oligomeren ProanthoCyanidine (OPC) leiden unter hohen Temperaturen. OPC sind starke Antioxidanzien, sogenannte „Radikalfänger“, 40 bis 50 mal stärker als die von Vitamin E. Sie kommen fast ausschließlich in Traubenkernen vor.

Wolfgang Zähringers Versuche mit den Bio-Traubenkernen aus dem eigenen Weingut ergaben, dass schon bei der Trocknung, unmittelbar nach der Ernte, besondere Sorgfalt erforderlich ist, damit eine wirksame Trocknung erfolgt: Schimmelbildung muss ebenso ausgeschlossen werden wie Überhitzung.

Fortsetzung Seite 2

Seite 2

Die Traubenkerne werden von Wolfgang Zähringer mit einem von ihm entwickelten Verfahren bei Temperaturen von maximal 37°C schnell und wirkungsvoll getrocknet.

Um Speiseöle unter 37°C „kalt“ pressen zu können braucht es eine besondere Technik. Dafür setzt Wolfgang Zähringer ein von Kay Kühnel, Zehlendorfer Ölmühle, speziell dafür neu entwickeltes Verfahren ein, bei dem der Presskopf der Ölmühle mit Hilfe eines Durchlaufkühlers mit temperaturgesteuertem Kühlwasser unter diese kritische Temperaturgrenze gekühlt wird.

Traubenkernöl ist nicht nur aromatisch und bekömmlich. Es enthält die Inhaltsstoffe OPC, gesättigte Fettsäuren und einfach sowie mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Omega 3, 6 und 9), die Vitamine E und A sowie Lecithin.

Gerade diejenigen Menschen, die auf Vollwert-Ernährung Wert legen (und erst recht Vegetarier, Veganer und „Rohköstler“) sind natürlich daran interessiert, dass die wertvollen Inhaltsstoffe in nativer Form vorliegen und nicht durch Hitze denaturiert wurden. „Dass Traubenkernöl sowohl in biologischer Qualität erzeugt wird als auch in dieser schonenden Temperaturzone, die den ganzen Herstellungsprozess umfasst, das ist neu“, freut sich Zähringer, der bereits als Bioweinbau-Pionier viele Innovationen umgesetzt hat.

Das neue Produkt bietet er sowohl in seinem südbadischen Weingut an als auch über den Internet-Shop.

Die biologisch erzeugten Traubenkerne aus dem Heitersheimer Weingut werden so sinnvoll verwertet, das ist ein Anliegen Zähringers. Doch der hohe Aufwand der Trocknung und der Kaltpressung sind ebenso große Hürden bei der Vermarktung wie die geringe Ausbeute: „In einem Weinberg von einem Ar (100 m²) ernten wir etwa 1.000 Kilogramm Trauben und machen daraus 750 Liter Wein, aber nur einen einzigen Liter Traubenkernöl“.

Traubenkernmehl

Hinzu kommt seit Kurzem das bei der Ölpressung anfallende Traubenkernmehl, das ähnlich gute Eigenschaften hat. Es ist preiswerter, hitzebeständiger und länger haltbar als das Öl. Auch das Mehl enthält den antioxidativen Wirkstoff OPC: Es kann zum Backen (bis 7% dem Mehl begeben) zum Kochen und Braten verwendet werden oder auch einfach eine Messerspitze ins morgendliche Müsli geben.

Fortsetzung Seite 3

Weitere Speiseöle unter 37°C

Das in langen Jahren erworbene Know-How und die ständig erweiterte Technik, Ölsaaten wirklich „kalt“ zu trocknen und zu pressen, will man im renommierten Bioweingut deswegen nun auch für die Herstellung anderer Öle nutzen: Erste Versuche mit Sesam, Sonnenblumenkernen, Leinsaaten und Haselnüssen waren bereits erfolgreich, weitere Öle in Demeter-Qualität sind in Vorbereitung.

Geliefert wird immer ganz frisch und nur in kleineren Haushaltsmengen, deswegen können die Lieferzeiten schon mal etwas länger sein als beim Wein.

Angebot für Medienvertreter:

Auf Wunsch erhalten Sie Bildmaterial (Traubenkerne, Kaltpressung, Produktfotos) sowie weiteres Infomaterial.

Bitte kontaktieren Sie uns unter Tel. 07634-504890-0 oder info@weingut-zaehringer.de.