

Traubenkernmehl

Ein unglaubliches Naturprodukt

Unzählige der Gesundheit zuträgliche Wirkstoffe hält Mutter Natur für uns bereit. Viele davon - wie etwa die zahlreichen Vitamine, Mineralien und Spurenelemente - sind uns, wenn nicht immer in ihrer Wirkungsweise, so doch wenigstens namentlich bereits bekannt. Sicherlich gibt es aber noch eine Vielzahl der wertvollen *Gesundheitsassistenten* zu entdecken!

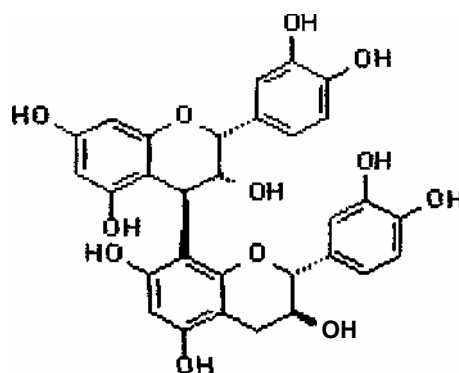
Einen dieser wichtigen Wirkstoffe hat man in den Vierziger - Jahren des 20. Jahrh. entdeckt: Das Proanthocyanidin (ein Flavanol, zugehörig den OPCs = oligomere polyzyklische Cyanidine) Aber aus Gründen, die niemandem so recht klar sind, ist der Bekanntheitsgrad dieses so außerordentlichen sekundären Pflanzenstoffes leider immer noch unerträglich gering.

Professor Dr. J. Masquelier, Universität Bordeaux, hatte bereits 1947 die ersten OPCs isoliert. 1987 verlieh ihm ein U.S. - Patent die Exklusivrechte, OPCs als Antioxidantien zum Schutz des Körpers gegen schädliche biologische Effekte der *freien Radikale* zu nutzen. Und dieser Schutz ist ungewöhnlich groß: Masquelier konnte die etwa 20-fache Antioxidationskraft von Vit. C. und die ca. 50-fache Antioxidationskraft von Vit. E feststellen. Somit ist nach dem heutigen Kenntnisstand OPC der stärkste bisher auf unserem Planeten entdeckte Radikalefänger. Hinzu kommt, dass OPC immer in Verbindung mit Vit. C auftritt und dessen Wirkung verzehnfacht. Da Vit. C 95% unseres Stoffwechsels beeinflusst, kann man diese Erkenntnis nicht hoch genug einschätzen.

OPC ist die Abkürzung für Oligomere Polyzyklische Cyanidine. Das sind Bitterstoffe, die als sekundäre Pflanzenstoffe den zyklischen Polyphenolen zugeordnet werden. Diese wiederum gehören den Flavanolen an, zu denen auch Catechin und Epicatechin, Delfinidin und Oenin gehören, Flavanole gehören zur Gruppe der Polyphenole, denen ein Hydroxyphenyl - Rest gemeinsam ist.



Prof. Jack Masquelier



OPC wird auch als Bioflavonoid bezeichnet, verfügt jedoch über weitere positive Eigenschaften wie beispielsweise die 100%-ige Bioverfügbarkeit. d.h. es wird vom Körper vollständig aufgenommen und verwertet.

Flavonoide sind essentiell, der menschliche Organismus kann sie also nicht selbst herstellen, benötigt sie jedoch zum Überleben.

Bedingt durch seine wasserlöslichen Eigenschaften erfolgt die Aufnahme von OPC innerhalb weniger Sekunden über die Mundschleimhaut, den Magen und den Dünndarm und ist nach wenigen Minuten im Blut nachweisbar. Nach ca. 45 Minuten erreicht OPC seine höchste Konzentration im Blut und ist innerhalb von ca. 72 Stunden vollständig verbraucht. Durch Langzeitstudien wurde bewiesen, dass OPC nicht toxisch, nicht karzinogen und nicht mutagen wirkt. Bei einer Langzeiteinnahme von 6 Monaten und einer Dosis von 35.000 mg / Tag waren keinerlei negative Auswirkungen auf den Organismus festzustellen.

Durch Veredelung und lange Lagerungszeiten unserer Lebensmittel ist OPC aus unserer Nahrung fast vollständig verschwunden. Eine ausreichende Versorgung mit diesem Flavanol ist heute nur noch über den täglichen, nicht unbedingt zu empfehlenden Konsum von mindestens einem halben Liter Rotwein oder 500 g Erdnüssen zu erreichen, wenn man deren rotbraune, den Kern umschließende Haut mitverzehrt.

OPCs finden wir ebenso in wilden Brombeeren, wilden Himbeeren, Propolis, zahlreichen Knollen und Wurzeln, Nadeln der Nadelbäume, Blättern, Blüten und besonders reichhaltig in der Rinde der maritimen Pinie (die weltweit nur in Spanien und Südfrankreich vorkommt). Nahezu alle Heilkräuter wie etwa Hagebutten, Knollen wie Knoblauch oder auch ßinseng, die bitter oder herb schmecken, verdanken ihre Wirkung hauptsächlich einem hohen OPC -Gehalt. Die höchste bisher entdeckte Konzentration an OPC in bester Qualität befindet sich jedoch in den Häuten der Weintraubenkerne.

OPCs sind nicht nur starke, natürliche und in keiner Weise allergisch wirkende freie Radikalfänger. Sie können laut zahlreicher Studien Masqueliers weit mehr. Einige ihrer Fähigkeiten seien hier genannt:

- > OPCs bilden einen in hohem Maße bioverfügbaren Bioflavanol - Komplex mit hoher Resorptionsfähigkeit und Verteilung im gesamten Körper innerhalb kürzester Zeit. > Die Procyanidine blockieren die Enzyme, die zur Histaminbildung führen. > Sie unterstützen die Wirksamkeit des Vitamin C indem sie in Zusammenarbeit mit Sulfhydryl die oxidierte Vitamin C in seine aktive Form zurückführen.
- > Sie beseitigen und schützen vor Lipofuscin¹ - Ansammlungen in Hirn und Herz. > Sie überwinden die Blut-Hirn-Schranke² und bieten für Hirn und Rückenmark umfassenden Schutz vor Schädigungen durch freie Radikale. > Sie binden sich an Kollagenfasern und erhöhen deren Elastizität und Flexibilität in Muskeln, in Sehnen und im Bindegewebe.
- > In den Blutgefäßen wirken sie muskelentspannend. > Sie sind extrem stabil und zeigen selbst nach 12 jähriger Lagerungszeit noch keinen Verlust ihrer Wirksamkeit. > Sie sind umfassend untersucht und seit über 20 Jahren durch zahlreiche klinische Studien erforscht worden.

Mit Procyanidin gelang Prof. Dr. Agapios Sachanidis in Köln der Nachweis der Hemmung des Tumor Wachstums wie auch die Entdeckung einer antisklerotischen Wirkung. Dr. Stephan Rosenkranz, wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Klinik III für Innere Medizin der Universität Köln, konnte die Prävention von Arteriosklerose mit nachfolgenden kardiovaskulären Krankheiten durch mit Traubenkernmehl angereicherten Rotwein belegen.

¹ Ein protein- u. cholesterinhaltiges, braunl. Gemisch lipo- u. argentinischer Pigmente, das sich öfters- u. stoffwechselabhängig in Epithelzellen u. Zellen mesenchymaler Herkunft anreichert.

² Die Funktion der BHS ist die Verhinderung des Eindringens von toxischen Molekülen in das Gehirn und sie ist für Stabilität des inneren Milieus aus gelösten Salzen, Eiweißen und anderen Stoffen verantwortlich

Weitere wissenschaftliche Beweise für die positiven Aktivitäten von OPC liegen vor oder sind in Arbeit.

Die Leistungsfähigkeit der Natur vermarkten

Wellness- und lifestyle -Pillenindustrie, functional- und Health - food -Erzeuger haben das Traubenkernmehl und seinen einzigartigen, bioaktiven Wirkstoff für sich entdeckt. Besonders die Hersteller ökologischer Lebensmittel schätzen die Tatsache, dass den mit Traubenkernmehl

angereicherten Produkten ein ganzheitlicher, naturbelassener Stoff zugeführt wird, keine Essenz, kein Extrakt, schon gar keine Chemikalie oder eine wie auch immer veränderte Substanz.

OPC ist zudem hitzebeständig und somit besonders für das Bäcker-, Konditor- und sonstige mit Hitze arbeitende Handwerke interessant. Prof. Dr. Dieter Treutter von der Universität Weihenstephan (TUAA) hat die gute Hitzestabilität der zyklischen Polyphenole des Traubenkernmehls bei Backvorgängen nachgewiesen.

Die Voükornbäckerei KÖHLER in Würzburg backt seit dem Herbst 2003 erfolgreich BIO - Traubenkernbrote.

Verzehrt man nur zwei Scheiben (ca. 100 g) eines Traubenkernbrottes dem ca. 10% Traubenkernmehl beigemischt wurden, so entspricht die antioxidante Wirkung dieser Brotzeit einer Tagesdosis Vit. C. (nach Prof. Linus Pauling, Universität Berkley, sind das 250

Man müsste vergleichsweise jeweils 10 Äpfel , zweieinhalb Apfelsinen, 1,5 kg Kartoffeln oder 3,5 kg Karotten zu sich nehmen, um einen vergleichbaren Effekt zu *erzielen*.

Solche Fakten haben auch die HOPPFISTEREI in München überzeugt. Seit Anfang dieses Jahres lässt sie über STOCKER'S Backstuben in Lauf ein ÖKO - Sprossenbrot mit Traubenkernmehl backen und hat dies Spezialität erfolgreich auf der BioFach 2004 vorgestellt. Die Verkäufe im südbayerischen Raum sind gut.

Das Unternehmen PERLINSER in Oberösterreich verwendet zentrfan vermahlene BIO - Traubenkernmehl für seine Nahrungsergänzungsmittel - Produkte.

Die Teigwarenmanufaktur SCHAAF in Oberboihingen ergänzt das besonders im Südwesten der Republik reichhaltige Nudelangebot erfolgreich mit Traubenkern - Bandnudeln,

Aber auch die konventionelle Lebensmittelindustrie will nicht hinten anstehen:

Das Unternehmen BÖCKER BmbH & Co. KG in Minden vertreibt eine Backmischung mit Traubenkernmehl und die Produktentwickler einer Anzahl holländischer und belgischer Lebensmittel - Industriebetriebe testen zur Zeit die zahlreichen Möglichkeiten, Traubenkernmehl in ihre Produkte zu integrieren.

Eine Kostbarkeit will sich erklären

Probleme bei der Einführung erklärungsbedürftiger Produkte hat es überall *gegeben*. Die Notwendigkeit von Vit. C, die Unentbehrlichkeit von Ballaststoffen für einen gesunden Darm, die günstige Wirkung von Omega-3 Fettsäuren auf Blutbild und Kreislauf und die gesundheitsfördernden Einflüsse probiotischer Milcherzeugnisse sind in westeuropäischen Ländern zu bekannten Tatsachen geworden.

Auf Traubenkernmehl und seinen Wirkstoff OPC kann das große Verbraucherpotential noch nicht so recht aufmerksam gemacht werden. Herr Leichtfuß von der KAISERS VOLLKORNBÄCKEREI in Mainz - Kastell hat im letzten Jahr „Traubenkernbrot“ gebacken und nach anfänglichen Erfolgen wieder aufgegeben. Er brachte kürzlich das Problem auf den Punkt: „Mein Arbeitstag ist von früh bis spät verplant, ich kann mich nicht auch noch zu meinen Kunden begeben und ihnen Vorträge über zyklische Polyphenole halten“.

Das Wissen um die guten Eigenschaften von OPC muss an die Großhandelskunden wie auch an den Endverbraucher in den Geschäften weitergegeben werden. Nur dann kann die Erfolgsgeschichte

von OPC endlich beginnen!

Herr Heinen, Vorstand der VITIS Ölmühle AG in Trittenheim, hat das Problem erkannt und gehandelt: Als Lieferant von Traubenkernprodukten hat er mit einem seiner Kunden aus dem Bäckereihandwerk Seminare über Procyanidin für Angestellte und Mitarbeiter in den Einzelhandelsfilialen veranstaltet. So ist man dort jetzt in der Lage, dem Endverbraucher am A95 ein innovatives Erzeugnis näher zu bringen und ihm in kurzen, prägnanten Sätzen die Vorzüge eines für ihn völlig unbekanntes Stoffes offen darzulegen.

Ohnehin wird es dem Einzelhandel (und natürlich der Industrie) durch die Regularien im § 18 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) nicht leichter gemacht, Wissenswertes über Proanthocyanidin auf Lebensmittelverpackungen zu veröffentlichen. Hier wird nämlich eine medizinische, gesundheitlich orientierte Auslobung in einer produktbezogenen Aussage strikt untersagt.

Pioniere umwerben den Markt

Traubenkernprodukte wie Traubenkernöl, Traubenkernmehl, OPC - Kapseln, Futtermittelzusätze und Pflanzendünger werden schon seit geraumer Zeit von verschiedenen Unternehmen in Deutschland vertrieben.

Die TIMROTT Bio Produkte GmbH in Ilbesheim stellt ein kaltgepresstes Weintraubenkernöl her.

Eigentümer Kurt Timrott vertreibt Traubenkerne als Düngemittelzusatz. Zermahlt man die Kerne gemeinsam mit den Häuten und Stielen der Weintraube und lässt man das Gemisch ein Jahr lang zu einer homogenen Biomasse heranreifen, so erhält man einen nährkräftigen Pflanzendünger, der mit seinen Huminstoffen zugleich die Fruchtbarkeit des Bodens erhält. Darüber hinaus gibt es bei Timrotts Traubenkerne als Ergänzung für das Futter von Haus- und Hoftieren. Hierzu verwendet man die Pressrückstände aus der Traubenkernöl-Produktion. Die Beimischung in das Futter bewirkt eine bessere Verdauung und ermöglicht den Tieren eine optimale Verwertung der aufgenommenen Nährstoffe.

Herr Winfried Heinen von der VITIS AG in Trittenheim umwirbt den Markt ebenfalls mit einem edlen Traubenkernöl. Des Weiteren hat er Spezialprodukte entwickelt wie etwa Traubenkern - Cracker, Traubenkern - Riegel, Backmischungen aber auch das Traubenkernmehl, das schon als Nahrungsergänzungprodukt den verschiedensten Lebensmitteln beigelegt wird.

Das Unternehmen YESVITAL in Osann-Monzel setzt Akzente im Bereich Nahrungsmittelergänzung und stellt sich mit einer Produktrange diverser *lifestyle* -Kapseln vor, die u. a. die Vitamine C und E sowie das Provitamin A und die wertvollen Bio-Flavonoiden des Traubenkerns enthalten.

Einige weitere Unternehmen versuchen, sich im Versandhandel und über das Internet ebenfalls den Zugang zu einem Markt zu verschaffen, an dessen Toren sich die Schlüssel zur Zeit noch so schwer drehen lassen.

Nach zahlreichen Gesprächen mit o. g. Pionieren über die Vorzüge der Beimischung von Traubenkernmehl in Lebensmittel hat es sich die Agentur VON SCHULTZENDORFF in Würzburg zur Aufgabe gemacht, zusammen mit Unternehmen aus der Branche einen weiteren Schritt in die Richtung einer unternehmensspezifischen und marktorientierten Aufklärung zu vollziehen.

Albrecht von Schultendorff:" Wir stehen bereit, nicht nur den interessierten Erzeugern aus dem ökologischen Bereich alle Informationen und Fakten zukommen zu lassen, die in einem noch sehr jungen Marktsegment notwendig sind, um zusammen mit den bereits aktiven Protagonisten für einen Durchbruch in der Erkenntnis um einen großartigen sekundären Pflanzenstoff zu sorgen!"