



Trauben

Die als Trauben bekannten Früchte sind botanisch richtig eigentlich Beeren, die an den Rispen der Kletterpflanze *Vitis vinifera* wachsen. Primitive Formen dieser Pflanze gab es schon in der frühen Erdgeschichte, dem Tertiär. Zur dieser Zeit war sie noch in Transkaukasien und Mittelasien beheimatet. Mittlerweile wird sie überall auf der Welt angebaut. Die Tafeltraubenproduktion macht dabei aber nur einen geringen Prozentsatz aus, der Großteil (ca. 85 %) wird zu Wein verarbeitet. Wenn auch dem Wein eine bestimmte gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird, so sind die Trauben in der rohen Form genossen fast unschlagbar, was die wertgebenden, gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe betrifft. Besonders hervorzuheben sind hier der energieliefernde Traubenzucker, Kalium, Calcium, Eisen, Phosphor, Fruchtsäuren, Aromastoffe, Vitamin B und C. Rote und blaue Trauben enthalten zudem noch den roten Farbstoff Anthocyan, der wie gelbe und orangerote Pflanzenfarbstoffe und andere sekundäre Pflanzenstoffe gerade wegen seiner krebssabwehrenden Wirkung untersucht wird.* Viele Traubensorten weisen auf der Schale einen weißen Reifbelag auf. Dieser wird verursacht durch eine natürliche Wachsschicht, dem „Duftfilm“. Diese Wachsschicht sollte laut EG-Qualitätsnorm erhalten bleiben. Weiße Trauben verfärben sich bei Reife bernsteinfarben bis bräunlich, sie sind dann besonders süß und aromatisch. Trauben sind sehr gut lagerfähig, vorausgesetzt sie sind gesund und unversehrt. Bei Temperaturen von 1–4°C sind sie dann bis zu 2 Monaten verkaufsfähig. Bei der Lagerung muss besonders auf Schimmel und Fäulnis geachtet werden.

Aufgrund der weltweiten Verbreitung gibt es unendlich viele verschiedene Traubensorten, wobei die Sorten für den Frischverzehr besonders großtraubig sind. Grob unterschieden wird in Weiße, Dunkle, Kernlose, Dattel- und Muskattrauben. Datteltrauben haben dattelförmige Früchte, die meist großen Beeren hängen nicht so dicht beisammen. Sie besitzen eine dickere Schale und sind dadurch weniger krankheitsanfällig. Muskattrauben verströmen einen muskatartigen Duft, der Geschmack ist besonders charakteristisch. Aus diesen Trauben werden auch verschiedene Weine, z.B. Samos und Porto, hergestellt.

Quelle: LIEBSTER, 1988.

Tracking für die bioladen*-Sultanas, kernlose Trauben aus Griechenland

So funktioniert es: Im Internet unter www.bioladen.de/garantie können Sie sich vom „Werdegang“ der bioladen*-Sultanas überzeugen. Auf sehr einfache Weise können Sie zurückverfolgen, wie und wo diese leckeren, kernlosen Trauben kultiviert, geerntet, weiterverarbeitet und transportiert wurden. Alles sehr anschaulich mit Bildern und Texten aufbereitet. Auf den Etiketten der 500g-Schalen finden Sie eine 6-stellige Tracking-Nummer. Geben Sie einfach diese Tracking-Nummer in die Eingabemaske unter www.bioladen.de/garantie ein. In der Übersicht über alle Stationen können Sie sich detaillierte Informationen zu den einzelnen Produktionsschritten anzeigen lassen (Kultivierung, Ernte, Weiterverarbeitung, Transport, Verpackung und Distribution). Darunter finden Sie u.a. Kontrollzertifikate und Laboranalysen.