

Tafeltraube



Tafeltrauben sind **Weintrauben**, also Früchte der Weinrebe, die im Unterschied zu den Keltertrauben nicht zur Weinherstellung verwendet, sondern als Obst roh gegessen werden. Tafeltrauben reifen nach der Ernte nicht nach, sie zählen zu den nichtklimakterischen Früchten.

Anforderungen und Vorschriften

An Tafeltrauben werden andere Anforderungen gestellt als an die **Keltertrauben**: Die Trauben sollen lockerbeerig sein, die Beeren groß, saftreich, arm an oder frei von Kernen und zartschalig. Zudem ist eine frühe Reife erwünscht.

Ab der Reform der EU-Weinmarktordnung vom 1. August 2000 gilt für Tafeltrauben nicht mehr das Weinrecht. Sie dürfen deshalb wie anderes Obst, beispielsweise Äpfel, Birnen oder Kirschen, angebaut werden. Geschieht dies außerhalb von Weinbergsflächen und ohne Pflanzrecht, sind die rechtlichen Vorschriften zu beachten: Es dürfen keine Sorten angepflanzt werden, die als Keltersorten klassifiziert sind.

Tafeltrauben / Weintrauben



Weintrauben sind die Fruchtstände der Weinreben, insbesondere die der Edlen Weinrebe. Die einzelnen Früchte des Fruchtstandes heißen **Weinbeeren**.

Umgangssprachlich wird zwischen Beere und Traube nicht immer sauber unterschieden. Botanisch gesehen handelt es

sich bei der Form des Fruchtstandes mit verzweigten Seitenachsen jedoch nicht um eine Traube, sondern um eine Rispe. In der Fachsprache des Weinbaus werden die Blütenstände *Gescheine* genannt.

Die Kletterpflanze Weinrebe gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Heute sind rund 16.000 Rebsorten bekannt. Es gibt Weinreben mit grünen bzw. gelben („weißen“) Beeren und solche mit roten bis dunkelblauen („roten“) Beeren. Diese sind von kugelig bis ovoider Gestalt und haben einen Durchmesser von 6 bis 20 Millimetern.

Weintrauben können roh gegessen werden (**Tafeltrauben**), zu Rosinen getrocknet sowie zu Wein, Branntwein, Traubensaft u. Ä. verarbeitet werden (**Keltertrauben**). Trester – der bei der Weinbereitung übrig bleibende Pressrückstand – wird insbesonde-

re zu Bränden weiterverarbeitet. Ein sehr bekannter Tresterbrand ist der italienische Grappa.

Die Schale sowie die Kerne der Weinbeeren enthalten Oligomere Proanthocyanidine (OPCs), die u. a. als starke Antioxidantien wirken; die Kerne können zu Traubenkernöl und Traubenkernmehl verarbeitet werden. Die Kerne sowie die Haut der Beeren sind zudem Quelle für das Antioxidans Resveratrol.

Kernlose Weintrauben entstehen durch künstlich herbeigeführte Parthenokarpie (Jungfernfrüchtigkeit). Wein entsteht im Laufe des Herstellungsprozesses durch alkoholische Gärung. Dabei werden durch Stampfen oder Pressen (Kelter) aus den Weintrauben Moste oder Maischen hergestellt, die anschließend zu Wein vergoren werden.

Durchschnittliche Zusammensetzung

Die Zusammensetzung von Weintrauben schwankt naturgemäß, sowohl in Abhängigkeit von den Umweltbedingungen (Boden, Klima) als auch von der Anbautechnik (Düngung, Pflanzenschutz). Angaben je 100 g essbarem Anteil.

Bestandteile

Wasser	81,1 g
Eiweiß	0,7 g
Fett	0,3 g
Kohlenhydrate	15,2 g
Ballaststoffe	1,5 g
Mineralstoffe	0,5 g

Mineralstoffe

Natrium	2 mg
Kalium	195 mg
Magnesium	8 mg
Calcium	12 mg
Mangan	70 µg
Eisen	415 µg
Kupfer	95 µg
Zink	50 µg
Phosphor	20 mg
Selen	2 µg

Vitamine

Retinol (Vit. A ₁)	6 µg
Thiamin (Vit. B ₁)	45 µg
Riboflavin (Vit. B ₂)	25 µg
Nicotinsäure (Vit. B ₃)	230 µg
Pantothensäure (Vit. B ₅)	65 µg
Vitamin B6	75 µg
Folsäure	45 µg
Vitamin E	1400 µg
Vitamin C	4 mg

Aminosäuren

Arginin ¹	50 mg
Histidin ¹	25 mg
Isoleucin	5 mg
Leucin	14 mg
Lysin	15 mg
Methionin	23 mg
Phenylalanin	14 mg
Threonin	19 mg
Tryptophan	4 mg
Tyrosin	12 mg
Valin	19 mg

Im Beerenfleisch sind als Hauptbestandteile die Zucker Glucose und Fructose gelöst, ebenso die Wein- und Äpfelsäure.

Der physiologische Brennwert beträgt 287 kJ (68 kcal) je 100 g essbarem Anteil.

Alle von uns gesammelten Lebensmittel werden in unserem Tafelladen sorgfältig sortiert und bereitgestellt.

Wir halten uns gewissenhaft an die geltenden Hygienebestimmungen!

Tafel Markgräflerland e.V.