

# Kern-Geschäft

Produkte rund um Traubenkerne sind im Trend. Nicht nur in der Küche, sondern auch bei der Kosmetik. In Hohenlohe ist Weinwellness längst ein Begriff.

VON ANJA WASSERBÄCH

Es sei das „French Paradox“, sagt Sommelière Natalie Lumpf und lacht. Das französische Paradox geht so: Die Franzosen trinken viel mehr Wein als beispielsweise die Deutschen, leben aber länger. Warum das so ist? Man weiß es nicht genau. Auch Natalie Lumpf nicht, die sich auskennt mit dem Wein und den Trauben. Lumpf kann viel über Wein erzählen, sie ist eine Spitzensommelière, eine Weinexpertin, die im Fernsehen und in Kolumnen von Weinen erzählt. Eine charmante Frau, die inzwischen auch bei ihrer Haut auf die Kraft der Trauben schwört. Besser gesagt: auf Produkte aus Traubenkernen.

Der Traubenkernentrend geht um. Er ist längst in den Küchen, aber auch in der Kosmetik angekommen. Traubenkernprodukte sind angesagt – und haben das Öko-Image abgelegt. Irmgard Sanwald ist daran nicht ganz unschuldig. Sie ist Kosmetikerin und eine Pionierin auf dem Gebiet der Traubenkernkosmetik in Deutschland.

Es gab mehrere Momente, in denen Irmgard Sanwald, natürlich Frau eines Winzers, dachte, dass da was Besonderes in den Trauben ist. Einer ihrer Helfer im Wengert in dem kleinen Örtchen Eschelbach bei Öhringen hatte eine Nagelkrankheit. Jedes Mal nach der Lese aber war alles wieder in Ordnung mit seinen Fingernägeln. Dann hörte Irmgard Sanwald von Wein-Wellness in Frankreich. Also hat sie ihren Mann eingepackt und ist mit ihm in das erste Wein-Spa von Caudalie im Château Smith Haut Lafitte gefahren. Merlot Wrapping oder Crushed Cabernet Peeling heißen die Anwendungen, die man hier buchen kann. Irmgard Sanwald badete im Weinfass, wurde mit Wein und Honig massiert und wollte auch in ihrer Heimat Hohenlohe Ähnliches verwirklichen. Zusammen mit einem Dermatologieprofessor und einem Labor beginnt sie ihre Rezepturen auszu-

probieren. Heute gibt es unter anderem Reinigungsmilch, Rotwein-Peeling, Cremes oder Traubenkernöl-Körperbalsam von San Vino.

Irmgard Sanwald experimentierte mit Rotweinen, mit Dornfelder beispielsweise. Inzwischen weiß sie: Cabernet Dorsa ist besser fürs Herren-Rotwein-Rasiergel geeignet. Entstanden ist die Idee für die Produktreihe von San Vino im Hohenloheschen, gleich hinter Öhringen im bekannten Luxushotel Friedrichsruhe. Irmgard Sanwald ist schon seit den neunziger Jahren im Haus, leitete früher die Beautyfarm, die inzwischen natürlich einem zeitgemäßen Spa gewichen ist. „Ein Herzensprojekt“ sei San Vino, sagt Sanwald. Sieben Jahre hat es gebraucht, bis die Produkte, so wie sie jetzt sind, auf den Markt kamen.

## OPC lautet das Zauberwort

Wein-Wellness also. Eine komisch anmutende Wortschöpfung. Nicht mehr als eine nette Alliteration? Von der Wirkung aber, die in den Traubenkernen steckt, sind viele nicht erst seit der Einführung der Marke Caudalie überzeugt. Traubenkerne enthalten Polyphenole, eine Substanz, die die Hautalterung bekämpfen und Falten vorbeugen soll. Das Zauberwort lautet OPC, das das Wundermittel sein soll. Es ist das Bittere, das wir schmecken, wenn wir auf die ungeliebten Kerne beißen, die zwischen den Zähnen hängen bleiben. OPC gibt es aber auch als Nahrungsergänzung. „Ich füttere es meiner ganzen Familie“, sagt Sanwald. „Die sind pumperlggesund.“

Adalbert Brian geht das Wort in seiner Gänze flüssig über die Lippen: „Oligomere Proanthocyanidine“. Dafür steht OPC. Brian ist Ölmüller in Schwaigern bei Heilbronn. Er sammelt bei den Weingärtnergenossenschaften die Trauben-

trester, die Rückstände der Weinmaische, ein – und bringt sie ohne Kerne wieder zurück. Aus diesen macht er Traubenkernkissen, Traubenkernöl und Traubenkernmehl. Die Kerne werden getrocknet. So werden aus 2500 Kilogramm Weintrauben 500 Kilogramm Trester und davon 50 Kilogramm Kerne ausgesiebt. Daraus entsteht dann ein Liter sattgrünes Traubenkernöl.

Brians Frau ist natürlich Fan von ihren Produkten und verwendet in fast allem fünf bis sieben Prozent Traubenkernmehl: bei Waffeln, Pizza, Kuchen. Und sie schwärmt von ihren Traubenkernspätzle. In diesen Teig kommt nicht nur ein bisschen Traubenkernmehl, sondern auch Schwarzriesling. Brians Traubenkernerzeugnisse sind gefragt. „Es entwickelt sich hier was“, sagt er.

Er könnte recht behalten. Denn Traubenkernprodukte finden nicht nur in Tiegeln ihren Platz, sondern auch in der Küche. Olaf Pruckner vom Alten Amtshaus im hohenloheschen Muldingen beispielsweise ist ebenfalls ein Traubenkern-Liebhaber. „Wenn man es in Maßen einsetzt“, fügt der Gourmetkoch gleich an. Die Verträglichkeit und der Geschmack haben ihn überzeugt. „Es ist sehr intensiv“, sagt Pruckner und rät, sparsam mit den Traubenkernprodukten umzugehen. In seinem Restaurant hat er schon mal ein verlorenes Landei im Traubenkernschaum und geräucherten Gelbflossenthunfisch auf der Karte, in seinem Gourmetshop kann man Tagliatelle aus Traubenkernmehl und kaltgepresstes Traubenkernöl für zu Hause kaufen.

Pruckner backt bald in der Adventszeit Stollen mit Traubenkernmehl, es gibt bei ihm Cantuccini mit Traubenkernmehl, und manchmal macht er auch Traubenkern-Eis. Im Kaffeehaus Hagen in Heilbronn wird derzeit eine Traubenkernmehl-Kaffeekreation namens „Venetia“ angeboten.

## Auf der Suche nach dem Duft

Nicht nur der Koch ist Fan, sondern auch Ölmüller und Seifensieder – alle können sich auf Traubenkern einigen. „Weicher Schaum, tolle Seife“, schwärmt Eberhard Laepple, Seifensieder von der Schwäbischen Alb. Er macht zwar nicht nur Seifen aus Traubenkernöl, verwendet aber inzwischen in fast allen seinen Seifen Traubenkernöl. Laepple stellt auch die Seifen für San Vino her.

Irmgard Sanwald hat die Marke geschaffen. Und sie ist ein gutes Aushängeschild für ihre Kosmetik: Zu Hause hat sie einen Mann, drei Buben und ein paar Pferde. Jeden Morgen steht sie um 5.30 Uhr auf, um erst die Pferde, dann die Männer zu versorgen. Um 8.30 Uhr beginnt ihr Arbeitstag. Die 49 Jahre sieht man ihr nicht an. Keine Fältchen, nirgends. Ihr kauft man die positive Wirkung von Traubenkernprodukten sofort ab. Sie gibt aber zu: „Das sind auch die Gene.“

Auf der Suche nach einem einheitlichen Duft für ihre unterschiedlichen Produkte hat sie an zig Fläschchen gerochen. „Er sollte frisch und grün sein. Auf keinen Fall zu lieblich“, beschreibt Sanwald ihre Wunschvorstellung. An einem blieb sie schließlich hängen. Der Name war zufällig sehr passend: Weinschorle.

Wenn wir auf Kerne beißen, schmeckt das bitter. Im Öl oder in der Kosmetik sind Traubenkerne viel besser. FOTOS: FOTOLIA, PRIVAT

## Spezialisten für Traubenkerne

### Der Seifensieder

1999 beschlossen Ruth und Eberhard Laepple in die Produktion von reinen Pflanzenseifen einzustiegen. In intensivem Austausch mit kleinen Seifenmanufakturen in Italien und Frankreich entstanden eigene Produkte, die auf historischen Märkten, Kunsthandwerkmärkten vor Ort auf der Schwäbischen Alb sowie im Internetshop verkauft werden. **Der Seifensieder, Lautertalstr. 65, 72532 Gomadingen, Tel. 0 73 85 / 96 58 25, www.der-seifensieder.de**



Irmgard Sanwald.

### Die Kosmetik

Die San-Vino-Produktserie wurde von Irmgard Sanwald in Hohenlohe entwickelt. Und wird auch im Spa des Hotels Friedrichsruhe verwendet. Friedrichsruhe/Zweiflingen, Tel. 07941/6087600 **www.schlosshotel-friedrichsruhe.de** **www.sanvino.de**

### Die Ölmühle

Adalbert Brian und seine Frau Gabi sind stolz auf ihre Produkte aus Traubenkernen. Neben kaltgepresstem Traubenkernöl produzieren sie in Schwaigern bei Heilbronn auch naturreines Traubenkernmehl. **Ölmühle Brian, Waldweghöfe 3, 74193 Schwaigern, Tel. 0 71 38 / 13 51, www.traubenkernprodukte.de**

### In der Küche

#### Brians Frischkäse-Hörnchen

Zutaten: 375 g Mehl + 25 g Traubenkernmehl, 250 g Butter, 2 Eigelbe, 200 g Frischkäse. Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen und am besten über Nacht kalt stellen. Füllung: 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 120 g Zucker, 1 Eiweiß (zu Eischnee schlagen), 50 ml süße Sahne, Prise Zimt. Den Teig zu drei runden Kuchen (Durchmesser circa 30-35cm) auswellen, Füllung darauf verteilen und jeweils in 16 Kuchenstücke schneiden. Zu Hörnchen formen und bei 180 °C ca. 20 bis 30 Minuten hellbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen. Diese Hörnchen können ideal einige Tage liegen – schmecken dann umso besser.



Adalbert Brian.

#### Brians Karotten-Quiche

Grundrezept für Quarkblätterteig: Zutaten für Quarkblätterteig: 200 Gramm Magerquark, 200 Gramm Butter, 200 Gramm Mehl, 1 Esslöffel kaltgepresstes Traubenkernöl, Salz. Zutaten für Füllung: 600 Gramm Karotten, 150 Gramm roher Schinken, 30 Gramm kaltgepresstes Traubenkernöl, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 2 Eier, 250 Milliliter Crème fraîche, 3 Esslöffel geriebenen Käse, Pfeffer, Muskat, Salz. Quark, Butter, Mehl, Traubenkernöl und Salz vermengen. Wie Blätterteig immer wieder zusammen schlagen und kalt stellen. In einer beliebigen Kuchenform auswellen. Traubenkernöl erhitzen, klein gehackte Zwiebel mit Schinken kurz anbraten, geschälte, gehobelte Karotten dazugeben und kurz mitdünsten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kuchenform geben. Petersilie, Eier, Crème fraîche mischen, würzen und auf Karotten verteilen und Käse obendrauf. Quiche bei 200 Grad ungefähr 30 bis 40 Minuten backen.

# Sind wir nicht alle ein bisschen Pumuckl?

Bibi Blocksberg hext seit drei Jahrzehnten, Pumuckl treibt seit bald 50 Jahren Schabernack. Warum wir die Figuren unserer Kindheit noch immer so gern haben.

VON LISA WELZHOFFER

Kurz nach seiner Erfinderin Ellis Kaut, die am 17. November 90 Jahre alt wird, feiert auch Pumuckl einen runden Geburtstag: Im kommenden Jahr wird der rothaarige Kobold 50. Doch von Midlife-Crisis keine Spur. Pumuckl ist noch immer ein Kinderstar. Serie und Hörspiele werden regelmäßig wiederholt, seine Bücher immer wieder aufgelegt. Pumuckl ist nicht der einzige Oldie auf dem Kinder-Entertainment-Markt. In diesem Jahr machten gleich mehrere alte Bekannte auf sich aufmerksam: Pünktlich zu ihrem



Tut, was ihm Spaß macht – und nur das: Zeichentrickfigur Pumuckl. FOTO: DPA

30. Geburtstag erschienen die Geschichten der kleinen Hexe Bibi Blocksberg in einer Nostalgiebox in 80er-Jahre-Optik. Die Zwillinge Hanni und Nanni, deren Internatsgeschichten vor 45 Jahren erstmals auf Deutsch erschienen, schafften es sogar ins Kino. Bei den Fans handelt es sich längst nicht mehr nur um den Nachwuchs, sondern auch um dessen Eltern, die die Figuren noch

aus ihrer Kindheit kennen. Aber warum gucken und hören wir den gezeichneten Helden aus dem vergangenen Jahrhundert immer noch so gerne zu? Vielleicht, weil sie Ideale verkörpern, die wir heute vermissen.

**Pumuckl – Der harmlose Hedonist** Seit sich der Kobold im Leim des Schreinermeisters Eder verfangen hat, sind die beiden unzertrennlich. Das hindert den Kleinen mit der hohen Krächzstimme aber nicht daran, nur das zu tun, was ihm gefällt. Pumuckl ist ein Lebemensch. Er sitzt gerne in seiner Schiffschaukel, trinkt Kakao, freut sich an knisterndem Papier, glitzernden Gegenständen und Schokolade und treibt zur eigenen Erheiterung gerne Schabernack. Keiner macht ihm wirklich einen Vorwurf, keiner erwartet etwas anderes von ihm. Und das Schönste daran: Schaden tut sein Hedonismus niemandem.

**Bibi Blocksberg – Die entspannte Emanze** In den Geschichten der pubertierenden Hexe

Bibi gibt es keine Debatten um bösen und guten Feminismus. Auf Besen Kartoffelbrei fliegt Bibi seit 30 Jahren ganz einfach ihren Weg und fegt Männer, die sich ihr in den Weg stellen, ganz einfach weg. Nebenbei verbessert sie – mit den nur Frauen eigenen Zauberkraften – die Welt. Ihre liebsten Gegenspieler sind Presssack, der faule Bürgermeister ihrer Stadt, oder ihr Lehrer. Mit Mutter Barbara gibt es keinen Generationenkonflikt. Sie sind sich einig: In der Familie Blocksberg haben ohnehin nur die Frauen das Sagen.

**Lurchi – Die natürliche Autorität** Auch Feuersalamander Lurchi erlebt seit einigen Jahren ein Comeback. Die Comics des Schuhherstellers Salamander kann man in Sammelbänden kaufen. Lurchi ist ein Gemeinschaftstyp: Seine Freunde Frosch Hopps, Zwerg Piping, Mäuserich Mäusepiep, Gelbbauchunke Unkerich und Igel Igelmann sind immer mit dabei, wenn Lurchi in Wäldern, Wüsten und auf stürmischen Wassern Abenteuer erlebt. Obwohl er seine Truppe schätzt und jeder so

sein darf, wie er schon seit mehr als 70 Jahren ist, bleibt Beau Lurchi ganz klar der Chef. Es soll ja Menschen geben, die Lurchi für einen eingebildeten Fatzke und einen besserwisserischen Macho halten. Aber fest steht doch: Er hat weder Mobbing noch Unterdrückung nötig. Lurchi spielt ohne doppelten Boden. Durch seine Schläue ist er eine natürliche Autorität.

### Hanni und Nanni – Der Bund fürs Leben

Die Geschichten um die zwei Schwestern im Internat sind progressiven Eltern seit jeher ein Dorn im Auge. Ihrer Beliebtheit – vor allem bei Mädchen – tut das keinen Abbruch. Die Zwillinge stehen in einer schnelllebigen und unsicheren Zeit für unumstößliche Gemeinschaft und für viele Einzelkinder für die Schwestern, die sie nie hatten. Hanni und Nanni, die kommenden Jahr 60 werden, werden ihr Leben lang zusammenhalten – so die Botschaft. Im Internat gibt es noch dazu jede Menge Freunde und Netzwerke. Ganz ohne Internet.