

Heilpflanze des Jahres 2023

Weinrebe *vitis vinifera*

Die nicht gespritzte Weinrebe aus dem Weinbau ist zur Heilpflanze des Jahres gewählt worden und damit nicht nur ein Genuss- sondern auch ein Heilmittel.



Gemeint ist nicht der wilde Wein, sondern die Urform unserer Reben, die in Deutschland nur noch selten angetroffen wird. Meist werden in den Gärten und im Weinbau kultivierte Sorten angepflanzt, damit man daraus guten Ertrag gewinnt.

Das Weinbaugebiet in Deutschland ist ca. 100.000 Hektar groß und erwirtschaftete im Jahr 2021 900 Millionen Liter Deutschen Wein. Die größte Anbaufläche ist in Italien mit 1 Mio. Hektar, gefolgt von Spanien mit 964.000 Hektar und Frankreich mit 800.000 Hektar.

Weinreben können als Heilmittel bezeichnet werden, wenn das rote Weinlaub und die getrockneten Beeren Verwendung finden.

Die Weinrebe bildet lange Triebe, die verholzen und bis zu 5 m Länger erreichen können. Die Pflanze bevorzugt kalk – und nährstoffreichen Boden und liebt die Sonne.

Diese Pflanzenbotschaft der Weinrebe finden wir in der Bibel, denn im Heiligen Land wurde schon zu Jesus Zeiten Wein angebaut. Wir finden im Johannes-Evangelium, Kapitel 15 den Text, der oft zitiert wird:

„Ich bin der wahre Weinstock, und mein Vater ist der Weingärtner. Jede Rebe an mir, die keine Frucht bringt, entfernt er, und jede (Rebe), die Frucht bringt, reinigt er, damit sie noch mehr Frucht bringe.

Ihr seid bereits rein infolge des Wortes, das ich zu euch geredet habe:“ Bleibt in mir, so bleibe ich in euch“.

Wie die Rebe nicht von sich selbst aus Frucht bringen kann, wenn sie nicht am Weinstock bleibt, so könnt auch ihr es nicht, wenn ihr nicht in mir bleibt.

Ich bin der Weinstock, ihr seid die Reben: wer in mir bleibt und in wem ich bleibe, der bringt reichlich Frucht; dagegen ohne mich könnt ihr nichts vollbringen.

Wer nicht in mir bleibt, der wird weggeworfen wie die Reben und verdorrt; man sammelt sie dann und wirft sie ins Feuer: da verbrennen sie.

Wenn ihr in mir bleibt und meine Worte in euch bleiben, dann bittet, um was ihr wollt: es wird euch Zuteil werden.

Inhaltsstoffe & Verwendung:

Gerbstoffe, Flavonoide, Säuren, Vitamine, Mineralstoffe.

Weinlaub ist blutreinigend, stoffwechsellanregend, entzündungshemmend und gefäßschützend. Die getrockneten Blätter können als Salbe oder Umschlag für Venenerkrankungen, Krampfadern, Durchblutungsstörungen und Stauungen verwendet werden. Getrocknetes Weinlaub wurde früher auch gekocht und als Tee getrunken.

Aus den Kernen der Trauben wird das sehr hochwertige Traubenkern-Öl gepresst und die Traubenbeeren selbst gelten als Entlastungs- und Entschlackungskur. Wein wird als Getränk genossen und auch zu Weinessig weiterverarbeitet. Im Mittelalter wurde Rebasche zur Stärkung des Zahnfleisches verwendet.

Historisches:

Die Weinbaugeschichte ist ca. 8000 Jahre alt und die Kultivierung der Trauben begann in Ägypten, auch in den Pyramiden findet man Hinweise auf Wein als Opfertrank und Grabbeigabe.

Roter Wein wurde gleichgesetzt mit dem Blut und ging in die Mythologie in antiken Rom und in Griechenland ein. Erst im 2. Jahrhundert nach Christus wurde Wein Genussmittel. Der Geschmack wird wohl eher sehr sauer gewesen sein, denn man hat ihn nicht nur mit Quelle- sondern auch mit Meerwasser verdünnt. Die Römer begannen mit dem Aroma im Wein zu experimentieren; Asche, Zimt und Terpentinöl waren die ersten Zutaten. Durch den großflächigen Weinanbau wurde unter den Römern Wein kostenlos an das Volk ausgeschenkt, auch die Sklaven durften ihn trinken.

Quelle: www.wikipedia.de, www.regionalgeschichte.de

Text: Barbara Walochny, Januar 2023

Bilder: Galen Vision