

# Weintrauben

☒ Die Weintraube kann man wohl als eine der international am höchsten angesehenen und am meisten geschätzten Obstsorten bezeichnen. Nicht nur, dass die weltweit kultivierte Traube für den Rohverzehr schon äußerst beliebt ist, sondern auch, dass der Traubenanbau für die Weingewinnung einen sehr wichtigen Platz einnimmt. Die verschiedenen Traubensorten aus aller Welt sind die Ausgangsstoffe für die vielen köstlichen Weine, die weltweit auf den Markt kommen. Ein nicht so großer, aber doch bedeutsamer Teil der Trauben wird auch noch für die Traubensaftproduktion verwendet. Letztlich werden der wundersamen Traube sogar noch einige heilende Wirkungen zugeschrieben – kurzum: diese Früchte sind echte Multitalente.

Ihren Ursprung haben die Tafeltrauben in Mittelasien. Mittlerweile erreichen uns ganzjährig Importe aus verschiedenen Anbauländern auf der ganzen Welt. Auch die eigene Traubenernte ist von großem Belang: ein Großteil wird für die Weinproduktion genutzt. Heimische Trauben kommen von September bis Oktober auf den Markt.

Im Groben können zwei Traubenarten unterschieden werden: die weiße bzw. grüne Traube sowie die rote bzw. blaue Traube. Das Farbenspektrum reicht hier von hellgrün über bernsteinfarben bis zu rot, violett, dunkelblau oder fast schwarz bei der anderen Art. Diese unterscheiden sich auch geschmacklich. Welche Art jedoch besser schmeckt, liegt im Auge des Verkostigers.

Die Einsatzgebiete für frische Trauben sind vielfältig. Auf süße Art und Weise bereichern sie den Obstsalat, Eis, sowie Kuchen und Torten. Aber auch als pikante Häppchen zusammen mit Käse und/oder Wurst sind sie eine wahre Delikatesse. Für

Backwaren sind häufig auch die getrockneten Trauben, Rosinen, von Bedeutung.

Zurück zu gesunde Ernährung