

Weinrebe

Vitis vinifera L.

Die Jury des NHV Theophrastus hat für den Verein die WEINREBE
zur HEILPFLANZE DES JAHRES 2023 gekürt.



NHV Theophrastus

– Organisationsbüro –

Reichenhainer Straße 175 · 09125 Chemnitz

Telefon 03 71 6 66 58 12 · Telefax 03 71 6 66 58 13

www.nhv-theophrastus.de · orgbuero@nhv-theophrastus.de



Burg Weibertreu oberhalb von
Weinsberg, Baden-Württemberg

*Wann, gereift von heißer Sonne,
Längst dein edles, süßes Blut
Unterirdisch tief geruht,
Blühst du erst in Füll' und Wonne.*

*Blühst auf des Jünglings Wange,
Blühst in heller Augen Gruß,
Blühst im Scherze, blühst im Kuß,
Blühst im seligen Gesange.*

Ludwig Uhland (1)

Symbolik:

Brot, Öl und Wein verkörpern die Grundbedürfnisse der Menschen. Sie symbolisieren im Judentum Nahrung, Arbeit und Wohlergehen. *Ein jeglicher wird unter seinem Weinstock und Feigenbaum wohnen, und niemand wird sie schrecken.* (Micha 4,4) Der Weinstock konnte im vorderen Orient durchaus die Größe eines Baumes haben. /1/ Dies ist ein biblisches Bildwort für ein Leben ohne Sorge, in Ruhe, Eintracht und Frieden. Der Wein war ein Symbol der Freude und Fülle der von Gott kommenden Gaben und ist noch heute das Nationalsymbol Israels.

Der Wein hat die einzigartige Eigenschaft, dass er lebendig bleibt und mit der Alterung nicht fault oder verwest, eine ordnungsgemäße Verarbeitung und Luftabschluss natürlich vorausgesetzt. Er verwandelt sich, das ist sein eigentliches Element. /2/ So steht er symbolisch für Leben und Wiederauferstehung, aber auch für den Saft des Lebens, das Blut. /3/

Der Weinstock galt im alten Orient als das „Kraut des Lebens“. Das sumerische Zeichen für „Leben“ soll ein Weinblatt gewesen sein. Nach einer uralten Überlieferung kam der Weinstock mit Adam und Eva aus dem Paradies auf die Erde. Die Pflanze stand

in allen alten Kulturen für die Nähe zu Göttern und war Element religiöser Kulte. /2/

Brot, Öl und Wein sind Himmelsgaben und zeigen, dass aus den unsteten Nomaden sesshafte Bauern wurden. Der Anbau des Getreides, das Pressen der Ölfrüchte und Saaten sowie die Kultivierung des Weinstockes und das Keltern des Weines gelten als große Kulturleistungen der Menschheit. Die Rebe ist die am häufigsten erwähnte Pflanze der Bibel. So spannt sich im Alten Testament der Bogen vom Trankopfer auf dem Altar des Tempels bis zum Laubhüttenfest, einem Erntedankfest, welches zum Abschluss der Weinlese gefeiert wurde.

In der antiken Götterwelt der Griechen brachte die Feld- und Fruchtbarkeitsgöttin Demeter den Menschen das Korn. Dionysos, ein Sohn des Zeus und der Semele, einer Prinzessin aus Theben, spendete den Wein und lehrte seinen Anbau und Verarbeitung. Viele Legenden ranken sich um das Wirken des herumschweifenden Weingottes Dionysos und den ihm gewidmeten Kult. /2/ Als Vegetationsgott war er sterblich und wurde in jedem Jahreslauf neu geboren. Diese Wiedergeburt wurde im Zusammenleben seiner Jünger in einem äußeren Rausch gefeiert, der

mit gemeinsamen Festen einherging. Der Wein war Symbol seines erneuerten Blutes. Die Griechen stellten dem feurigen Wein die feuchte Frische des Efeus gegenüber. Man glaubte, damit die berausende Wirkung zu mildern. /3/ Bei den Griechen, so wie auch später bei den Römern, wurde der Wein mit Wasser vermischt getrunken. Purer Weingenuss galt als barbarisch.

Die sich in den Städten wie Athen oder anderswo etablierenden „Symposien“, was wörtlich „Zusammentrinken“ bedeutet, entwickelten sich aus geselligen Zusammenkünften zu philosophischen Diskussionsrunden. Hier zeigt sich eine weitere symbolische Bedeutung des Weines: die Freundschaft. Fast immer ist das gemeinsame Trinken von Wein ein Symbol für Aufrichtigkeit und Treue. /3/ Die gemeinsamen Trinker sind dann auch die Trinkgenossen, denn das Wort „Genossen“ geht auf das Verb „genießen“ zurück. Genossen sind in diesem Kontext die Angehörigen einer Gruppe, die einen bestimmten Genuss oder Nutzen teilen.

Wir sehen, dass der Wein in allen Epochen der Menschheit eine bedeutende kulturelle Aufgabe erfüllte. Dies zeigt sich über Jahrhunderte hinweg in Kunst und Mythologie. Denn der Wein begleitet die Menschheitsentwicklung, indem der Mensch den Umgang mit der Weinrebe lernt. Dies umfasst die Kultivierung der Pflanze, den Anbau, die Erzeugung und Weiterverarbeitung bis zur Verwendung. /4/ Brot und Wein galten schon in der Bibel als Sinnbild des guten Lebens. /1/ In der Verschiedenartigkeit von Getreidefeld und Weinberg sehen wir den Unterschied von Brot und Wein. Wichtige äußere Merkmale des Getreides sind strenge senkrechte Linien, ein knappes Blattwerk und die hinaufgehenden Ähren. Die Weinrebe dagegen windet sich waagrecht und breitet ihre Blätterhände aus, hängende Trauben und üppiges Grün spielen im Sonnenlicht. Die Getreidepflanze strebt empor zum Licht, die Rebe empfängt das Kosmische und gibt sich ihm hin. In den Ähren wird Stärke gebildet, in den Trauben Zucker. /5/ Beide begleiten den Menschen in seiner Entwicklung.

Weinhänge in der Neckarschleife zwischen Hessigheim und Mundelsheim, Baden-Württemberg



Vitis vinifera subsp. sylvestris

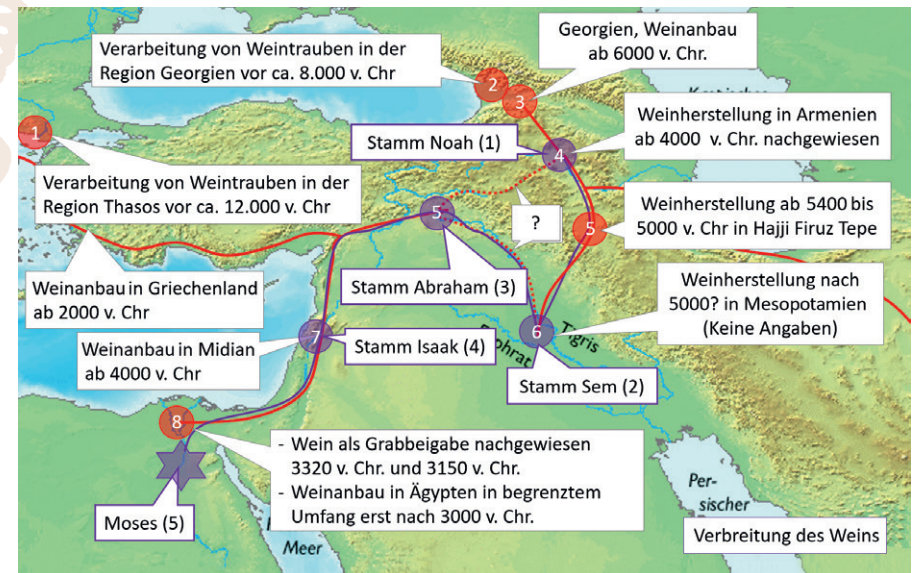
Verbreitung:

Es wird angenommen, dass sich die geografische Heimat der Weinrebe südlich des Kaspischen Meeres und an den Hängen des Kaukasus und Taurus befindet. Wächst doch üppig in den Wäldern des Kaukasus die wilde Rebe vitis sylvestris. Auch ohne alle Züchtung gedeiht sie mit armdicken Stämmen und großen Trauben. /2/

4. Mose 13, 23 – 24

Und sie kamen bis an den Bach Eschkol und schnitten dort eine Rebe ab mit einer Weintraube und trugen sie zu zweien auf einer Stange, dazu auch Granatäpfel und Feigen. Der Ort heißt Bach Eschkol nach der Traube, die die Israeliten dort abgeschnitten hatten.

Datierung der Weinherstellung im östlichen Mittelmeer



„Das Bier wurde von Menschen gemacht – der Wein ist ein Geschenk Gottes.“

Martin Luther zugeschrieben

Durch die Römer gelangte der Weinanbau über die Alpen. Dem römischen Legionär stand eine tägliche Weinration von einem Liter zu. Dies geschah nicht nur zur psychischen Aufhellung, sondern auch zur innerlichen Hygiene gegen Seuchen. Auch Sklaven bekamen ihr tägliches Quantum. So wurden die Hänge an Rhein und Mosel, Saar und Nahe, oder weiter östlich an der Donau bis Ungarn mit Weinstöcken bepflanzt.

Von den Römern übernahmen vor allem die neu entstandenen Klöster den Weinanbau in Mitteleuropa. Sie sorgten für die Anlage neuer Weingärten, auch um jederzeit mit Messwein versorgt zu sein. Nach dem Dreißigjährigen Krieg ging der Weinanbau kriegsbedingt und wegen klimatischer Veränderungen sowie ab dem 18. Jahrhundert wegen geringeren Bedarfes kontinuierlich zurück. /4/

Auf der nördlichen Halbkugel ist Weinanbau zwischen dem 30. und dem 50. Breitengrad möglich. Dieses Gebiet umfasst das nördliche Tunesien und

„Geschein“ – länglicher, rispenartiger Blütenstand der Weinrebe (Vitis vinifera)

Weinberge von Schloss Wackerbarth mit Blick zum Jacobstein, Radebeul, Sachsen

Algerien bis nach Frankreich, das Rheinland und Franken. Die nördlichen Anbauggebiete werden weniger durch die Sommerwärme als durch die strengen Winter- und frühe Herbstfröste begrenzt. /2/

Für ein gutes Weinjahr braucht es 100 Sonnentage. Dabei ist das Wetter zur Zeit der Blüte so etwa Mitte Juni von Bedeutung, aber auch der Spätsommer und ein „goldener Oktober“ sind wichtig. /2/



*„Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;
gib ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin und jage
die letzte Süße in den schweren Wein.“*

Rainer Maria Rilke (2)

Pflanze:

Die Weinrebe ist ein bis zu 10 Meter hoher Kletterstrauch aus der Familie der Weinrebengewächse (vitaceae). Sie bildet eine starke Wurzel (bis zu 20 m), die auch an trockenen und steinigen Standorten Wasser und Minerale zu finden weiß. Die Rebe verbindet sich über die Wurzel kraftvoll mit dem mineralischen Erdboden. Aus dem verholzten Stamm wachsen die langen, anfangs häufig behaarten Triebe. Die wechselständigen, rundlich gelappten Blätter verfügen über einen kräftigen Stiel und einen tief eingeschnittenen Grund. Sie sind bestens geeignet, Licht und Wärme aufzunehmen. Die lianartigen Ranken halten sich trotz fehlender Haftscheiben an allem fest, was sie ergreifen können. Später verholzen sie und werfen im Herbst die Blätter ab. Diese hartholzigen Stämme können eine beachtliche Dicke erreichen und mehrere Hundert Jahre alt werden. Trotz der Verholzung ist der Weinstock von einer erstaunlichen Vitalität. /4/, /7/ Ab Mitte Juni bis Juli sind die zwittrigen, gelbgrünen Blütenkronen zu sehen. Die radiären, in rispigen Blütenständen stehenden Blüten sind müzenartig verbunden und stehen den Blättern gegenüber.



Die östliche der drei Einzelweinlagen der Großlage Lößnitz/Radebeul, Sachsen

Die große Variabilität in der Fruchtbildung zeigt sich in den verschiedenen Farben, Formen und Größen der Beeren. Das Fruchtfleisch ist saftig und enthält je 1 – 4 hartschalige, birnenförmige Samen. Das regelmäßige Beschneiden und Anbinden der üppig wuchernden Triebe ist nötig, um der Rebe die gewünschte Form und Halt zu geben. Dadurch wird die vegetative Kraft begrenzt und ein Saftstau hervorgerufen, welcher zu einer reicheren Blüten- und Fruchtausbildung führt. /4/, /6/ Um den Sonneneintrag auf die Früchte zu erhöhen, kann gezielt ein Teil der Schatten spendenden Laubblätter entfernt werden. Während der Reifung, die bis in die sonnigen Herbsttage andauert, werden Fruchtsäuren abgebaut und in Zucker umgewandelt. Gleichzeitig verdunstet noch Wasser aus dem Traubengewebe, so dass der Zuckergehalt schnell steigt. Dann erlangen die Früchte ihre endgültige Reife. Dies geschieht in den Monaten September bis November, also zu einer Zeit, in der die Absterbeprozesse in der Natur beginnen oder schon vollendet sind. /4/

„Der Wein ist das Blut der Erde,
er ist in der Erde wie das Blut im Menschen
und hat eine Art Gemeinschaft
mit dem Blut des Menschen.

Ein Wein, rein von der Rebe, macht dem,
der ihn trinkt, gutes und gesundes Blut.“

Hildegard von Bingen (3)

Medizinische und naturheilkundliche Verwendung:

Weintraube:

Die Weinbeeren enthalten 3 – 15 % Zucker, Pflanzensäuren z. B. Salicylate, weinsäure Salze, Vitamin C, A und B und besonders Polyphenole, zu denen Gerbstoffe, Flavonoide, Anthozyane und das Resveratrol gehören, sowie Wachse in der Fruchtschale und fettes Öl in den Kernen. /6/ Die Weinrebe gehört neben der Aroniabeere und der Walnuss zu den Pflanzen mit dem höchsten Polyphenolgehalt. Als sekundäre Pflanzenstoffe besitzen sie entzündungshemmende und antioxidative Eigenschaften und beugen somit einer schnellen Zelleralterung vor.

Weinbeeren sind durstlöschend und erfrischend. Sie besitzen wegen des Zuckergehaltes und des hohen Mineralienanteils einen hohen diätetischen Wert. Zur begleitenden Einnahme bei Fasten- und Entgiftungskuren sowie zur Stärkung in der Rekonvaleszenz haben sich Weinbeeren oder Traubensaft bewährt. Ein Dekokt (Abkochung) aus gepressten Trauben wirkt erweichend bei Husten und Halsentzündungen. /7/, /9/

Die in Fruchtfleisch, Kernen und Schalen enthaltenen Anthozyane verhindern das Verklumpen der



Historische Gegenstände aus dem
Brauwesen und der Weinherstellung

Blutplättchen, was zu einem verbesserten Blutfluss und damit zu einer höheren Sauerstoffversorgung des Gewebes führt. Durch den im Verhältnis recht hohen Gehalt an Salicylsäuren wirken Trauben blutverdünnend und damit Herz-Kreislauf entlastend. /9/

Der bekannte Schweizer Naturheilkundige Alfred Vogel sah in der Traube, frisch oder getrocknet, den besten Naturzucker, neben Datteln oder Feigen. Fruchtzucker in dieser Form geht auch unmittelbar ins Blut über und spendet Kraft. Der Körper versäuert jedoch nicht, denn die in der Traube enthaltenen Minerale bilden einen Basenüberschuss. Der ursprüngliche Traubenzucker wurde aus gepressten Trauben gewonnen und besaß einen hohen Heil- und Nährwert. Der heute übliche Traubenzucker hat mit diesem nur die chemische Summenformel gemein und wird meist aus Maisstärke gewonnen. Traubenzucker oder besser Traubenkonzentrat, also reiner, eingedickter Traubensaft aus vollreifen Trauben ist als Süßstoff dem Honig gleichwertig. Er wurde leider völlig von anderen alternativen Süßungsmitteln verdrängt.

Vogel empfiehlt das Traubenkonzentrat bei Krankheiten, die Bienenhonig nicht vertragen, sowohl

Fieberkranken und Kindern. Es wirkt außerdem stärkend auf das Herz und beruhigt die Nerven. Herzranke profitieren generell von einem reichlichen Traubengenuss oder frischem Traubensaft. Und eingedickter Traubensaft wirkt stärkend auf die Herzmuskulatur. Wer an Verstopfung leidet, sollte beim Genuss von Trauben darauf achten, Häute und Kerne nicht mit zu essen. /9/

Zur Entschlackung und zum Fasten bzw. für einzelne Safttage in der Woche empfiehlt Alfred Vogel frisch gepressten Möhrensaft oder Traubensaft. Sie wirken verbessernd auf die Körpersäfte. /8/

Roter Traubensaft fördert die Blutbildung. Er gehört zu den beliebtesten Stärkungsmitteln bei Kinderkrankheiten. Eine Herbstkur mit frisch gepresstem Saft weißer Trauben treibt den Harn und leitet Stoffwechselschlacken über die Niere aus. /12/

Rosinen:

Getrocknete Weinbeeren eignen sich neben Honig als gesunder Zuckerersatz z. B. im Müsli. Diese werden schnell zu Glykogen abgebaut. Auch kann die geschädigte Leber diesen originalen Fruchtzucker noch verwerten. Zur Herzstärkung können Rosinen über den Tag verteilt langsam und gut gekaut gegessen werden. /8/

Traubenkerne:

Viele gesundheitsfördernde Substanzen befinden sich in Schale und Kernen der Trauben. Ursprünglich als Abfallprodukt beim Keltern an Tiere verfüttert, erleben aus dem Trester hergestelltes kaltgepresstes Traubenkernöl und Traubenkernextrakt seit einigen Jahren eine neue „Hoch-Zeit“. Die hautschützende Wirkung des Traubenkernöls war schon im Mittelalter adligen Damen bekannt. Die Gewinnung ist recht aufwendig und die Ausbeute gering. Für

1 Liter Öl benötigt man 2000 Kilogramm Trauben. Doch mit der Hinwendung zur gesundheitsbewussten Ernährung wurde kaltgepresstes Traubenkernöl wiederentdeckt. Dieses ist im Gegensatz zum farblosen, chemisch gewonnenen Traubenkernöl an seiner grüngoldenen Farbe zu erkennen. Es hat einen traubig-nussigen Geruch und Geschmack und damit einen festen Platz in der heutigen Gourmetküche. Das kaltgepresste Öl enthält etwa 85 % ungesättigte Fettsäuren (besonders die Omega-6-Fettsäure Linolsäure) und wirkt verstärkend auf den „guten“ Cholesterinwert (HDL) sowie verringernd auf den „negativen“ Cholesterinwert (LDL). Außerdem enthalten die Kerne große Mengen an Vitamin E und Polyphenole. Diese bekämpfen freie Radikale (aggressive Sauerstoffmoleküle) im Blut. Damit wird einer vorzeitigen Alterung oder Schädigung entgegengewirkt und unerwünschtes Zellwachstum verhindert. Bewährt hat sich das Traubenkernöl auch zur äußerlichen Anwendung besonders bei trockener Haut. Es fördert die Wundheilung bei kleinen Verletzungen. Die Haut bleibt länger straff und elastisch. /9/

Das Interesse um den Traubenkernextrakt sowie die darin enthaltene Molekülgruppe der OPC (Oligomere Proanthocyanidine), die zu den Phenolen gehört, ist noch lange nicht vorbei. Die OPC gelten als überaus wirksame Antioxidantien und werden als „Wundermittel“ zum Zellschutz in Kapseln oder als Pulver mit und ohne Zusätze verkauft. Mehrere Studien belegen eine entsprechende Wirkung. Doch gibt es unzählige Anbieter, die sich mit ihren Versprechungen zu übertreffen suchen. So halte ich eine Traubenkur oder regelmäßige Safttage mit frisch gepresstem Traubensaft für die sinnvollere Krankheitsvorbeugung. Übrigens: Kenner empfehlen rote Trauben! /9/



Färberrebe „Kolor“ am Weinbaulehrpfad auf dem Schemelsberg in Weinsberg

Weinlaub:

Seit den Ägyptern und der Antike werden Weinrebenblätter medizinisch verwendet. Dioskurides empfahl zerkleinerte Weinblätter zur äußerlichen Anwendung als Auflage bei Kopfschmerzen. Weinlaub mit Graupen vermengt verordnete er innerlich gegen Magenentzündungen. Die Wertschätzung der alten Griechen für das Weinlaub spiegelt sich auf vielen Münzabbildungen wider.

In allen namhaften Kräuterbüchern des Mittelalters und der Neuzeit sind Rezepturen und Anwendungsempfehlungen zu Weinlaub zu finden. Im 20. Jahrhundert hat sich das rote Weinlaub der Färberrebe durchgesetzt. Bei dieser sind zur Zeit der Traubenreife nicht nur Trauben und Blätter rot gefärbt, sondern auch der Pflanzensaft. Das rote Weinlaub enthält als Farbstoff die Anthocyane und als Hauptwirkstoffe Flavonoide, weiterhin Phenolcarbonsäuren, Tannine sowie Resveratrol, welche alle zur großen Stoffgruppe der Polyphenole gehören. /10/, /7/



Das steinerne Festbuch „Christus in der Kelter“ in Großjena bei Naumburg an der Unstrut

Aufgrund der gut dokumentierten medizinischen Verwendung wurde rotes Weinlaub 1986 in Frankreich in die offizielle Liste der traditionell genutzten Heilpflanzen aufgenommen. Folgende Indikationen wurden vermerkt: Kapillarbrüchigkeit, Veneninsuffizienz, Hämorrhoiden und Augenreizungen. Rotes Weinlaub wurde meist als Tee, Kapseln mit Drogenpulver oder als Trockenextrakttabletten verwendet. Die Wirksamkeit des Extraktes wird heute auf den Gehalt an den Flavonoiden Quercetin und Kaempferol zurückgeführt. Neuere Studien belegen die Wirksamkeit von rotem Weinlaubextrakt zur Ödemreduktion bei chronisch-venöser Insuffizienz und zeigen eine Steigerung der Mikrozirkulation der Haut bei verbesserter Sauerstoffversorgung. Weiterhin konnte eine Verringerung der Symptome wie müde, schwere Beine, Spannungsgefühl, Kribbeln und Schmerz in den Beinen nachgewiesen werden. /10/ Darüber hinaus entfalten Weinblätter eine Leberanregende Wirkung. Deshalb sind sie auch Bestandteil einiger naturheilkundlicher Präparate für chronische und degenerative Leberleiden. So heilen die

Blätter, was der rauscherzeugende Rebsaft hervorgerufen hat, in dem sie die geschädigte Leber regenerieren. /12/

Beim Kauf von rotem Weinlaub, ob als Extrakt oder Kapsel, ist der Kauf in der Apotheke zu empfehlen. Bei apothekenpflichtigen Präparaten werden die Inhaltsstoffe geprüft. So kann man davon ausgehen, dass wirklich rotes Weinlaub in der Kapsel ist und nicht nur als „Bild“ auf der Packung.

Gärung:

Die Schale der Weinbeeren ist mit Hefesporen besetzt, die fortwährend darauf warten, sich zu entfalten. Dabei hat jede Rebenart ihre eigene Hefeart. Werden die Beeren zerquetscht, beginnen sich die Hefen stürmisch zu vermehren und die alkoholische Gärung der Maische beginnt. In den ersten 7 Tagen unter Luftabschluss wird der größte Teil des Traubenzuckers in Alkohol (C₂H₅OH) umgewandelt. Es folgt die Kelter. Nun reift der Wein im Fass noch mehrere Monate bis die Gärung völlig zum Erliegen kommt. Die Hefen entfalten einen paradoxen Le-

bensprozess. Der entstehende Alkohol, als giftige Substanz für die Hefen, tötet diese im Endeffekt ab. Dadurch konserviert sich der Wein und wird haltbar. /4/, /5/

Wein:

Der Wein ist ein Geschenk der Götter. Im Wein verbinden sich das Sonnenlicht und die Mineralien der Erde. Die gesamte Kraft der Pflanze fließt zur Reifung in die Traube, während bei anderen Pflanzen die letzte Triebkraft für den jungen Keim aufgespart wird. So ist das Verhältnis von Same und Frucht bei der Weinrebe anders geartet als bei anderen Pflanzen. Und diese Erd- und Sonnenkraft schlägt sich im zuckerhaltigen Fruchtfleisch nieder. Daraus entsteht während der Gärung Wein. Ein Gleichgewicht von Wasser, Alkohol und Extrakt (nichtflüchtige Bestandteile) stellt sich ein. /5/

Im Wein zeigt sich die Kunst des Winzers. Seine Aufgabe ist es, das Zusammenspiel von Alkohol, Süße,



Säure, Mineral- und Gerbstoffen perfekt auszubalancieren. Und natürlich variieren die Inhaltsstoffe von Rot- und Weißweinen sowie die der einzelnen Rebsorten stark.

Allgemein lassen sich die Weinbestandteile wie folgt unterteilen: 70 – 85 % Wasser (also purer Pflanzensaft), 10 – 15 % Alkohol und 15 – 20 % Extrakt. Der Extrakt enthält die nicht flüchtigen Bestandteile Glycerin, Säure, Mineralstoffe, Aromastoffe, Vitamine und vor allem die Polyphenole.

Der Alkohol ist ein wichtiger Geschmacksträger im Wein. Er mildert die Säure. Glycerin, auch Zuckeralkohol genannt, trägt zur fruchtigen Süße bei, verbessert die Harmonie des Geschmacks und ist an den Alkohol gekoppelt.

An Mineralstoffen finden sich insbesondere die anorganischen Elemente: Kalium, Magnesium, Kalzium, Natrium, Phosphor, Kohlenstoff, Schwefel und Chlor. Weiterhin enthält Wein eine Reihe von anorganischen Spurenelementen wie z. B. Silicium, Eisen, Kupfer, Zink, Bor oder Mangan. Und darüber hinaus können noch eine Vielzahl von Ultraspurenelementen wie Antimon, Gold, Quecksilber nachgewiesen werden.

Die Mengen schwanken je nach Sorte, Boden, Anbaugebiet, Witterung usw. /4/

Die positiven antioxidativen Wirkungen der Polyphenole wurden beim Traubensaft schon erwähnt. Im Gegensatz zum Traubensaft enthält Wein deutlich weniger Vitamin C und wegen der Hefen noch etwas Vitamin B1 und B2. Im Saft finden sich ungefähr zu gleichen Teilen Fruktose und Glukose. Im Wein wird ja der Zucker vergoren. Aber je nachdem, wann die Gärung gestoppt wurde, kann noch Restzucker im Wein verblieben sein. Dabei handelt es sich meist um Fruktose. /11/ Der Vorteil des Weines ist, dass durch den Alkohol der Wein bereits ab der Mundhöhle resorbiert wird und dadurch ein Teil der Wirkstoffe ohne Umwege direkt ins Blut geht. Weiterhin lösen sich sowohl wasserlösliche wie auch fettlösliche Pflanzeninhaltsstoffe im Wein. Deshalb empfahl schon Hildegard von Bingen, Pflanzen, Samen oder Wurzeln in Wein zu legen, zu überbrühen oder zu kochen. Diese Kräuterweine haben eine lange Tradition und waren in vielen Haushalten die Hausmedizin schlechthin. Man nahm einen kleinen Schluck gegen Missbehagen jeder Art, von Appetit-



Hildegard von Bingen, Bronzestatue von Karlheinz Oswald, Kloster Eibingen bei Rüdesheim am Rhein

losigkeit bis Übelkeit und zur Stärkung im Krankbett. Ein Gläschen Wein pro Tag ab dem 40. Lebensjahr galt seit jeher als Mittel zur Erlangung eines hohen Alters. Deshalb mag auch Wilhelm Busch geschrieben haben: „Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben.“ (4)

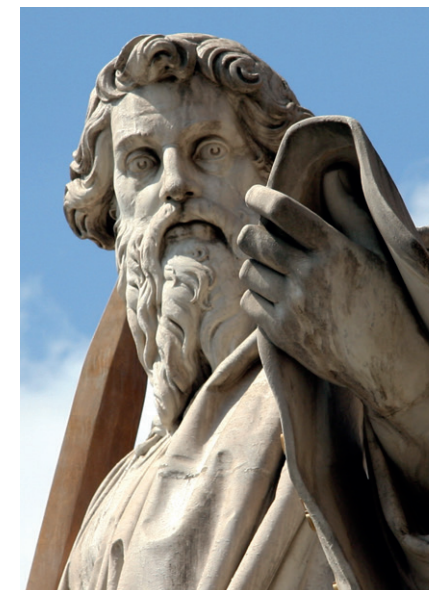
Der bekannteste Kräuterwein der Heiligen Hildegard ist der Herzwein. Dazu wird Weißwein mit Petersilienstängeln aufgekocht. Dann gibt man Honig und einen Schuss Weinessig dazu und trinkt jeden Morgen ein halbes Gläschen. Das schmeckt, ist bekömmlich und tut dem Kreislauf gut. /13/ Ein Glas heißen Kräuterwein oder Rotwein am Abend, um übererregte Nerven zu beruhigen und um besser einschlafen zu können, ist im Einzelfall und bei Bedarf sehr hilfreich.

So hat eine internationale WHO-Untersuchung bestätigt, dass obwohl die Franzosen elfmal mehr Wein trinken als die Amerikaner, sie dreimal seltener einer Herz-Kreislauf-Erkrankung erliegen. Dafür soll der tägliche Genuss kleiner Mengen Rotwein verantwortlich sein.


Schon seit Hippokrates wird dem Wein heilende Kraft zugesprochen. Er vertreibt Blutarmut, nährt die Seele und stärkt die Knochen, spendet den Kranken neue Lebenskraft, ermuntert und beschleunigt den Puls (morgens leichter Weißwein), stärkt Herz und Magen, hebt den Appetit, lindert Schlaflosigkeit und beruhigt (abends guter Rotwein) sowie verbessert die Elastizität der Gefäße. /11/ Schon der Apostel Paulus schrieb an seinen Freund und Schüler Timotheus: „Trinke nicht mehr nur Wasser, sondern nimm ein wenig Wein dazu um des Magens willen und weil du oft krank bist.“ (1. Tim. 5,23) Und Paracelsus schreibt in seinem Fragment vom Wein: „Er macht gutes Blut, er stärkt das Gemüt.“ (5)



Hippocrates, Radierung; Wellcome Institute, London



Apostel Paulus vor dem Petersdom (Vatikan) von Adamo Tadolini



*Freude sprudelt in Pokalen,
In der Traube goldnem Blut
Trinken Sanftmut Kannibalen,
Die Verzweiflung Heldenmut –
Brüder, fliegt von euren Sitzen,
Wenn der volle Römer kreist,
Lasst den Schaum
zum Himmel spritzen:
Dieses Glas dem guten Geist!*

Friedrich Schiller (6)

*Der Nebel steigt, es fällt das Laub;
Schenk ein den Wein, den holden!
Wir wollen uns den grauen Tag
Vergolden, ja vergolden!*

Theodor Storm (7)

Zur Frage des Alkohols:

Natürlich ist der medizinische Weingenuss eine Frage des Maßes, der Konstitution und der aktuellen Verfassung.

Der Dresdner Naturheilarzt Prof. Dr. Alfred Brauchle beschreibt, dass die Körperbeschaffenheit besondere nervliche und organische Anlagen spiegelt. Damit zeigt sie grundsätzliche Schwachstellen auch der Ernährung auf.

- Der magere schlankwüchsige Astheniker ist oft empfindsamer, verletzlicher, doch zäh und ausdauernd und neigt zu Magen-Darmbeschwerden und Nerven- und Gefäßschwäche. Häufig vertragen diese Menschen bei geistiger Anstrengung den Alkohol weniger gut.
- Der muskelkräftige Athlet, ein Bewegungstyp, hat die Neigung zu rheumatischen Erkrankungen der Muskeln und Gelenke und zu entzündlichen Veränderungen der Nerven. Bei ausreichender Bewegung an frischer Luft kann Alkohol besser abgebaut werden.
- Der rundwüchsige, gute Futterverwerter, der zu einem Schmerbäuchlein neigt, hat oft viele Jahrzehnte keine Beschwerden und ist immer fröhlich.

Infolge seiner übermäßigen Nahrungsaufnahme kann es zu einer Erhöhung des Blutdruckes kommen. Später machen sich die Veränderungen im Gefäßsystem bemerkbar und eine Tendenz zur Herzschwäche oder Schlaganfall zeigt sich.

Letzterer wird den Alkohol und auch eine größere Menge deutlich besser vertragen als der schlankwüchsige Astheniker. /14/

Die große Gefahr liegt in der Gewöhnung und in der Maßlosigkeit. So können folgende negative Begleiterscheinungen eines „Zuviels“ an Alkohol auftreten. Benommenheit, die daher rührt, dass die Leber maximal 10 g reinen Alkohol pro Stunde abbauen kann (1 Liter 12%iger Wein enthält 70 g reinen Alkohol) und so zirkulieren die entsprechenden Übermengen im Blut. Es kommt zu einer eingeschränkten Reaktionsfähigkeit und einer Schädigung des Nervensystems. Dann folgen Kopf- und Gliederschmerzen sowie Kreislaufbeschwerden. Menschen mit einem empfindlichen Magen können mit einer Magenschleimhautreizung reagieren. Das gilt besonders für Weißweine, da diese eine höhere Säure aufweisen als Rotweine. Die Folgen sind Sodbrennen, Völlegefühl oder Appetitlosigkeit. Im Einzelfall können Hautjucken oder Atembeschwerden entstehen, welche durch die schweflige Säure (Konservierungsstoff) verursacht wird. Oder eine erhöhte Histaminausschüttung verstärkt ein allergisches Geschehen.

Der menschliche Organismus ist auf Zucker angewiesen. Er baut aus körperfremdem Zucker oder Stärke körpereigenen „Trauben“-Zucker auf. Dieser kreist im Blut und belebt Muskel- und Nervengewebe. Nimmt der Mensch z. B. aus echtem Traubenzucker vergorenen Alkohol zu sich, wird seine Leiblichkeit verstärkt. Das kann im Fall des Genusses oder der Erkrankung im Sinne der Stärkung sinnvoll sein.

Aber es wird im Endeffekt eine geistige Dumpfheit erzeugt. Der Mensch wird physischer, derber und kann Ärgernis erregen. Der Trunkene ist trunken von seiner eigenen Leiblichkeit, von seiner irdischen Existenz, die er kraftvoller, großartiger erlebt als der Nüchterne. Er genießt sich selbst und bezieht alles auf sich und hat den objektiven Blick, das klare Bewusstsein, seine Selbständigkeit verloren. Denn er belügt sich oft selbst über die Menge des Alkohols, um seiner Schwäche zu frönen. /5/ Auch Paracelsus äußert sich zu den negativen Wirkungen des Weingenusses: „*Rechtmäßig genommen macht er nicht böse, die Menge aber die bringt das Böse... denn ihr sehet, daß die Vernunft im Hirn leidet. So nun der Wein das Hirn überwindet, so ist die Vernunft weg, denn der Wein greift am aller ersten die Vernunft an.*“ (8)

Der Wein kann das Herz erfreuen und den Verstand verwirren. Nach einer anfänglichen Anregung schränkt er die sinnliche Wahrnehmung ein und macht müde. Wir dürfen den Wein als Geschenk der

Schöpfung dankbar annehmen, uns stärken und jeder nach seiner Weise verantwortungsvoll genießen, jedoch ohne in Egoismus abzugleiten. So sollte sich der Mensch diesem Geschenk würdig erweisen.



*Weinberatung im Trauben-Genuss-Lädchen
in Freiberg/Sachsen, Kirchgasse 15*

*Weinrebe (Vitis vinifera), Weinberg Goldkuppe
mit Blick ins Elbtal nach Niederlommatszsch,
Diesbar-Seußlitz, Sachsen*



„Dass Gott dreieinig ist,
zeigt dir ein jedes Kraut.
Da Schwefel, Salz und Merkur
in einem wird geschaut.“

Angelus Silesius (9)

Die Dreiheit im Wein:

Ausgehend von seiner Theorie, dass Krankheit ein Kräfteungleichgewicht im menschlichen Körper darstellt, erkannte Paracelsus, dass im Menschen drei Grundprinzipien wirken. Er nannte diese drei Kräfte Sal (Salz), Merkur (Quecksilber) und Sulfur (Schwefel) oder kurz: die Tria Principia. Sind diese drei geistigen Prinzipien oder Kräfte Sal, Merkur und Sulfur in Harmonie, ist der Mensch gesund. Entwickelt sich ein Ungleichgewicht, entsteht Krankheit. So können z. B. Krankheiten, bei denen der Schwefel zu stark anregt, mit Pflanzen behandelt werden, die eine starke Blütenbetonung (= sulfurisches Kennzeichen) aufweisen. Dieses Sal-Merkur-Sulfur-Prinzip oder die Tria Prinzipia ist eine der Grundthesen im paracelsischen

Menschen- und Naturbild. Paracelsus nahm als erster die göttliche Trinität zum Vorbild und beschrieb, dass diese Dreiheit auch ein Grundprinzip in der gesamten stofflichen und ätherischen Natur ist.

„So hat Gott drei Kräfte genommen und aus dreien alle Dinge gemacht, und alle Dinge in drei gesetzt. Denn der Ursprung dieser Zahl ist aus Gott.“

Paracelsus (10)

So zeigt unten stehende Tabelle die Widerspiegelung dieser Prinzipien im Menschen, der Pflanze und beim Wein.

Diese drei Prinzipien spielten besonders ab der beginnenden Neuzeit in den alchemistischen Herstellungsprozessen von Arzneimitteln eine bedeutende Rolle. Alle Produkte aus Wein sind für die Alchemie von höchstem Interesse, denn auch im Wein, nicht nur in der Rebe, finden wir die drei Prinzipien wieder.

Weingeist (Weinbrand):

In ihm steckt die verinnerlichte Sonnenkraft, die über den Zuckerprozess und die alkoholische Gärung zu feurigem Ethanol geworden ist und mittels Destillation aufkonzentriert wurde. Er ist, da er flüchtig ist, dem Element Wasser und gleichzeitig auf-

grund seiner Brennbarkeit dem Element Feuer zugeordnet. So vereint er als „Feuerwasser“ in sich zwei als unvereinbar geltende Elemente. Weinbrand wirkt konservierend, erwärmend und wird vorrangig als Auszugsmittel von Heilmitteln eingesetzt. Dabei löst er besonders die nicht wasserlöslichen Stoffe wie Harze oder ätherische Öle. Er bringt außerdem die Kraft der Arznei schnell in den Körper, in dem der Alkohol direkt ins Blut übergeht. Weingeist ist auch in verschiedenen Heilmittelkompositionen um seiner selbst willen enthalten. /4/, /16/

Weinessig:

Lässt man Wein bei Zimmertemperatur offen stehen, tritt sehr rasch ein Geschmacksverlust ein. Im Gegensatz zur Weingärung benötigt die Essigbildung den Zutritt von Sauerstoff. Der Wein wird „sauer“ aufgrund der Oxidation des Ethanols zu Essigsäure. Wenn der Alkohol komplett abgebaut ist, erhält man Weinessig mit einer Säurekonzentration von 5 bis max. 15 %./4/

Weinessig wird wegen seiner aromatischen und durstlöschenden, erfrischenden und adstringierenden (zusammenziehenden) Wirkung auf den Darm

innerlich als „Reinigungsmittel“ verwendet. Er ist hilfreich bei allen Verdauungsprozessen und unterstützt den Aufbau einer gesunden Darmflora. /7/ Weiterhin besteht in der Volksmedizin die Erfahrung, Essigwasser bei Fieber zu trinken. /13/ Auch berichtet der Schweizer Kräuterpfarrer Johann Künzle, dass Essigdampf lindernd bei Bronchialkatarrh und stärkend bei schwacher Lunge wirke. /16/

Zur äußerlichen Anwendung kann Weinessig verdünnt zur Reinigung von Wunden und Verletzungen oder als Essigpackung bei Prellungen, als Essigbrustwickel zur Stärkung der Atmungsorgane oder als Essigsocken zur Fiebersenkung genutzt werden. Dabei werden 1/3 Essig mit 2/3 Wasser vermischt, das Tuch oder die Socken angefeuchtet, fest ausgewunden und angelegt. /7/

Eine alte Bezeichnung für Weinessig war *Vinum mortuum* (der tote Wein). Denn war ein Weinfass undicht und gelangte Sauerstoff an den gärenden



Paracelsus-Denkmal in Beratzhausen/Oberpfalz

	Sal / „Salz“	Sulfur / „Schwefel“	Merkur / „Quecksilber“
Mensch	Körper	Seele	Geist
Körper Organsysteme	Kopf Skelett und Gliedmaßen	Bauch Stoffwechsel	Brust rhythmische Organe wie Herz und Lunge
Pflanze	Wurzel	Blüte	Blatt und Stängel
	Mineral, „alcali“	Öl, Harz	Saft, Balsam
Krankheiten	Verhärtung Erstarrung	Entzündung	Reinigung Rhythmusverlust
Wein	Weinstein	Weinessig	Weingeist

/15/, /16/, /17/, /18/



Marktstand mit Weinessig-Sorten in Holzfässern, Passau

Wein, dann konnte der Wein „kippen“. Eine andere alte, bildhafte Bezeichnung für Weinessig lautet *Filius vini* (der Sohn des Weines). /4/

Weinstein:

„Viele Kräfte werden nämlich im Weinstein gefunden, mehr als im Weine.“ (Paracelsus) (11)

Weinstein (lat. tartarus) ist ein Bestandteil des Weintraubensaftes, der sich als harte kristalline Kruste an den Wänden der Lagergefäße absetzt bzw. im Wein noch ausfällt. Hier ist eindeutig die Sal-Komponente zu erkennen. Er besteht hauptsächlich aus weinsaurem Kali (Kalium tartaricum), unterschiedlichen Mengen weinsaurem Kalk, Magnesium, Eisenoxid, Zucker, Farbstoff und Heferesten. Durch Verbrennung, Auslaugung und Kristallisierung wird dieser gereinigt und es bleibt ein weißes, geruchloses Salz zurück. Dieses dient als Ausgangsstoff für die Weiterverarbeitung z.B. mit Antimon zu Brechweinstein (Antimon tartaricum).

Der Brechweinstein ist ein wichtiges Mittel bei chronischen Krankheiten zur Regeneration. Bei Asthma, chronischer Bronchitis, Wassersucht, Gastritis, Haut- und Schleimhautgeschwüren sowie Brechdurchfall wird dieser homöopathisch oder spagyrisch angewandt. Paracelsus gebrauchte den gereinigten Weinstein zur Behandlung chronischer Hautleiden, als Ableitungsmittel für Niere und Darm und besonders zur Behandlung von Steinleiden. *„Damit die harte Materie und der Stein gebrochen werden, muss eine gelinde Medizin verwendet werden, die ihn angreift. Für harten Stein gibt es keine vortrefflichere Medizin als Kristall (= Weinstein)“*, schrieb Paracelsus. (12) /4/, /16/

Auch heute werden von verschiedenen Firmen (Phönix, Soluna, Aurora) spagyrische Präparate, in denen Weinstein enthalten ist, zum Wohle der Erkrankten hergestellt.

Weinsteinablagerungen in einem Holzfass

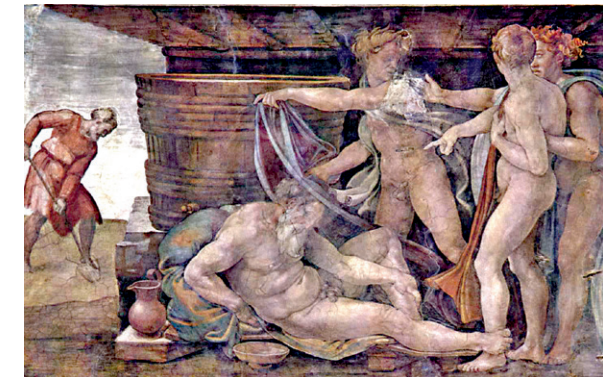


„Noah aber, der Ackermann, pflanzte als Erster einen Weinberg.“
(1. Mose 9,20)

Die Bedeutung des Weins in der Bibel:

Die Weinrebe ist die am häufigsten erwähnte Pflanze der Bibel. So wird an vielen Stellen im Alten wie im Neuen Testament Bezug auf den Weinstock genommen. Wein gehörte neben Weizen, Gerste, Feige, Granatapfel, Olive und Dattel zu den „sieben Arten“, welche im „gelobten Land“ wuchsen und ein glückliches Leben versprachen. Von den Zeiten Noahs bis zur Offenbarung des Johannes begleiten der Weinstock, die Trauben oder der Wein die Menschen der Bibel. /1/, /19/

Eine neue Welt entstand aus der Sintflut. Die Wasser hatten sich verlaufen und nachdem Noah sein Dankopfer dargebracht hatte, schloss Gott der Herr einen Bund mit den Menschen. *„Meinen Bogen habe ich gesetzt in die Wolken; der soll das Zeichen des Bundes sein zwischen mir und der Erde.“* (1. Mose 9,13) Noah begann die Erde zu bebauen und pflanzte den ersten Weinberg. Er machte nicht nur Ackerland urbar, sondern säte auch den Glauben in die Seelen der Menschen.



Trunkenheit Noahs, Michelangelo, Sixtinische Kapelle, Rom

Schon in den frühen Tagen Abrahams wurden Wein und Brot mit einer Segenshandlung verknüpft. *„Aber Melchisedek, der König von Salem, trug Brot und Wein heraus. Und er war ein Priester Gottes des Höchsten und segnete ihn (Abraham).“* (1. Mose 14,18) /1/, /19/

Die Fruchtbarkeit des Landes war, gemessen an den Früchten des Weinstocks, ein Symbol für den Segen, der auf dem Stamm Juda lag. Die Rebe wurde zum Abbild der künftigen Verheißung und der Gnade Gottes. Dies bezog sich zunächst auf das Land Kanaan, ein Land, in dem Milch, Honig und Wein in Fülle fließen. Dies wandelte sich in die Verheißung zum zukünftigen Heil des Gottesvolkes. *„Siehe, es kommt die Zeit, spricht der HERR, dass man zugleich ackern und ernten, zugleich keltern und säen wird. Und die Berge werden von Most triefen, und alle Hügel werden fruchtbar sein.“* (Amos 9,13) /19/

Im Alten Testament wurde die Grundlage des christlichen Glaubens gelegt. Gott, der Vater und Schöpfer, hatte sich offenbart. Der Weinstock war nun Sinnbild für Wohlstand, Fülle und Frieden. Ging es

dem Volk Israel gut, wurden auch die Weinberge gehegt und gepflegt. Im engeren Sinn symbolisierte der Weinstock auch das erwählte Volk Gottes. Es hatte alle Fürsorge erhalten, die für das Wachstum bester Früchte nötig war. Doch brachte es stattdessen vielfach schlechte Früchte hervor. Daher wurde der Weinberg zeitweilig zur Erziehung der Israeliten ihren Feinden zum Raub überlassen. *„Denn es ist Kriegsgeschrei über deinen Sommer und deine Ernte hergefallen, dass Freude und Wonne in den Gärten aufhören, und in den Weinbergen jauchzt und ruft man nicht mehr. Man keltert keinen Wein in den Keltern, dem Gesang ist ein Ende gemacht.“* (Jesaja 16,9b – 10) /1/

Da die Pflege eines Weinbergs sehr aufwendig ist, wurde diese mühselige Arbeit zum Gleichnis für die Einhaltung der göttlichen Gebote und der Vertiefung des Glaubens.

An mehreren Stellen beschreibt die Bibel die Anlage und Pflege eines Weinberges und gibt praktische Tipps zum Schnitt der Reben, der Lese oder der Weinherstellung. Auch wird vor den zwei Seiten des Weines gewarnt, dem Segen und dem Fluch, dem Nutzen und dem Missbrauch, der Heiterkeit und der Streitsucht. /1/, /19/

Im Neuen Testament offenbart sich Jesus Christus, der Sohn, als der Erlöser. Als erstes Wunder verwandelte er auf einer Hochzeit Wasser in Wein. *„Das ist das erste Zeichen, das Jesus tat. Es geschah zu Kana in Galiläa, und er offenbarte seine Herrlichkeit.“* (Johannes 2,11)

Dieses Gleichnis stellt ein Sinnbild für die Veredelung des Menschen dar, wenn sich die menschliche Lauheit im Glauben (Wasser) zur Begeisterung



*Weinlaubkapitell,
aus der Werkstatt des Naumberger Meisters*

(Wein) wandelt. Jesus wollte die Hochzeitsgäste zum Glauben locken und auf seine Sendung vorbereiten.

Auch die Rebe verwandelt ihr Pflanzenwasser in Traubensaft und bei natürlicher Gärung in Wein. Es gibt viele Bezüge zwischen dem Wein, der Rebe, dem Weinanbau und Jesus Christus, seiner Botschaft vom Glauben und seiner Liebe zu den Menschen. Deshalb finden wir in den Kirchen oder der christlichen Kunst so viele Darstellungen von Trauben oder Weinlaub. Denn das Wort „Frucht“ symbolisiert die reifende Glaubenskraft und führt zu göttlicher Weisheit.

Fünf Gleichnisse Jesu haben den Weinstock und sein Wachstum zum Inhalt. Zudem sagt Jesus in einem seiner sieben „Ich-bin-Worte“ von sich: *„Ich bin der Weinstock, ihr seid die Reben. Wer in mir bleibt und ich in ihm, der bringt viel Frucht; denn ohne mich könnt ihr nichts tun.“* (Johannes 15,5) Dieses Wort ist Teil seiner Abschiedsreden vor dem Heiligen Abendmahl.

Die Symbolik Wein und Blut hat nicht nur im christlichen Kontext eine lange Tradition. Der Wein war das „Blut der Erde“. Semitischen Völkern war er der Unsterblichkeitstrank. Wein wurde in Teilen Griechenlands Toten als Lebensträger mit ins Grab gegeben. Wenn Dionysos in jedem Frühjahr neu geboren wurde, war der Wein das Symbol seines geläuterten Blutes. /4/

Doch seine tiefste Erfüllung erreicht der Wein im Sakrament des Heiligen Abendmahles. Jesus Christus setzte im letzten Abendmahl vor seiner Kreuzigung das Brot mit seinem Leib und den Wein mit seinem Blut gleich und gab diese seinen Jüngern.



Der Glaube findet durch Brot und Wein einen Halt, an dem er sich anlehnen kann. *„Und er nahm den Kelch und dankte, gab ihnen den und sprach: Trinket alle daraus; das ist mein Blut des Bundes, das vergossen wird für viele zur Vergebung der Sünden.“* (Matthäus 26,27 – 28)

Brot und Wein, die zwei Symbole für die Grundbedürfnisse des menschlichen Lebens, für die Arbeit und die Freude, werden im Abendmahl durch Jesus Christus besonders gewürdigt. Christus verknüpft die Wirkung seiner Erlösungstat am Kreuz mit dem glaubenden Trinken des Weines und glaubenden Essen des Brotes. So kann der gläubige und reuige Christ von seiner Sündenlast befreit werden. Das ist wahre Heilung der Seele und ein Gnadengeschenk der Liebe Christi an die Menschen.

***„Ja, mach uns du, Herr Jesu Christ,
zu deinen rechten Reben
am Weinstock, der du selber bist,
dass edle Frucht wir geben,
drin sich dein Geist mit Macht erweist,
nachdem wir erst das Schneiden
der Trübsal mussten leiden.“***

Johannes Riggensbach (13)

So zieht sich der Bogen des Bundes, den Gott mit den Menschen schloss, durch die Menschheitsgeschichte. Er wurde zu Zeiten Noahs erstmalig erwähnt und durch Jesus Christus vollendet.

So wie die Rebe gehegt, gepflegt, beschnitten oder veredelt wird, muss auch der Mensch sich verändern, beschnitten lassen und reifen, um sich zu entwickeln. Am Weinstock sehen wir göttliches Wirken und lernen es zu begreifen. Wir können die Weinrebe in vielfältigster Form zur Linderung und Heilung unserer Gebrechen nutzen. Und wir können im Heiligen Abendmahl Gottes Liebe direkt erfahren.

Quellenverzeichnis

- /1/ Das große Bibellexikon Bd. 3, R. Brockhaus Verlag, Wuppertal und Zürich, 1989, S. 1675 – 1677
- /2/ Volkmann, Helga: Märchenpflanzen, Mythenfrüchte, Zauberkräuter, Vandenhoeck & Rupprecht, Göttingen, 2002, S. 16 – 62
- /3/ Beuchert, Marianne: Symbolik der Pflanzen, Insel Taschenbuch 2994, Frankfurt am Main und Leipzig, 1995, S. 341 – 343
- /4/ Engel, Wolfram: Kalium aceticum comp. – Die Vielfalt des Weines im pharmazeutischen Herstellungsprozess, Der Merkurstab 2/2010, Dornach, S. 112 – 122
- /5/ Pelikan, Wilhelm: Heilpflanzenkunde II, Verlag am Goetheanum, Dornach, 2012, S. 112 – 119
- /6/ Ennet, Diether: Heilpflanzen und Drogen, VEB Bibliographisches Institut, Leipzig, 1990, S. 353
- /7/ Die große Enzyklopädie der Heilpflanzen, Neuer Kaiser Verlag, Klagenfurt, 2000, S. 622 – 623
- /8/ Vogel, Alfred: Der kleine Doktor, Wilhelm Heyne Verlag, München, 1994, S. 632 – 634, S. 94, S. 645
- /9/ Vinothérapie – Power aus dem Traubenkern, Natur & Heilen 9/2004, München
- /10/ Schneider, Ernst: Rotes Weinlaub, Schweiz. Zschr. Ganzheitsmedizin 2009; 21(7/8), Verlag für Ganzheitsmedizin, Basel, S. 333 – 339
- /11/ Graf v. Ingelheim, Franz-Anselm; Swoboda, Ingo: Heilen und Vorbeugen mit Wein, Falken Verlag, Niedernhausen, 1998
- /12/ Madejsky, Margret; Rippe, Olaf: Heilmittel der Sonne, ERD Verlag, München 2005, S. 157 – 162
- /13/ Pausch, Johannes; Böhm, Gert: Gesundheit aus dem Kloster, Anaconda Verlag GmbH, Köln, 2010, S. 139 – 142
- /14/ Brauchle, Alfred: Das große Buch der Naturheilkunde, Mosaik-Verlag, Gütersloh, 1974, S. 152
- /15/ Rippe, Olaf et al.: Paracelsusmedizin, AT Verlag, Aarau (Schweiz), 2001, S. 270 – 276
- /16/ Rippe, Olaf; Madejski, Margret: Die Kräuterkunde des Paracelsus, AT Verlag, Baden und München, 2006, S. 63 – 65, 276 – 281
- /17/ Daems, Willem Frans: „Sal-Mercur-Sulfur“ bei Paracelsus und das „Buch der Heiligen Dreifaltigkeit“, aus: Nova acta paracelsica Bd. X (1982), S. 189 – 207
- /18/ Paracelsus: Sämtliche Werke Bd.1, herausgegeben von B. Aschner, Verlag von Gustav Fischer, Jena, 1926, S. 62 – 130
- /19/ Kawollek, Wolfgang; Falk, Henning: Bibelpflanzen, Eugen Ulmer KG, Stuttgart, 2005, S. 37 – 41

Zitate

Alle Bibelzitate aus „Die Bibel nach Martin Luthers Übersetzung 2017“

- (1) Aus „Weinsberger Poesiealbum“, Hrsg. Kurt Seeger, Jahrbuch Verlag, Weinsberg, 1983, S. 148
- (2) Rilke, Rainer Maria: Fünfzig Gedichte, aus: Herbsttag, Philipp Reclam jun. GmbH & Co. Stuttgart, 1997, S. 15
- (3) Pausch, Johannes; Böhm, Gert: Gesundheit aus dem Kloster, Anaconda Verlag GmbH, Köln, 2010, S. 140
- (4) Brauchle, Alfred: Das große Buch der Naturheilkunde, Mosaik-Verlag, Gütersloh, 1974, S. 296
- (5) Paracelsus: Sämtliche Werke Bd.1, herausgegeben von K. Sudhoff, München und Berlin, 1930, S. 351
- (6) Schiller, Friedrich: Schillers Gedichte, aus: An die Freude, J.G. Cotta'sche Buchhandlung Nachfolger, Stuttgart und Berlin, S. 51
- (7) Storm, Theodor: aus: „Oktoberlied“, Sämtliche Werke in vier Bänden, Bd. 1, Aufbau-Verlag, Berlin, 1956, S. 59
- (8) Paracelsus: Sämtliche Werke Bd.1, herausgegeben von K. Sudhoff, München und Berlin, 1930, S. 351
- (9) Rippe, Olaf; Madejski, Margret: Die Kräuterkunde des Paracelsus, AT Verlag, Baden und München, 2006, S. 63
- (10) Paracelsus: Sämtliche Werke Bd.IX, herausgegeben von K. Sudhoff, München und Berlin, 1930, S. 53
- (11) Rippe, Olaf; Madejski, Margret: Die Kräuterkunde des Paracelsus, AT Verlag, Baden und München, 2006, S. 280
- (12) Ebenda S. 282
- (13) Riggbach, Johannes: Wir danken dir o Vater heut, aus: Evangelisches Gesangbuch der Pfalz, Lied 681

Bildnachweise

S. 2: (Weinberg) Matthias Kummer; S. 4: (Weinhang) Birgit Gey; S. 5: (Weinlaub) Stefan Lefnaer, CC BY-SA 4.0, (Schema Weinerstellung) Kryobob, CC BY-SA 4.0; S. 6: (Weingesschein) (Weinberg) Gabriele Hanke – fotografie pur; S. 7: (Weinlage Löbnitz) Matthias Kummer; S. 8: Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0, self published work, Autor: Nemracc; S. 10: (Färbertraube) rosenberg, CC BY-SA 3.0; S. 11: (Relief Großjena) Esther Herrmann; S. 12: (Weinlese) Anke Herrmann, (Hildegard von Bingen) Genda Ardent, CC BY-SA 3.0; S. 13: (Hippokrates) wellcome-collection.org/works/u3mpbe83, CC BY-SA 4.0, (Apostel Paulus) AngMoKio, CC BY-SA 2.5; S. 14/15 u. S. 17: (Weinberg Goldkuppe) Gabriele Hanke – fotografie pur; (Weinprobe) Anke Herrmann; S. 19: (Paracelsus-Denkmal) Hans Vogt, (Marktstand mit Weinessig-Sorten) Jacquesverlaeken CC BY-SA-4.0; S. 20: (Weinsteinablagerungen) Tartre_vin_CC BY-SA 3.0 Eigenes Werk, Foto: Vorzinek; S. 21: (Trunkenheit Noahs, Michelangelo) Wikimedia Commons, gemeinfrei; S. 22: (Weinlaubkapitell) Heike Dehnert; S. 23: (Abendmahlstisch) Udo Lange; Hintergrundgrafiken (Linolschnitt): Weintraube, Weinlese, Wirtshaus, Kelch, Brot: Matthias Kummer.

Verfasserin: Anke Herrmann, Heilpraktikerin,
Großvoigtsberg, 2023
Titelzeichnung: Claudia Matthes
Layout / Grafiken: Matthias Kummer
Satz / Bildbearbeitung: IMAGIC DTP Dresden GmbH
Vignette S. 24: Thekla Heinicke

Herausgeber: NHV Theophrastus, Sitz München
VR-Nr. 16437, Steuer-Nr.: 143/223/81205
Vorstand: Prof. Dr. Christian Güldner (Erster Vorsitzender)
Medien-Nummer: 01-22-0736
Stand: Februar 2023



Die Autorin sowie Herausgeber übernehmen keine Haftung für Schäden jedweder Art, die direkt oder indirekt bei der Anwendung der hier vorgestellten Behandlungsmöglichkeiten entstehen können.