



KRAUTWINE

TESCH für die „Rote Gourmet Fraktion“

Skorbut war über Jahrhunderte die häufigste Todesursache bei Seefahrern. Bis in die 40er Jahre waren Seeleute auf ihren langen Reisen auf natürliche Vitamin C-Quellen zur Vermeidung der gefürchteten Vitamin-Mangelkrankung angewiesen. Die Matrosen auf Schiffen der Mittelmeer-Anrainer und der britischen Flotte verzehrten Zitrusfrüchte (Orangen, Zitronen) - die nördlichen Flotten (Niederlande, Deutschland, Skandinavien, Russland) liefen mit Sauerkrautfässern aus. Sauerkraut hatte neben seinem hohen Vitamin C-Gehalt den Vorteil, dass es billig zu beschaffen und aufgrund seiner natürlichen Konservierung leicht zu transportieren war.

Die Matrosen der verschiedenen Flotten neckten sich gegenseitig mit den Spitznamen „Limeys“ oder „Krauts“.

Schaut man sich die europäische Weinanbau-Karte an, so fällt auf, dass sich die Heimat der „Krauts“ exakt mit dem Anbaugebiet der „Cool Climate Wines“ deckt. Diese Übereinstimmung ist natürlich klimatisch bedingt. Die Weine aus diesen kühlen Klimazonen sind meist Weißweine mit einem leichten, klaren und sehr lebendigen Charakter. Der Cool Climate - Weißwein schlechthin ist der Riesling. Die mediterranen Rot- und Weißweine aus den Weinbauländern in denen auch Zitronen blühen haben eine opulentere, sanftere Anmutung.

Mit „KRAUTWINE“ möchten wir auf diese oft vergessenen Zusammenhänge hinweisen. Es waren hart arbeitende Seeleute, die sich über Jahrhunderte den Namen „Krauts“ verdient haben. Die tätowierten Körper mancher Matrosen wurden in unserer Zeit ästhetische Vorbilder für die Rock-Kultur.

Das Foto auf dem Etikett zeigt einen der berühmtesten Tätowierer der 20er Jahre in seinem Atelier auf St. Pauli bei der Verschönerung eines „Krauts“.

Wir danken der RGF, dass sie die Patenschaft für diesen Wein übernommen haben. Denn wohin sollte „KRAUTWINE“ besser passen als eben nach Hamburg?

Nachtrag: Von der Bezeichnung „Kraut“ wurden bereits früher andere Begriffe abgeleitet. Zum Beispiel *Krautland*, das gelegentlich als Synonym für *Deutschland* Verwendung fand, sowie der Ausdruck *Krautrock* für den deutschen Progressivrock der späten 1960er und 70er Jahre. Scherzhaft werden die deutschen Karl May-Filme *Krautwestern* genannt.

1747 entdeckte der englische Schiffsarzt James Lind, dass Skorbut durch den Verzehr von Zitrusfrüchten oder Sauerkraut geheilt werden kann. Publikation der Studie: 1757

ab 1795 lässt die britische Marine Nahrungsmittel mit Zitronensaft anreichern und verpflichtet die Seeleute zum Verzehr von Zitronen. Nordeuropäische Flotten bedienen sich des Sauerkrauts als Vitamin C-Quelle.

1912 prägt der polnische Biochemiker Casimir Funk das Kunstwort "Vitamin" für Stoffe, die Mangelkrankungen heilen. Aus dem Begriff *Antiscorbut-Vitamin* wird später *Ascorbin*.

1921 prägt der Biochemiker Sylvester Zilva die Bezeichnung *Vitamin C*.

1927 isoliert der ungarische Wissenschaftler Albert von Szent-György Nagyrápolt das Vitamin C als Reinsubstanz.

1933 wird die chemische Struktur von Walter Norman Haworth und Edmund Hirst geklärt; sie prägen den Namen "L-Ascorbinsäure".

1934 entwickelt Tadeus Reichenstein das nach ihm benannte Syntheseverfahren, das Grundlage der industriellen chemisch-mikrobiologischen Produktion wird. Hoffmann-La Roche stellt im selben Jahr bereits 50 kg Vitamin C her.

1937 Nobelpreis für Chemie an Harworth, Nobelpreis für Medizin an Szent-György.