

Foodnews 07-2010

In den "Foodnews" finden Sie immer wieder Aktuelles über wichtige Forschungs-
erkenntnisse, Lebensmittelneuheiten, nützliche Ernährungstipps, Wissenswertes über unsere
Nahrungsmittelrohstoffe, wissenschaftliche Aspekte der Ernährung, exotische Ernährung, u.v.m.
Alle Angaben ohne Gewähr.

Bezugsquellen:
Fleischnet Onlinemagazin für Fleisch und Wurst - B&L Medien Gesellschaft mbH & Co. KG, 40702 Hilden
Foodnews GmbH, 4151 Basel
Österreichische Gesellschaft für Ernährung, 1030 Wien
Bürger-Forum - Verbraucher News, 89309 Günzburg

■ Dinkelmehl, Dinkelkaffee, Dinkelkissen – warum Dinkel ein vielseitiges Korn ist

Dinkelprodukte erfreuen sich besonders bei gesundheitsbewussten Mitmenschen zunehmender Beliebtheit. Ob Dinkel wirklich so gesund ist und was Sie sonst noch über Dinkel wissen sollten, lesen Sie hier. Dinkelkissen, Dinkelbrot und Grünkernbrei-Dinkel sind auf die eine oder andere Weise in aller Munde. Dinkel gilt als gesunde Alternative zu Weizen, außerdem werden ihm auch sonst viele positive Eigenschaften zugeschrieben. Warum eigentlich?

Dinkel – ein Urahn des Weizens

Dinkel ist ein Urahn des Weizens, der schon seit Tausenden von Jahren vom Menschen angebaut und genutzt wird. Ursprünglich stammt er aus dem fernen Asien, wo er schon vor 15.000 Jahren als Kulturpflanze genutzt wurde. Schon im alten Ägypten und bei den Kelten wurde Dinkel angebaut und war als Nahrungsmittel weit verbreitet. Bereits im Mittelalter wurden ihm heilende Eigenschaften zugeschrieben. Weil er hohe Anforderungen an seinen Nährboden stellt und kaum auf die verbreiteten Mineraldünger reagiert, wurde Dinkel in der Neuzeit immer seltener angebaut, bis er beinahe in Vergessenheit geriet. Erst durch die Naturkostbewegung in den 80er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts erlebte er seine Renaissance.

Dinkel: Die wertvollen Inhaltsstoffe

Schon die berühmte Mystikerin, Äbtissin und Heilkundlerin Hildegard von Bingen schrieb dem Dinkel siebzehn heilende Eigenschaften zu. Zwar konnte die Wissenschaft nicht alle siebzehn von Hildegard von Bingen aufgezeichneten Wirkungen des Dinkels tatsächlich bestätigen, einige jedoch schon. Diese gesundheitsfördernden Eigenschaften des Dinkels sind seinen wertvollen Inhaltsstoffen zu verdanken: 100 Gramm (g) Dinkelkorn enthalten 320 Kalorien. Außerdem findet man in 100 Gramm Dinkel noch: 12,5 g Wasser, 11,6 g Eiweiß, 2,7 g Fett, 62,4 g Kohlenhydrate, 8,8 g Ballaststoffe, 3 Milligramm (mg) Natrium, 447 mg Kalium, 22 mg Calcium, 411 mg Phosphor, 130 mg Magnesium, 4,2 mg Eisen, 0,06 mg Fluor, 0,30 mg Vitamin E, 0,30 mg Vitamin B1, 0,10 mg Vitamin B2, 1,50 mg Niacin und 0,30 mg Vitamin B6. Dinkel enthält auch viel Kieselsäure, die nicht nur die Konzentration steigert, sondern – wie es heißt – auch wichtig für gesunde, schöne Haut und Haare ist.

Dinkel oder Weizen?

Dinkel liefert also mehr Eiweiß, Mineralstoffe aber auch Aminosäuren als Weizen. Dafür lässt sich Weizen besser backen, Backprodukte aus Weizen halten sich länger als solche aus Dinkel, die schneller trocken und hart werden. Der Weizenanbau ist für die Bauern ertragreicher, denn das Dinkelkorn sitzt so fest in seiner

Hülse, dass man diese zunächst miternten und lagern muss, so dass doppelt soviel Lager- und Transportplatz gebraucht wird wie für Weizen.

Dinkel und seine Produkte werden oft bei Verdauungsstörungen oder Magenproblemen empfohlen, sie sind leichter bekömmlich und verdaulich als Weizenmehlprodukte. Schon der Pfarrer Sebastian Kneipp trank geröstete Dinkelkörner als Kaffeeersatz: Der "Muggefugg" war geboren. Dinkelkaffee ist bis heute eine bekömmliche Alternative. Durch die Zusammensetzung des Eiweißes aus essenziellen Aminosäuren und Stoffen wie Niacin, das auch die Stimmung beeinflusst, wird unter Depressionen leidenden Menschen tatsächlich teilweise mit Erfolg eine Umstellung auf Dinkel statt Weizen empfohlen.

Dinkelprodukte sind eine Chance für Weizenallergiker: Viele von ihnen vertragen Dinkel durchaus. Vorsicht ist für Allergiker allerdings bei der Auswahl und auch bei der Herstellung des verwendeten Dinkels geboten. Drei bekannte reine Dinkelsorten sind: "Franckenkorn", "Oberkulmer Rotkorn" und "Schwabenkorn". Auch bei Neurodermitis-Patienten wird häufig mit Erfolg empfohlen, Weizenmehl gegen Dinkelmehl auszutauschen. So können die Beschwerden gemildert werden. Für Diabetiker ist Dinkel wegen der idealen Zusammenstellung von Nährstoffen geeignet, da sie besonders auf eine ausgewogene Ernährung achten müssen.

Wozu auch noch Dinkelkissen?

Dinkelkissen und Matratzen sind mit Spelzen (von den Körnern vor der Weiterverarbeitung abgetrennte Hülle, Spreu) gefüllt. Deshalb enthalten sie weder Staub noch Restkörner und sind deswegen sehr gut für Allergiker geeignet. Die im Dinkelspelz enthaltenen Stoffe (90 Prozent Kieselsäure) sollen durch die Haut hindurch wirken. Sie sollen das Immunsystem stärken und darüberhinaus auch gegen Schlaflosigkeit, Nervosität, Verspannungen, Migräne, Kopfschmerzen, Durchblutungsstörungen, rheumatische Beschwerden, Rückenschmerzen und Wundliegen helfen.

■ Ist Saft gleich Saft?

Keineswegs! Wer einen genauen Blick ins Fruchtsaftregal wirft, stellt schnell fest, dass es unterschiedliche Arten fruchthaltiger Getränke gibt. Das juice news-Redaktionsteam hat sich die gesetzlichen Vorschriften angeschaut und zusammengefasst:

Fruchtsäfte sind flüssiges Obst, sie bestehen zu 100 Prozent aus Frucht und sonst nichts. Fruchtnektare enthalten je nach Fruchtart zwischen mindestens 25 und 50 Prozent Fruchtanteil sowie Wasser und/oder Zucker. Detailliert festgelegt sind die Fruchtgehalte in der Fruchtsaft-Verordnung. Darüber hinaus werden alle Produkte entsprechend dieser Vorschrift gekennzeichnet. So kann man also feststellen beim Blick auf das Etikett um welches Produkt es sich handelt.

Denn: Was drauf steht muss auch drin sein. Orangensaft oder Apfelsaft beispielsweise bestehen aus 100 Prozent Frucht. Holundernektar hat mindestens 50 oder Schwarzer Johannisbeernektar einen Fruchtgehalt von mindestens 25 Prozent. Für Fruchtsaft und Fruchtnektar regelt die Fruchtsaftverordnung Herstellung und Kennzeichnung.

Warum unterscheidet man überhaupt Fruchtsaft und Fruchtnektar?

Die Fruchtarten sind in ihren Anteilen an Fruchtsäure und Fruchtfleisch unterschiedlich. Gerade das ist bei der Safterstellung jedoch sehr wichtig. Bananen oder Pfirsiche z. B. sind als Fruchtsaft nicht trinkbar, weil sie zu dickflüssig sind. Sauerkirschen oder Johannisbeeren sind wegen ihres hohen Säuregehaltes als reiner Saft nicht jedermanns Geschmack. Deshalb bietet der Gesetzgeber an, solche Früchte mit Zucker und/oder Wasser als Fruchtnektare herzustellen. Dabei sind die Mindestfruchtgehalte je Fruchtart vorgeschrieben. Der Blick auf das Etikett gibt also immer darüber Auskunft, ob es sich um Fruchtsaft oder Fruchtnektar handelt.

■ Magnesium kann vor Diabetes schützen

Mineralstoff wichtig zur Vorbeugung und Behandlung

Diabetiker sollten auf genügend Magnesium in der Nahrung achten. Denn Magnesium verbessert die Wirkung von Insulin, das den Blutzuckerspiegel reguliert. Dadurch hilft Magnesium auch, Folgeprobleme des Diabetes wie Netzhaut-Erkrankungen oder Nierenschäden zu vermeiden. Bei gesunden Menschen kann eine magnesiumreiche Ernährung das Risiko für Diabetes verringern oder das Auftreten der Krankheit zumindest hinauszögern. Studien (1) zeigen, dass Menschen mit Magnesium-Mangel etwa doppelt so häufig an Diabetes erkranken. Empfohlen werden 300 bis 400 mg Magnesium pro Tag (2).

Magnesiumreiche Lebensmittel sind beispielsweise Vollkorngetreide, Hülsenfrüchte, Nüsse, Käse und Fisch sowie einige Obst- und Gemüsesorten. Eine gute Alternative oder Ergänzung gerade für Diabetiker bilden magnesiumreiche Heilwässer ab etwa 100 mg Magnesium pro Liter. Sie haben keine Kalorien, verbessern zudem die Flüssigkeitszufuhr und liefern weitere lebenswichtige Mineralstoffe. Heilwässer sind sogar als Arzneimittel bei Magnesiummangel angezeigt. Eine Liste mit magnesiumreichen Heilwässern bietet die Website <http://www.heilwasser.com>

Hier steckt viel Magnesium drin:

Lebensmittel pro 100g	Magnesium (mg)	Kalorien (kcal)
Heilwasser (pro l)	100-300	0
Cashewnüsse	265	572
Sojabohnen	220	327
Erdnüsse	160	564
Hafer	130	334
Weizen	95	298
Spinat	60	18
Butterkäse	55	344
Seezunge	50	83
Thunfisch	50	226
Fenchel	50	24
Bananen	50	88

(1) Guerrero-Romero et al. Hypomagnesaemia and risk for metabolic glucose disorders: a 10-year follow-up study. Eur J Clin Invest 2008; 38: 389-396

(2) Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung DGE
<http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=4&page=4>

■ Tod der Ampelkennzeichnung – zum Schaden der Verbraucher?

Am 16. Mai 2010 hat das Europäische Parlament beschlossen, dass es künftig keine verpflichtende Ampelkennzeichnung auf Lebensmitteln geben wird. Sind die Verbraucher nun die Verlierer?

Nein und Ja, heißt die Antwort. Erst einmal ist die Absage der Ampelkennzeichnung kein großer Verlust. Zu absurd war die Vorstellung, dass alle ihr Essen und Trinken nach Ampelpunkten ausrichten. Ganz zu schweigen davon, dass die Ampel ausschließlich "negative" Nährstoffe wie Fett, Salz und Zucker labelt. Ein Negativlabel also sollte zur gesunden Ernährung motivieren. Ein Widerspruch in sich. Auch konnte noch keine wissenschaftlich fundierte Studie zeigen, dass Nährwertlogos, sei es Ampel, GDA (Guideline Daily Amount) oder andere, Verbraucher dazu bewegen, gesünder einzukaufen. Wer kein Interesse an gesunder Ernährung hat, guckt erst gar nicht aufs Etikett.

Verlierer sind die Verbraucher dennoch. Denn das GDA-Logo, das nach dem Willen der Parlamentarier künftig die Verpackungen zieren soll, ist keine bessere Alternative. Die GDA-Kennzeichnung informiert darüber, welche Nährstoffe prozentual zum Tagesbedarf in einer Portion enthalten sind. Dieses Logo hat eine ganze Reihe von Pferdefüßen. Es kennzeichnet ebenfalls nur "negative" Nährstoffe. So können natürliche Lebensmittel wie Milch schlechter wegkommen als Erfrischungsgetränke. Auf Kinderlebensmitteln stehen die Referenzwerte für Erwachsene. Und die Portionsgrößen, auf die sich die Nährwertangaben beziehen, sind häufig ein Witz.

Mit der verpflichtenden Einführung der GDA-Kennzeichnung wurde auch die Chance verspielt, ein leicht verständliches Logo einzuführen, das nach unabhängigen, wissenschaftlichen Kriterien in jeder Lebensmittelgruppe die gesünderen Produkte auszeichnet, wie beispielsweise das schwedische Keyhole (Schlüsselloch). Auch wenn Verbraucher möglicherweise ihren Einkauf nicht danach ausrichten, so können solche Logos die Hersteller zumindest dazu motivieren, die Nährstoffzusammensetzung ihrer Produkte zu verbessern. Unterm Strich ist die Entscheidung also doch ein Sieg der Lobbyisten. Was bleibt, ist der Ruf nach mehr Ernährungsbildung. Da sind sich plötzlich alle einig, ob Wissenschaft, Behörden oder Industrie. Denn hier gilt "zum Glück" noch das Beliebigekeitsprinzip: Jeder macht, was ihm gefällt. Für Ernährungsbildung gibt es zwar theoretisch die Bildungsziele nach REVIS, länderübergreifende Qualitätsstandards für die Umsetzung fehlen jedoch. Das öffnet Tor und Tür für die eigenen Interessen von Herstellern und Handel. Ein Schelm, wer Böses dabei denkt.

■ Rund ums Brot

Mehr als 300 verschiedene Brotsorten werden in Deutschland angeboten. Nirgendwo sonst ist das Angebot so vielfältig. Brotgetreide, wie Weizen und Roggen, leisten einen wichtigen Beitrag zur täglichen Ballaststoffzufuhr und haben dadurch einen positiven Einfluss auf den Stoffwechsel und die Darmgesundheit.

Herstellung

Zum Brotbacken benötigt der Bäcker in der Regel nur wenige Zutaten: Mehl, Wasser, Salz und ein Backtriebmittel. Verschiedene Getreidearten, Mehltypen, Triebmittel und weitere Zutaten sorgen für die große Vielfalt im Brotregal. Typische Brotgetreidearten sind Weizen, Roggen, Dinkel und Emmer (Weizenart). Zu den Backtriebmitteln gehören Backpulver, Backhefen und Natron, die allesamt für ein höheres Backvolumen sorgen. Hefepilze sind bei Zimmertemperatur besonders aktiv, das sollte bei der Teigzubereitung berücksichtigt werden. Die Zutaten sollten so dosiert sein, dass der Teig zwar feucht ist, jedoch nicht an den Händen kleben bleibt.

Sieben Brotsorten werden unterschieden

Weizenbrote, auch „Weißbrote“ genannt, gehören zu den beliebtesten Brotsorten. Sie bestehen zu 90 % aus Weißmehl, Wasser und Backhefe, Milch, Fett und Zucker. Die restlichen 10 % können Roggenmehl oder andere Mehle beinhalten. Weizenbrote haben einen milden Geschmack und sind leicht bekömmlich.

Weizenmischbrote bestehen zu 51 bis 89 % aus Weizenmehl, das meist mit Roggenmehl gemischt wird. Letzteres macht das Brot herzhafter und haltbarer. Je höher der Weizenanteil ist, desto größer ist das Brotvolumen und desto milder schmeckt das Brot.

Weizenvollkornbrote bestehen zu 90 % aus Weizenvollkornmehl und/oder Weizenschrot. Darin sind die ballaststoffreichen Schalenanteile des Korns mit enthalten, die sich positiv auf unsere Darmtätigkeit und Darmgesundheit auswirken. Die Brote schmecken aromatisch und saftig.

Roggenbrote bestehen zu mindestens 90 % aus Roggen, schmecken kräftig, aromatisch und leicht säuerlich. Sie sind im Vergleich zu Weizenbrot flacher, kompakter und dunkler.

Roggenmischbrote haben einen Roggenanteil zwischen 51 und 89 %. Je höher dieser Roggenanteil ist, desto aromatischer und säuerlicher schmecken sie. Diese Brotsorte ist eine der am weitest verbreiteten Sorten.

Roggenvollkornbrote haben einen Vollkornanteil von 90 %. Dazu wird Roggenvollkornmehl, sowie Roggenschrot verwendet. Die enthaltenen Schalenanteile der Körner sorgen für einen hohen Ballaststoffgehalt. Roggenvollkornbrote schmecken aromatisch und kräftig.

Unter *Spezialbrot*en werden typischerweise Brotsorten wie Mehrkornbrot, Knäckebrötchen, Ciabatta, Sonnenblumenkernbrot, Pumpernickel, Bierbrot, Fladenbrot, sowie Kürbis-, Kartoffel- und Möhrenbrot verstanden. Sie tragen ihren Namen aufgrund der Verwendung bestimmter Nichtbrotgetreidearten, wie Hafer oder Hirse. Sie durchlaufen spezielle Backverfahren, wie beispielsweise das Holzofenbrot, enthalten Zutaten

wie Milch, Quark, Butter oder Sonnenblumenkerne, Mohn und Nüsse oder haben einen veränderten Nährwert (zum Beispiel Brote mit vermindertem Energie- oder Natriumgehalt oder erhöhtem Ballaststoffanteil).

Brot selber backen

Leckeres Brot wie frisch vom Bäcker selber zu backen ist kein Hexenwerk. Mit der richtigen Anleitung und Tipps zum guten Gelingen, können Sie Ihr täglich Brot auch selbst herstellen. Der Vorteil: Es macht Spaß und man weiß, was drin steckt. Zwei leckere Rezepte zum Nachbacken finden Sie hier:

http://www.landwirtschaft-bw.info/servlet/PB/show/1308924/ern_Brotrezepte.pdf

Schimmeliges Brot

Wer grünweiße, pelzige Stellen auf dem leckeren Brot findet, sollte es wegwerfen. Ob nun das ganze Brot, die Brotscheibe oder nur die Schimmelstelle entfernt wird, hängt vom Ausmaß ab. Verschimmelttes Brot enthält Ochratoxin, das zur Krebsbildung und allergischen Reaktionen, sowie Nierenschädigungen führen kann, wenn es in größeren Mengen aufgenommen wird. Sollten Sie versehentlich eine angeschimmelte Brotscheibe verzehrt haben, besteht kein Grund zur Panik. Lediglich bei häufigem Verzehr von schimmeligem Brot in größeren Mengen, besteht ein gesundheitliches Risiko.

Tipps:

- * Kaufen Sie nur die Menge Brot, die Sie auch wirklich essen.
- * Bewahren Sie Ihr Brot stets luftig und trocken, aber nicht zu warm auf, am besten in einem Brotkasten. Bei feucht, warmem Wetter kann die Aufbewahrung im Kühlschrank hilfreich sein. So lässt sich Schimmelbildung durch Brotkrümel und Feuchtigkeit verhindern.
- * Belassen Sie Schnittbrot in der Verpackung und entnehmen lediglich einzelne Scheiben zum Verzehr.
- * Gefrieren Sie Brot portionsweise ein und tauen Sie es nur nach Bedarf auf. So können Sie ein bis drei Monate jederzeit auf ein frisches Brot zurückgreifen.

■ Blutzuckerhormon verstellt den Geschmackssinn

Wenn der Magen knurrt, schmeckt zuckerhaltige Kost besonders gut. Dabei handelt es sich nicht unbedingt um ein psychologisches Phänomen, lassen Experimente amerikanischer Mediziner vermuten. Ein Hormon, das bei einem niedrigen Blutzuckerspiegel ausgeschüttet wird, erhöht demnach die Empfindlichkeit der Zunge für süß schmeckende Verbindungen.

"Unsere Daten legen den Schluss nahe, dass die Empfänglichkeit einer Person für Süßes mit ihrem Stoffwechselstatus und ihrem Nährstoffbedarf zusammenhängt", folgert Steven Munger von der University of Maryland. Der hormonelle Effekt lasse sich vielleicht gezielt beeinflussen, um Patienten zu einer höheren oder geringeren Nahrungsaufnahme zu bewegen. Munger und seine Kollegen hatten entdeckt, dass Mäuse in ihren Geschmacksknospen nicht nur das Hormon Glucagon, sondern auch den zugehörigen Rezeptor produzieren. Glucagon wird hauptsächlich von der Bauchspeicheldrüse ausgeschüttet, wenn der Blutzuckerspiegel stark abfällt. Als Gegenspieler des Insulins bewirkt es die Freisetzung von Traubenzucker (Glucose) aus den Kohlenhydratspeichern in der Leber und anderen Organen und damit ein Wiederansteigen des Blutzuckerspiegels.

Auf der Zunge werden das Hormon und sein Rezeptor hauptsächlich in jenen Sinneszellen produziert, die auch einen Geschmacksrezeptor für süß schmeckende Verbindungen bilden, ermittelten die Forscher. Daher machten sie die Probe aufs Exempel und behandelten Mäuse mit einem Wirkstoff, der den Glucagon-Rezeptor blockiert. Tatsächlich sprachen die Tiere daraufhin deutlich schwächer auf eine Rohrzuckerlösung an, während sich ihre Reaktion auf salzige, saure und bittere Testlösungen kaum veränderte. Ähnlich verhielten sich Mäuse, die kein funktionstüchtiges Glucagon mehr produzieren konnten, berichten die Forscher im "FASEB Journal". Munger und seine Arbeitsgruppe wollen den Einfluss des Glucagons auf den

Geschmackssinn nun genauer untersuchen. Unter anderem interessiert sie die Frage, ob sich das Hormon, vermittelt durch die Geschmacksknospen, letztlich auch auf die Kalorienaufnahme auswirkt.

■ Was es mit Diät-Produkten auf sich hat

"Diät"-Produkte sind nicht gleichzusetzen mit kalorienarm. Es handelt sich dabei um diätetische Lebensmittel und Getränke. Diätetische Lebensmittel und Getränke wurden für Personen entwickelt, die aufgrund von Erkrankungen bestimmte Nährstoffe nicht oder nur in geringen Mengen aufnehmen dürfen (z.B. Diabetes mellitus, Zöliakie,....), sowie für Menschen in bestimmten Lebenssituationen wie z.B. Säuglinge oder Kleinkinder.

"Diätschokolade" ist beispielsweise eine speziell für DiabetikerInnen entwickelte Schokolade, bei der Haushaltszucker durch Zuckeraustauschstoffe ersetzt wird. Der Fettanteil entspricht jedoch einer herkömmlichen Schokolade, sodass sie sich in ihrem Energiewert kaum von dieser unterscheidet. Auch "Diätbier" ist ein Produkt für zuckerkrank Menschen, bei dem lediglich der Gehalt an Kohlenhydraten verringert wurde, der Alkoholgehalt hingegen einem herkömmlichen Bier entspricht. Da Alkohol relativ viel Energie liefert, ist dies bei der Gewichtsreduktion zu berücksichtigen. (FGÖ)

■ Grüner Veltliner

Konsument 7/2010 veröffentlicht: 24.06.2010

- 28 Grüne Veltliner von 2009 im Test
- Top-Winzer inzwischen auch im Supermarkt
- Qualitätswein hält fast immer, was er verspricht

Kaum zu glauben, aber nicht nur die Österreicher, auch die Amerikaner lieben den Grünen Veltliner. In der einflussreichen New York Times berichtete vor Kurzem der Weinkritiker Eric Asimov, dass der in den USA salopp "Grooner" oder "Groovy" genannte Weißwein vor allem bei den jungen Sommeliers aus Übersee inzwischen einen ausgezeichneten Namen hat. Im klassischen Weißweinland Österreich ist der Grüne Veltliner dagegen seit vielen Jahren unangefochten die Nummer eins. Seine Trauben wachsen auf etwa einem Drittel der heimischen Weingartenflächen, vorwiegend in Niederösterreich, aber auch im Burgenland. Neben dem Blauen Zweigelt stellt er als sogenannte autochthone Rebsorte eine besondere österreichische Spezialität dar.

Weiß schlägt Rot

Rund 18 Liter Weißwein werden pro Kopf und Jahr bei uns getrunken. Der Verbrauch von Rotwein liegt dagegen bei etwa 11 Litern. Apropos Rot: Sehr zur Erleichterung vieler Winzer ist der erstaunliche Rotweinboom der vergangenen Jahre inzwischen zum Stillstand gekommen; die Kunden kaufen wieder vermehrt Weißwein. Und davon gibt es mehr als genug zu trinken. Das Jahr 2008 lieferte so ungewöhnlich hohe Erträge, dass in den Kellern derzeit 1,7 Mio. Hektoliter Weißwein liegen. Übervolle Lager Die übervollen Lager machten es für die Weinproduzenten einigermaßen verkraftbar, dass im Vorjahr die Erntemengen gebietsabhängig massiv einbrachen. Die ungünstigen Witterungsbedingungen während der Weinblüte führten zu einem sehr lockeren Traubenansatz bei den Reben. Dazu kamen in den Sommermonaten extreme Unwetter. Besonders schlimm erwischte es die Steiermark und Wien. In der Bundeshauptstadt genügte ein einziger Hagelsturm, um 20 Prozent der Ernte auf einen Schlag zu vernichten. Ein schöner Spätsommer sorgte dann zumindest beim verbliebenen Rest für qualitativ hochwertige Trauben und entsprechend gute Weine.