

so wenig wie möglich berührt werden sollten, um den natürlichen Duftfilm zu erhalten.

## Lagerung

Erzeuger oder Großhandel können reife, gesunde Trauben bei -0,5 °C und 90 % bis 95 % relativer Luftfeuchtigkeit je nach Sorte ein bis sechs Monate lagern. Zur Erhaltung der Qualität während des Transportes werden die Trauben im Packstück oft mit einer Einlage, die Natriumdisulfit enthält, abgedeckt. Diese Einlage gibt langsam geringe Mengen Schwefel ab, wodurch die Trauben vor Schimmel und Verderb geschützt werden. Sie muss bei Ankunft im Großhandel aus dem Packstück entfernt werden, andernfalls können die Beeren durch das freigesetzte Sulfat geschädigt werden. Im Haushalt beschränkt sich die Haltbarkeit im Kühlschrank – vor Austrocknung geschützt – auf ca. 14 Tage.

## Qualität

### Reife

Je intensiver die Beeren gefärbt sind, desto süßer schmecken sie. Bei hellen Beeren sind Pigmentflecken wie Sommersprossen ein Hinweis auf Süße.

### Duftfilm

Die Beeren sind von Natur aus mit einem weißen, wachsartigen Duftfilm bedeckt, der sich stumpf anfühlt. Ein unbeschädigter Duftfilm deutet auf ein sorgfältig aufbereitetes Produkt hin.



Sorte Italia

### Saubere Beeren

Am Duftfilm der Beeren lagern sich häufig Staub und eventuell Pflanzenschutzmittelrückstände an, die sich nur schwer abwaschen lassen.

### Frische

Frische Trauben haben ein grünes Stielgerüst und leuchtend gefärbte, pralle Beeren.

### Kein Verderb

Der Verderb beginnt meist am Stielansatz der Beere, das Fruchtfleisch verfärbt sich in diesem Bereich dunkel. Besonders kritisch ist der sogenannte Nester-Verderb, d. h., wenn mehrere benachbarte Beeren durch Fäulnis und Schimmelrasen verdorben sind, denn er breitet sich schnell aus.

Beeren mit Schwefeldioxid-Schäden sind teilweise entfärbt oder glasig (mit deutlicher Abgrenzung zum übrigen Fruchtfleisch). Am Beerenstiel ist das Fleisch häufig eingesunken. Der Geschmack kann beeinträchtigt sein. Meist werden die Mängel erst sichtbar, wenn die Beeren ein paar Stunden bei Zimmertemperatur lagern.

## Tafeltrauben - in Kürze

- » Die Power-Frucht aus dem Altertum.
- » Hauptlieferländer: Italien, Südafrika, Spanien, Indien, Griechenland, Ägypten, Peru, Chile, Türkei, Brasilien.
- » Fruchtgewicht: 500 g bis über 1.000 g.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Trauben- und Fruchtzucker, B-Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe.
- » Traubenkuren zur Entschlackung.
- » Einkaufstipps: gut gefärbte, saubere, pralle, gesunde Früchte. Trauben reifen nicht nach.
- » Trauben erst unmittelbar vor dem Verzehr waschen.
- » Lagerung: im Gemüsefach des Kühlschranks.

### Impressum

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
Telefon: 0228 6845-0  
www.ble.de  
www.landwirtschaft.de

### Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BLE

### Gestaltung

Referat 411, BLE

### Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336  
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de  
www.ble.de/qualitaetskontrolle

Stand: Mai 2021



## Tafeltrauben

Produktinformation





Sorte Sheegene 13-Timco®

## Herkunft

Die Weinrebe *Vitis vinifera* (L.) ssp. *vinifera*, eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt, wurde vor etwa 8.000 Jahren in Kultur genommen. Sie hat sich aus der Wilden Weinrebe entwickelt, die in einem Gebiet von der Türkei bis Zentralasien heimisch ist. Mit den Römern gelangte der Weinbau nach Europa, Franziskanermönche brachten ihn nach Amerika. Der Anbau der Weinrebe für die Wein- und Tafeltraubenproduktion erfolgt heute weltweit von der gemäßigten Zone bis in die Subtropen. Die Weltproduktion von Trauben lag 2019 bei 77 Millionen Tonnen, nur ca. 30 Prozent davon entfallen auf Tafeltrauben. Die größten Produktionsländer für Tafeltrauben sind China, Indien, die Türkei, Italien, die USA, Chile und Peru. Hauptexportländer sind Chile, Italien, die USA, Peru, China, Südafrika, Mexiko, Indien und die Türkei (FAO, 2019, USDA, 2020).

## Lieferländer

Tafeltrauben stehen in Deutschland, dem drittgrößten Importeur, mit einem Verbrauch von 5,8 kg pro

Haushalt und Jahr an fünfter Stelle der meistgekauften Obstsorten (AMI, 2020). Das Angebot ist ganzjährig, mit einem Höhepunkt von August bis November. Die Saison für Tafeltrauben aus dem Mittelmeerraum beginnt Mitte Mai und endet im Dezember/Januar. Überseeware erhalten wir von November bis Juli. Unser Hauptlieferland ist Italien, mit Abstand gefolgt von Südafrika, Spanien, Indien, Griechenland, Ägypten, Peru, Chile, der Türkei und Brasilien. Nebenlieferanten sind Namibia, Marokko und Frankreich. Mit der Änderung des Weinrechts im Jahr 2000 hat sich auch in Deutschland eine kleine, aber wachsende Produktion von Tafeltrauben entwickelt, die von August bis Oktober meist lokal vermarktet wird.

## Vielfalt

Die Anzahl der weltweit vorhandenen Sorten wird auf etwa 10.000 geschätzt, von denen nur wenige Hundert eine kommerzielle Bedeutung haben, vor allem im Weinbau. Die Zahl der Tafeltraubensorten hat allerdings stark zugenommen. Es gibt blaue (rotblau bis blauschwarz), rote (pinkfarben bis tiefrot) und weiße (hellgrün bis goldgelb) Sorten. Letztere sind durch



Sorte Muscat Bleu



Sorte Sugrafortyone

Mutation aus den blauen Sorten entstanden, ihnen fehlt der Farbstoff Anthocyan.

Bekannte blaue, **kernhaltige** Sorten sind z. B. *Alphonse Lavallée* (*Ribier*), *Dan-Ben-Hannah* (*Black Emperor*) oder *Michele Palieri*. Die wichtigste rote kernhaltige Sorte ist *Red Globe*. Zu den weißen kernhaltigen Sorten zählen z. B. *Aledo*, *Matilde*, *Regina* und *Victoria*. Einige Sorten gibt es jedoch sowohl mit blauen als auch mit weißen Beeren (z. B. *Regina*, *Chasselas*).

International beherrschen mittlerweile die **kernlosen** Sorten die Märkte. So sind z. B. *Sultanina* (Syn. *Thompson Seedless*) und *Sugraone* (*Superior Seedless™*) die bekanntesten weißen Sorten. Marktbedeutende rote Sorten sind z. B. *Crimson Seedless* und *Flame Seedless* sowie *Sugrathirteen* (*Midnight Beauty®*) und *La Rochelle* bei den blauen Sorten. Moderne Nummernsorten aus der Arra-, IFG-, Sheegene- oder Sugra-Gruppe erobern zunehmend die Märkte.

Bei den *Muskattrauben*/Muskatellertrauben erinnert der Duft der dattelförmigen Beeren an Muskat und die Beeren haben ein typisches Aroma. Die bekannteste weiße Sorte ist *Italia*, Beispiele für blaue Sorten sind *Muscat de Hambourg* oder *Muscat Bleu*.

## Inhaltsstoffe

Tafeltrauben sind reich an Kohlenhydraten, hauptsächlich Frucht- und Traubenzucker, und damit wertvolle Energiespender. Ihre Fruchtsäuren, Ballaststoffe in Haut und Kernen sowie Pektin regen den Darm an (medizinischen Traubenkuren), binden Giftstoffe und wirken Cholesterin ausgleichend. Sie sind reich an B-Vitaminen (vor allem B6 und Folat), Flavonoiden (Quercetin, in roten und blauen Trauben Anthocyanine) sowie an Phenolsäuren, vor allem der Krebs hemmenden Ellagsäure. Die Beerenhaut enthält als Schutz vor Schadorganismen das stark antioxidativ wirkende Resveratrol.

## Ernte

In manchen Anbauregionen, teilweise auch in der Bio-Produktion, werden Tafeltrauben während der Wachstumszeit mit Papiertüten umhüllt, um sie vor Staub, Insekten und Krankheitsbefall zu schützen. Tafeltrauben reifen nach der Ernte nicht nach und müssen daher vollreif geerntet werden, wenn sie aromatisch und süß schmecken sollen. Die Beeren der weißen Sorten sind dann gelbgrün bis intensiv gelb, die der blauen und roten Sorten sollten gleichmäßig und möglichst intensiv gefärbt sein. Als Reifekriterien werden zusätzlich zur Farbe und Größe der Beeren auch der Gehalt an löslicher Trockensubstanz (überwiegend Zucker) im Beerensaft und das Zucker/Säure-Verhältnis bestimmt. Die Ernte erfolgt in den frühen Morgenstunden von Hand, wobei die Trauben