

“Knack die Nuss”

Ich bin klein und schrumpelig. Ich kann hellbraun sein oder honig-gelb oder sogar dunkelblau bis fast schwarz. Meist bin ich weich, aber manchmal auch etwas härter. Ich bin sehr süß und ein richtig toller Energiespender.

Es gibt einige unterschiedliche Arten von mir - mit unterschiedlichen Namen. Es ist aber immer die gleiche Frucht, von der ich stamme. Manche mögen mich nicht so gern, und picken mich aus dem Kuchen raus. Obwohl ein bekanntes Sprichwort eigentlich genau das Gegen- teil meint: wenn man mich rauspickt, dann holt man sich nämlich das Beste aus dem Kuchen raus...

Wer bin ich?



Bild von Andrea Bohl auf Pixabay

Name:	Wildschwein
Familie:	Ich bin ein Säugetier.
Das kann ich be-sonders gut:	Ich bin ein sehr guter Schwimmer und schnell bin ich auch.
Das esse ich:	Ich ernähre mich von Wurzeln, Beeren, Nüssen und kleinen Tieren wie Mäuse oder Insekten.
Das mag ich nicht:	Bei Wölfen, Bären und Luchsen muss ich aufpassen, jedoch gibt es sie in meinen Gebieten kaum noch. Menschen mag ich nicht.
Hier lebe ich oder meine Artgenossen:	Wir leben in den Wäldern in Europa, Asien und Afrika.
So viele verwandte Arten gibt es von mir:	Insgesamt gibt es 17 Arten von Wildschweinen.
Besonderheiten:	Männliche Wildschweine heißen „Eber“ und haben gefährliche Eckzähne, auch Hauer genannt. Weibliche Wildschweine heißen „Bache“. Junge Wildschweine heißen „Frischlinge“ und haben ein gestreiftes Fell. Sämtliche Hausschweinarten stammen vom Wildschwein ab.

Rosinen

Herkunft und Verbreitung

Schon vor mehreren tausend Jahren hatten die Menschen die Idee, Weinbeeren zu trocknen und so länger haltbar zu machen. Aufzeichnungen von rund 2000 v. Chr. weisen erstmalig darauf hin, dass der köstliche Geschmack von getrockneten Trauben zufällig entdeckt wurde. Wandbilder aus der Antike zeigen, dass Rosinen im Mittelmeerbereich als kostbarer Rohstoff angesehen und sogar als Schmuck verwendet wurden. In den Jahren 100-900 v. Chr. wurden die ersten Weinberge in fruchtbaren Regionen mit optimalem Klima professionell angelegt: in Spanien, im griechischen Korinth sowie in Persien in der Türkei, im Iran und Irak. Die Phönizier und Armenier betrieben einen regen Rosinenhandel mit den Griechen und den Römern. Getrocknete Trauben werden Rosinen genannt.

Für Nomaden waren und sind Trockenfrüchte und Rosinen ein wichtiger Reiseproviant der bei Wüstendurchquerung. Auch Hannibal hatte sie für die Marschverpflegung der Soldaten bei seiner Alpenüberquerung dabei. Ritter brachten die Rosinen durch ihre Kreuzzüge nach Nord-Europa und später brachten Seefahrer die Rosinen nach Amerika und Südamerika.

Die meisten Rosinen, die wir heute in Deutschland kaufen können, kommen aus der Türkei, den USA (Kalifornien), Australien oder Südafrika.

Der Rebstock oder die Weinrebe

Zahlreiche fossile Funde von Reben sind etwa 60 Millionen Jahre alt. Lange vor den Menschen gab es schon Reben auf der Erde. Unsere heutigen Reben sind Nachkommen der Wildreben, deren Früchte schon in prähistorischer Zeit dem Menschen als Nahrung dienten. Weinreben benötigen mildes Klima, mit weder tropisch-heißen noch nordisch-kalten Temperaturen.

Weintrauben sind die am weitesten verbreiteten Früchte. Es werden jährlich mehr Trauben geerntet als Äpfel, Bananen und Orangen zusammen. Jedoch wird der Großteil zu Säften und Wein verarbeitet – nur ca. 5% werden zu Rosinen verarbeitet und getrocknet.

Ernte und Verarbeitung

Die Trauben werden reif geerntet und dann in der Sonne oder im Schatten getrocknet, bis sie nur noch sehr wenig feucht sind. Rosinen gibt es in verschiedenen Farben, von honiggelb bis dunkelbraun. Für ein Kilogramm Rosinen müssen viel mehr Weintrauben gesammelt werden, nämlich vier bis fünf Kilogramm. Das Wort Rosine bedeutet „Weinbeere“, also Weintraube.

Im Laden können wir unterschiedliche Arten der getrockneten Weintrauben finden:

Rosinen:

Die hellen Weintrauben trocknen 7-10 Tage an der Sonne. Nach der Trocknung werden die Rosinen gewaschen und sortiert.

Sultaninen:

Vor dem Trocknen werden die hellen Weintrauben „gedippt“, d. h. mit einer 5%igen Lösung aus Pottasche (Kaliumkarbonat), Olivenöl und Wasser besprüht. Die Trocknungszeit wird dadurch auf etwa 3-5 Tage verringert. Nach der Trocknung werden die Sultaninen gewaschen und sortiert.

Korinthen:

Korinthen sind kleine, blau-violette, süß-aromatische Trauben. Sie werden an der Sonne getrocknet und bieten einen süß-aromatischen, fruchtigen und leicht herben Genuss. Ihr Name stammt von der griechischen Hafenstadt Korinth, in deren Gegend sie bevorzugt angebaut werden.

Zibeben:

Die Trauben werden an der Pflanze hingengelassen bis sie getrocknet sind. Zibeben sind rötlich.

Rosinen findet man in Rosinenbrötchen oder im Christstollen an Weihnachten, im Apfelstrudel oder Kaiserschmarrn. Lecker sind sie auch im Müsli und natürlich im Studentenfutter. Rosinen passen zu vielen süßen Speisen. Im arabischen Raum kommen Rosinen auch in viele Hauptgerichte, zum Beispiel in Reisgerichte. Oder man isst sie einfach so... Rosinen versorgen uns mit viel Energie und machen uns fit, denn sie enthalten viel Traubenzucker. Auch Vögel mögen gerne Rosinen, wie zum Beispiel die Amsel, die Drossel und das Rotkehlchen. Für Hunde und Katzen sind Rosinen aber giftig.

Wissenswertes für Zukunftsgestalter

Bio & Gesund

Im Bioanbau haben Pestizide und synthetische Dünger in den Weinbergen nichts verloren. Bio ist gesünder für alle – auch für die Produzent*innen, wenn die Trauben nicht gespritzt sind.

Bleibt noch die Frage: geschwefelt oder ungeschwefelt? Bio-Sultaninen werden nicht geschwefelt, denn die Konservierung mit Schwefeldioxid steht im Verdacht, bei empfindlichen Menschen gesundheitliche Probleme hervorzurufen.

Verpackung sparen

Rosinen sind lange haltbar. Um Verpackung zu sparen, lohnt es sich, zu einem größeren Gebinde zu greifen. Oder noch besser: Rosinen im Unverpackt-Laden kaufen!

Klima schützen

Rosinen werden heute an vielen Orten produziert. Wer an den Klimaschutz denkt, entscheidet sich für möglichst kurze Wege.

Rosinen

Ideen für Zukunftsgestalter

Achtsamkeitsübung mit Rosinen

Du beginnst die Übung, indem du eine Rosine in die Hand nimmst. Jetzt stellst du dir vor, du kommst von einem anderen Stern und siehst diese kleine braune Frucht zum allerersten Mal in deinem Leben. Welchen Eindruck macht sie auf dich? Wie liegt sie auf deiner Handfläche? Was würde ein Außerirdischer von einem fremden Stern denken, wenn man ihm zum ersten Mal so eine Frucht vorsetzt? Das Wort „Rosine“ wird nicht ausgesprochen – denn die Außerirdischen kennen dieses Wort nicht.

- Schau dir die Frucht ganz genau an und beschreibe, was du siehst.
- Halt die Frucht an deine Nase – wonach riecht sie?
- Wie fühlt sie sich an? Zwischen den Fingern oder in seiner Hand? Fühlt es sich anders an, wenn du die Augen schließt? Wie ist es, wenn du die Frucht ein wenig zusammendrückst? Oder wenn du sie zwischen den Fingerspitzen drehst?
- Halte sie ans Ohr und hör genau hin. Macht es ein Geräusch, wenn du sie drückst?
- Nimm sie in den Mund – aber nicht reinbeißen! Wie fühlt sich die Frucht im Mund an? Was spürst du mit deiner Zunge? Was passiert im Mund?
- Was passiert, wenn du hineinbeißt? Was schmeckst du? Was spürst du?
- Zum Schluss schluckst du die Frucht. Was fühlst du jetzt?
- Wie geht es dir?

Durch diese Achtsamkeitsübung mit einer kleinen Rosine kannst du ein alltägliches Ritual wie das Essen auf ganz neue und intensive Art wahrnehmen. „Achtsam essen“ wirkt sich positiv auf unsere Gesundheit und auf unseren Umgang mit Lebensmitteln aus.

Quelle: <https://suchtdasglueck.at/achtsam-essen-fuer-kinder/>

Das Rosinenballett-Experiment

Fülle ein Wasserglas mit Mineralwasser und gib nach und nach 6-10 Rosinen ins Glas.

Was passiert? Zuerst gehen die Rosinen unter, aber dann steigen sie wieder nach oben! Und kaum sind sie wieder oben angekommen, gehen sie auch schon wieder unter. Dann steigen sie wieder auf, und wieder ab und wieder auf und wieder ab – sie tanzen!

Erklärung: Rosinen haben eine höhere Dichte als Wasser und sinken deshalb ab. Am Boden heften sich kleine Bläschen des Sprudelwassers an die raue Oberfläche der Rosinen. Das Gas (Kohlenstoffdioxid CO₂) in den Bläschen ist viel leichter als Wasser und wenn genug Bläschen an der Rosine dran sind, schwebt die Rosine wieder nach oben. Das ist so ähnlich, als ob sie Schwimmflügel anziehen würde. Ob sie will oder nicht, sie kann nicht mehr unter Wasser bleiben. An der Oberfläche zerplatzen die Luftbläschen, die Rosine verliert sozusagen ihre Schwimmflügel. Dann ist sie wieder schwerer als das Wasser und sinkt wieder ab. Und das alles beginnt wieder von vorne, so lange, bis kein CO₂ mehr im Wasser enthalten ist.

Weitere Infos und Quellenangaben

Infos zur Rosinenproduktion:

www.rapunzel.de/epaper/nuesse-und-trockenfruechte/#20

Rosinen-Info Rapunzel:

www.rapunzel.de/warenkunde-sultaninen.html



"Knack die Nuss"





Rosinen-Mix: Engin Akyurt auf Pixabay fehlt noch....

Impressum

Herausgeber:



kikuna - Zukunft Nachhaltig Gestalten e.V.
Wagnerstraße 6, 89160 Dornstadt/Bollingen
info@kikuna-welt.de
www.kikuna-welt.de

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.

Idee und Konzept: Karin Wirnsberger
Textarbeit: Karin Wirnsberger
Mitwirkende: Teresa Jans, Ina Heimann, Zita Chocano, Roswitha McLeod u.a.
Illustration und Layout: Andreas Naumann, mees + zacke
Dornstadt, November 2020

Gefördert durch:



mit Mitteln des
Kirchlichen
Entwicklungsdienstes

**ENGAGEMENT
GLOBAL**
Service für Entwicklungsinitiativen



Mit Mitteln des



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung