



Deutsche Gesellschaft für Kardiologie –  
Herz- und Kreislaufforschung e.V. (DGK)

Achenbachstr. 43, 40237 Düsseldorf

Geschäftsstelle: Tel: 0211 / 600 692 - 0 Fax: 0211 / 600 692 - 10 E-Mail: info@dgk.org  
Pressestelle: Tel: 0211 / 600 692 - 61 Fax: 0211 / 600 692 - 67 E-Mail: presse@dgk.org

**Pressemitteilung**

Abdruck frei nur mit Quellenhinweis: Presstext DGK 04/2009

**75. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Kardiologie, 16. bis 18. 4. 2009, Mannheim**

**Gärungsprozess macht Rotwein Herz-gesünder**

**Mannheim, Samstag, 17. April 2009** – Maßgeblichen Einfluss auf die Blutgefäß- und Herz-schützende Wirkung von Rotwein dürfte die Maischgärung haben. Für die positiven Effekte verantwortlich sind Flavonoide, die sich während der Maischgärung vorwiegend im Rotwein sammeln. Diese Pflanzeninhaltsstoffe haben die Fähigkeit, die Aktivitäten eines speziellen Wachstumsfaktors (Platelet-Derived Growth Factor beta-Rezeptors, PDGFR) zu hemmen, der die Zellwanderung (Migration) und Zellvermehrung (Proliferation) glatter Gefäßmuskelzellen in den Gefäßwänden fördert. Diese Mechanismen sind in der Entstehung von Arteriosklerose von Bedeutung.

Die Fähigkeit eines Rotweins zur Hemmung des Wachstumsfaktors und seiner Aktivitäten nahm mit zunehmender Dauer der Maischegärung und den damit steigenden Flavonoid-Konzentrationen zu, berichtet ein Forscherteam um Dr. Jan Sparwel (Köln) auf der 75. Jahrestagung der deutschen Gesellschaft für Kardiologie in Mannheim, wo mehr als 7000 aktive Teilnehmer aus 25 Ländern zusammentreffen. Weißweine hatten diesen Effekt zunächst nicht. Doch lässt sich dieser auch im Weißwein erreichen, indem man diesen mit Traubenkernschrot in Kontakt bringt (inkubiert) und somit die Maischegärung imitiert, berichten die Studienautoren.

Die Maischegärung ist die traditionelle Gär-Methode, die bei der Herstellung von Rotwein am Häufigsten eingesetzt wird. Die Maische wird auf etwa 25°C erwärmt und zum Gären gebracht. Um die Farbstoffe möglichst vollständig aus den Beerenschalen zu lösen, wird der Trester ständig mit dem gärenden Most vermischt. Während das Gemisch steht, beginnt es zu gären und es lösen sich zum Beispiel Flavonoide aus den Schalen.

Quelle: J. Sparwel et al; Differentielle Effekte verschiedener Rot- und Weißweine auf die Inhibierung der beta-PDGF-Rezeptoraktivierung und PDGF-vermittelter zellulärer Reaktionen: Einfluss der Maischegärung; Clin Res Cardiol 98, Suppl 1, April 2009, P473

**Kontakt:**

Deutsche Gesellschaft für Kardiologie (DGK)

Pressestelle

Prof. Dr. Eckart Fleck / Christiane Limberg

Achenbachstr. 43, 40237 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 600 692 - 61; E-Mail: [limberg@dgk.org](mailto:limberg@dgk.org)

Roland Bettschart, Birgit Kofler; B&K Medienberatung

Pressezentrum am Kongress: 0621-41065003; mobil 0043 676 6356775

*Die Deutsche Gesellschaft für Kardiologie – Herz und Kreislaufforschung e.V. (DGK) mit Sitz in Düsseldorf ist eine wissenschaftlich medizinische Fachgesellschaft mit heute mehr als 7000 Mitgliedern. Ihr Ziel ist die Förderung der Wissenschaft auf dem Gebiet der kardiovaskulären Erkrankungen, die Ausrichtung von Tagungen und die Aus-, Weiter- und Fortbildung ihrer Mitglieder. 1927 in Bad Nauheim gegründet, ist die DGK die älteste kardiologische Gesellschaft in Europa. Weitere Informationen unter [www.dgk.org](http://www.dgk.org).*