

Orthomolekulare Medizin Pflanzenheilkunde



Die Weinrebe – kein alter Wein in neuen Schläuchen

Alles zur Heilpflanze des Jahres 2023 | Sabrina Lange

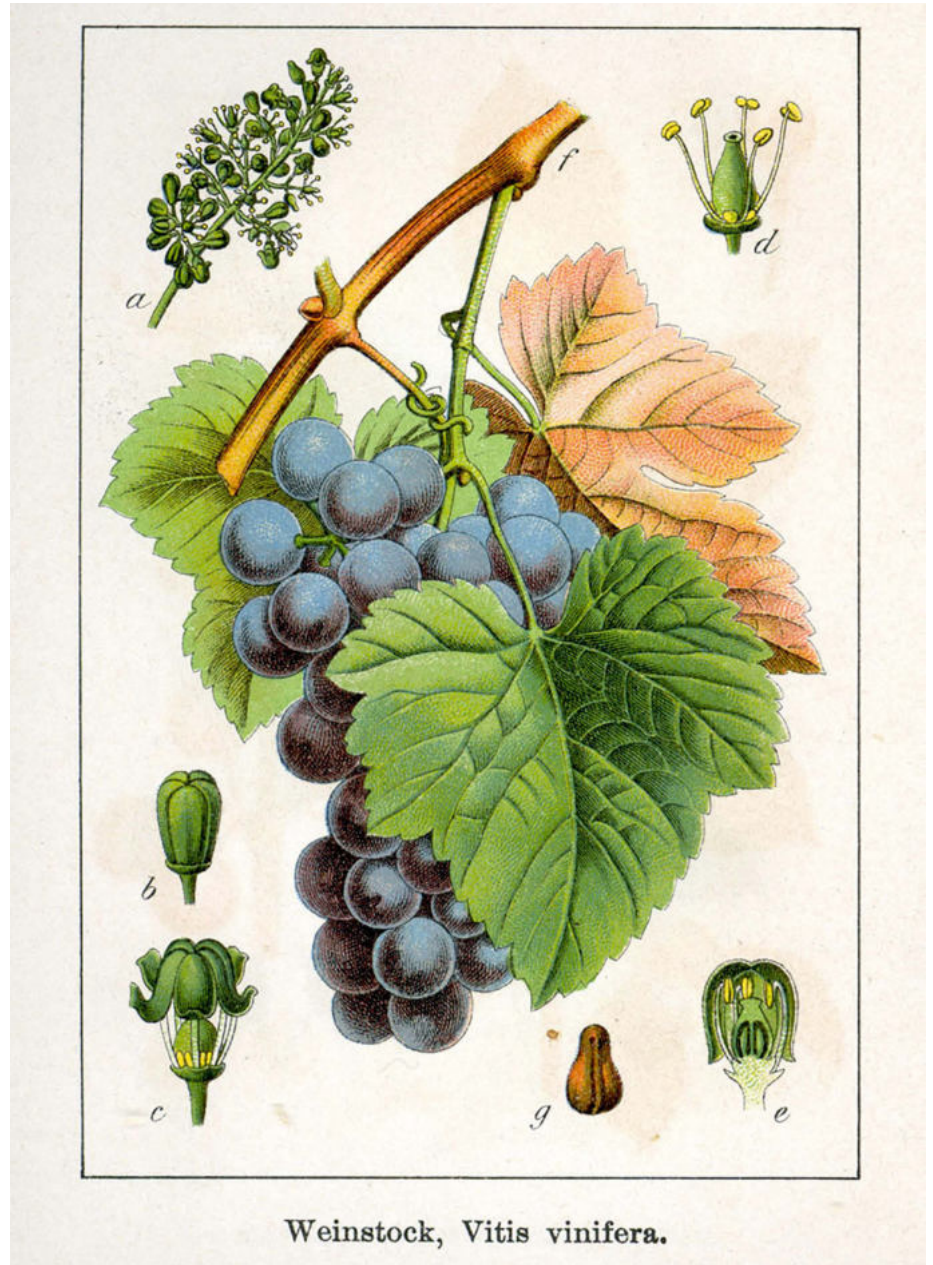
Im Sommer war es wieder so weit: Die Heilpflanze des Jahres für 2023 wurde vom Verein NHV Theophrastus gekürt – die Weinrebe. Der Wein ist eine Pflanze, deren Früchte uns täglich umgeben, sei es als Wein, Saft oder Trauben. Dennoch scheint die Weinrebe als Heilpflanze nicht sehr populär zu sein. Während die Weinraute fast jedes Heilpflanzenbuch ziert, ist die Weinrebe eher spärlich anzutreffen. Dabei sei erwähnt, dass die Weinraute, die zu den Rautegewächsen gehört, außer beim Geruch nichts mit der Weinrebe gemein hat. Doch was genau ist denn dann die Weinrebe?

Wahrscheinlich stammt die Weinrebe aus Kleinasien und hat von dort aus die unterschiedlichsten Kulturen geprägt. Ob in Ägypten oder bei den Griechen, die Weinrebe war ein Statussymbol und ist daher häufig auf antiken Gebäuden, Statuen und Abbildungen anzutreffen.

Botanik der Weinrebe

Die Weinrebe (*Vitis vinifera*) gehört zur Familie der Weinrebengewächse (*Vitaceae*). Sie ist ein Kletterstrauch, der sich mithilfe von Fadenranken an Stäben und Zäunen nach oben zieht. Stehen z. B. Hauswände zur Verfügung, kommen stattdessen kleine Haftscheiben zum Einsatz. Mit diesen Saugknöpfen kann der Wein an den Wänden nach oben klettern und sich so aufrechterhalten. Jeder Hausbesitzer kennt das Übel, wenn man versucht, alte Saugknöpfe bzw. deren Überbleibsel wieder von der Wand zu entfernen.

Die Blätter bilden sich im Frühjahr aus den Trieben, die im Vorjahr angelegt wurden, den Winteraugen. Um den Winter gut zu überstehen, sind die Knospen im Inneren mit einer Art Filz ausgekleidet. Die Blätter an sich sind drei- bis fünfzählig gefiedert und besitzen in der Regel kleine Nebenblätter am Stilansatz. Die Oberseite der Blätter ist kahl. An der Unterseite befinden sich, wie in der Knospe, kleine weißwollig filzige Haare. Oft stehen sich die Blätter eine Ranke gegenüber. Der Strauch treibt seine Wurzeln tief und verästelt in die Erde. Sie verankern den Stock fest im Boden und können bis zu 15 Meter in die Tiefe reichen. Dadurch erreichen sie die Mineralien tief im Erdreich und



Weinstock, *Vitis vinifera*.

Abb. 1: Weinstock, *Vitis vinifera* von Johann Georg Sturm (1796)

können die Pflanze mit Wasser versorgen. Der Stamm und die stammnahen Äste verholzen nach dem ersten Jahr und tragen dann keine Früchte mehr. Die braune Rinde löst sich später in Längsstreifen ab. Das Rebenholz wird gerne für Dekorationszwecke oder in Terrarien zum Nagen und Klettern für Tiere verwendet.

Die *Vitis vinifera* kennt zwei Unterarten. Die wilde Weinrebe (*Vitis vinifera* subsp. *sylves-*

tris) ist in allen Pflanzenteilen giftig. Die dunkelblauen bis schwarzen Beeren enthalten besonders viel Oxalsäure, welche beim Verzehr zu Übelkeit, Erbrechen und Unwohlsein ebenso wie zu Hautreizungen führen kann. Die zweite Unterart ist die edle Weinrebe (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*), welche wir heute gängig als Wein bezeichnen und seit Jahrtausenden weltweit angebaut wird. Die folgende Beschreibung bezieht sich nur

noch auf die edle Weinrebe, welche der Einfachheit halber nur noch Weinrebe genannt wird. Eine Verwechslungsgefahr zwischen diesen beiden Unterarten gibt es nicht.

Die Weinrebe liebt die Sonne und mageren, trockenen Boden. Staunässe dagegen verträgt sie nicht. Die Blütezeit ist von Mai bis August. Die unscheinbaren Blüten duften leicht und obwohl wir von Trauben sprechen, so sind die Blüten doch als Rispen angeordnet. Sie blühen nur kurz und auch wenn die Blüte fast nicht wahrgenommen wird, so ist deren Entwicklung etwas Besonderes.

Was steckt in der Weinrebe?

Die süßen Trauben haben einen hohen Zuckergehalt, der bei ungefähr 20 % liegt. Dadurch liefert die Frucht schnell Energie. Den Traubenzucker, den wir jedoch heute kennen, ist kaum noch mit der Traube verwandt. Stattdessen wird die Stärke aus Weizen, Mais und Kartoffeln verwendet und zu Glukose aufgespalten. Doch trotz des hohen Zuckergehaltes sind Weintrauben gesund und im Verzehr empfehlenswert. Denn die in der Schale und den Kernen enthaltenen Ballaststoffe sind verdauungsfördernd und helfen, Giftstoffe zu binden. Der hohe Kaliumgehalt wirkt entwässernd.

Weiter finden wir auch einen sehr hohen Gehalt an Vitamin B₆, welches für unser Nervensystem, Immunsystem und Fettstoffwechsel elementar ist. Grüne Trauben enthalten etwas weniger Fruchtzucker und damit weniger Kalorien, dafür mehr Calcium und Folsäure. In Kernen und Schalte ist ein hoher Gehalt an Resveratrol, ein Flavonoid der Gruppe Polyphenole, das von den Pflanzen als natürlicher Abwehrstoff gebildet wird.

Ein weiterer Inhaltsstoff ist OPC (Oligomere Proanthocyanidine) – besser bekannt als Traubenkernextrakt, ebenfalls ein Polyphenol. Beide Stoffe wirken antioxidativ und dadurch zytoprotektiv. Zudem wird ihnen eine Vielzahl an weiteren gesundheitsfördernden Eigenschaften zugeschrieben wie z. B. der positive Einfluss auf den Cholesterinwert, Blutdruck, Bindegewebe und Entzündungen.

Kulinarische Aspekte

Trauben werden gerne im Obstsalat oder zu Käse gereicht. Besonders gut passen Minze, Kardamom, Vanille und Thymian. Der weiße Belag auf den Trauben ist übrigens kein Zeichen für Pestizidrückstände: Der soge-

Die Blüte der Weinrebe

Die Blütenknospe ist eine Zwitterblüte, sie enthält also männliche und weibliche Geschlechtsorgane in einer einzigen Blütenknospe. Die männlichen Organe sitzen an den Staubfäden, an denen die Staubbeutel mit den Pollenkörnern hängen. Eine Blüte hat jeweils fünf dieser Staubfäden, die kreisförmig um das weibliche Geschlechtsorgan, den Fruchtknoten, angeordnet sind. An der Spitze des Fruchtknotens ist ein klebriges Sekret, welches die Pollen aufnimmt, die entweder von der eigenen Blüte oder von einer fremden stammen. Unterhalb des Fruchtknotens befinden sich fünf Honigdrüsen. Diese geben ein Sekret ab, das die Insekten anlockt. Doch bevor es zu Befruchtung kommen kann, muss das Käppchen abgeworfen werden, das die Blüte umgibt. Fünf grüne Blütenblätter, die zusammengewachsen sind, bilden eine Art Mütze, die über der Blüte liegt und diese abschirmt. Erst wenn diese abgeworfen wurde, kann die Bestäubung und anschließend die Befruchtung stattfinden. Bei einer Befruchtung spielt es für die Trauben keine Rolle, ob der Samen von der eigenen Rebe stammt oder einer anderen. Die Mischung der unterschiedlichen Rebsorten zeigt sie nur im Traubenkern und ist daher erst relevant, wenn der Kern ausgesät wird und zu einem neuen Rebstock heranwächst.

nannte „Nebeltau“ entsteht durch Temperaturschwankungen und schützt die Weintraube vor dem Austrocknen.

Wein

Sicher, in erster Linie wird aus den Trauben, wenn sie nicht roh gegessen werden, Wein in den unterschiedlichsten Varianten gekeltert. Aus dem Trester – also dem, was nach der Weinherstellung übrig bleibt – wird Grappa, ein Traubenschnaps, gebrannt. In Maßen getrunken, wirkt der Wein stärkend und stimulierend (anregend). Weißwein hat eine diuretische, Rotwein hat eine adstringierende Wirkung.

Traubenkernöl

Auch die Kerne der Weinrebe werden in der Küche gerne gesehen. Sie werden zu kaltgepresstem Traubenkernöl verarbeitet. Dieses ist reich an den Polyphenolen. Es ist geschmacksneutral und eignet sich für Salate, nicht jedoch zum Erhitzen. Allerdings hat es einen hohen Omega-6-Gehalt, weswegen das Öl nur mäßig verwendet werden sollte.

Rosinen

Getrocknete Weintrauben, unsere Rosinen, erfreuen sich größter Beliebtheit, nicht nur bei Kindern. Sei es als fester Bestandteil von Müsli und Studentenfutter, in Kuchen oder sogar deftigen Speisen wie dem Rheinischen Sauerbraten. Durch den hohen Fruchtzuckeranteil werden sie gern zum Süßen verwendet oder dienen als Stärkungsmittel.

Weinmus und Verjus

Im Mittelalter wurde gerne Most eingedickt und das so entstandene Weinmus als Brotaufstrich verwendet. Heute ist das nicht

mehr so gebräuchlich. Ebenso war der Einsatz von unreifen Weintrauben, dem Verjus, sehr verbreitet. Es kann als Zitronen- und Essigersatz in der Küche eingesetzt werden und ist dabei im Gegensatz zum Wein und dem Weinessig sogar vegan, histaminfrei und enthält wenig Fruchtzucker. Heute kommt der Verjus langsam wieder in Trend.

Weinblätter

Die Weinblätter sind vor allem in der mediterranen Küche sehr beliebt. Dort finden sie ihren Einsatz zum Einwickeln von beispielsweise Schafskäse oder Reis (Dolmades).

Weinstein

Der Weinstein – oder Weinsatz, wie er heute umgangssprachlich genannt wird – wurde früher als Abführmittel verwendet. Eigentlich handelt es sich um das Kaliumsalz der Weinsäure. Weinstein begegnet uns heute in der Küche noch als Backpulver und wird gerne auch als Brausepulver verwendet.

Traditioneller Einsatz als Heilmittel

Tee und Frischpflanzensaft

Schon in den früheren Zeiten wurde das rote Weinlaub für die Teezubereitung verwendet. Dieser Tee wurde bei Durchfall, Erbrechen und Entzündungen der Mundschleimhaut sowie bei Krampfadern, Hämorrhiden, Blutergüssen und Hautausschlägen getrunken. Zusätzlich wurden aus dem Aufguss auch Waschungen und Umschläge mit zerstoßenen frischen Blättern zur besseren Wundheilung gemacht. Auch der früher eher verbreitete Frischpflanzensaft fand bei Magenbeschwerden und Durchfall Anwendung.



Abb. 2: Rotes Weinlaub

© AnnaReinert – stock.adobe.com



Abb. 3: Blütenknospe des Weins

© Samo Trebizan – stock.adobe.com

Medizinalwein

Hildegard von Bingen wuchs inmitten von Weingütern auf. Im Kloster wurde Wein als „Blut der Erde“ gehandelt. Sie selbst schrieb dem Wein reinigende Wirkung in Bezug auf Blut, Gefäße und die humoralen Säfte im menschlichen Körper zu. Von ihr wurden einige Rezepte sogenannter Medizinalweine überliefert – einer der bekanntesten ist wohl der Herzwein, auch Petersilienwurzw Wein genannt. Dreimal täglich ein Schnapsglas voll trinken stärkt das Herz. Grundsätzlich wurde im Mittelalter der Wein sehr geschätzt, um Kräuterauszüge daraus herzustellen. Das reichte so weit, dass im 16. Jahrhundert die Abgabe von Wein nur den Apothekern vorbehalten war als Monopolstellung und zum Schutz der Menschen vor übermäßigem Genuss.

Öliger Rebtropfen

Weiter kennt Hildegard von Bingen den öligen Rebtropfen. Dieser wird aus dem Anschnitt von den Weinreben gesammelt und mit Olivenöl gemischt. Für den besseren Ge-

ruch werden gerne noch ein paar Tropfen Rosenöl dazu gegeben. Bei Ohrschmerzen und Ohrengeräuschen wurde das schmerzende Ohr außen mit der Mischung eingerieben. Bei Erkältungskopfschmerzen kommt das Öl auf Schläfe und Hinterkopf.

Weinessig

Weinessig wirkt im Gegensatz zu unserem konventionellen Essig unserer heutigen Zeit basisch und kann Säure aus unserem Körper abbauen. Aus dem Grund hat Hildegard von Bingen empfohlen, in jede Mahlzeit etwas Essig zu geben. Jedoch nur so viel, dass dieser nicht wahrnehmbar ist. Denn ein zu viel an Essig wiederum ist ungesund, „weil seine Wärme die Speise im Menschen noch einmal kocht und ihn so hart macht, dass er kaum verdauen kann.“

Traubenkernöl

Überraschenderweise wurde bereits im Mittelalter Traubenkernöl hergestellt und zur Versorgung kleiner Schnitt- und Schürfwunden sowie weiterer Hautprobleme einge-

setzt. Verglichen mit anderen Ölen wird das Traubenkernöl heute aufgrund des aufwendigen Herstellungsverfahrens nur wenig vertrieben.

Traubenkur

Die Trauben wurden schon 1925 aufgrund ihrer gesundheitsfördernden Eigenschaften in Form einer Traubenkur von Johanna Brandt verordnet. Heute erfährt diese Kur z. B. in Südtirol als „Meraner Traubenkur“ in leicht abgeschwächter Variante ihr Revival. Unreife Trauben wurden auch gezielt bei Hals- und Magenschmerzen verabreicht.

Heutige Verwendung in der Naturheilkunde

Rotes Weinlaub

Medizinal wird das rote Weinrebenblatt verwendet (*Vitis viniferae [rubrae] folium*). Die rote Farbe, die sich im Herbst bildet, ist ein Hinweis auf den Blutbezug und zeigt an, dass besonders viele Flavonoide in den Blättern enthalten sind. Diese haben eine entzündungshemmende Wirkung und werden zum Abdichten von Gefäßwänden eingesetzt. So kommt auch die antiödematöse Wirkung zustande. Aus dem Grund wird das rote Weinlaub gern bei chronischen Venenbeschwerden (CVI) und bei Lymphthematiken eingesetzt. Aufgrund der tonisierenden Wirkung hat dies gleichzeitig einen positiven Effekt auf müde und schwere Beine. Weiter zeigt es bei Ameisenlaufen in den Beinen, Krampfadern und geschwollenen Knöcheln oder Schmerzen sehr gute Wirkung. Neben Kapseln kommen vor allem Salben zum Einsatz sowie der klassische Teeaufguss.

Humorale Aspekte

Rotwein wirkt wärmend und trocken. Er hat eine sedierende Wirkung. Weißwein ist dagegen tonisierend und eher von kühler/neutraler und trockener Qualität. Die wärmende Wirkung des Rotweins sorgt für die Verminderung zäher Feuchtigkeit. So kann gestaute Feuchtigkeit in Bewegung gebracht werden. Venöse Gefäße werden tonisiert und dadurch der Rückfluss zum Herz gefördert. Somit können Schärpen eliminiert werden. Der Wein findet damit Einsatz bei Kälte-, Feuchtigkeits- und Stauungspathologien.

Traubenkernextrakt / OPC

Dank der modernen Technik ist es heute möglich, das OPC (Traubenkernextrakt) aus den Traubenkernen zu extrahieren und so in Kapselform hochkonzentriert zur Verfügung zu stellen. Neben OPC wird noch ein anderes

Bräuche und Aberglaube rund um den Wein

Bei einer so alten Kulturpflanze wundert es nicht, dass es zahlreiche Bräuche zu finden gibt. Hier eine Auswahl:

- Früher wurde jungen Frauen (roten) Wein in den Schoß geschüttet, damit sie fruchtbar werden – eine Symbolik, die an die erste Menstruation erinnert.
- In Bayern wurde am zweiten Weihnachtsfeiertag geweihter Wein auf die Felder gesprengt. Damit sollte eine reiche Ernte im Folgejahr gewährleisten werden.
- In der Schweiz werden im Herbst heute noch Wii-Gutzli gebacken. Das harte Gebäck konnte früher gut aufgehoben und mit zur Arbeit in die Weinberge genommen werden.
- In Baden-Baden musste früher die letzte Traubenernte mit einem von Ochsen gezogenen Karren ins Weingut gebracht werden, damit der Wein nicht sauer und ungenießbar wurde.
- Anderenorts wurden beim Tod eines Menschen die im Keller gelagerten Weinflaschen geschüttelt. Wer dies nicht gemacht hat, lief Gefahr, sauren Wein zu bekommen.
- Werden beim Anstoßen mit Wein ein paar Tropfen verschüttet, so sollte man zwei Finger in die Tropfen tunken und sich hinter die Ohren fassen, um reich zu werden.
- Es bringt Unglück, Wein mit der linken Hand einzuschenken, wie das Judas beim letzten Abendmahl tat.

Polyphenol, Resveratrol, extrahiert, das ebenfalls eine stark antioxidative Wirkung hat und seinen Einsatz in erster Linie bei der Haut und dem UV-Schutz findet.

OPC wirkt entzündungshemmend, antioxidativ, hemmt die Thrombozytenaggregation und wirkt somit blutverdünnend. Dadurch wird die mikrozirkuläre Durchblutung verbessert. OPC hat u. a. einen positiven Einfluss auf das Immunsystem und wirkt gut bei Rheuma. Die Antioxidantien helfen auch bei Hautbeschwerden. Studien haben zudem eine positive Wirkung auf den Blutfettwerte herausgefunden. Aufgrund der blutverdünnenden Wirkung sollte das Mittel einige Tage vor Operationen abgesetzt werden. Bezüglich einer Dosierungsempfehlung wird bei gesunden Menschen von 1–2 mg OPC pro Kilogramm Körpergewicht gesprochen.

Gemmotherapie

Die ganze Kraft der Pflanze bündelt sich im Frühjahr in den Knospen. Alle Inhaltsstoffe der ganzen Pflanzenteile wie Traubenkerne, Trauben und Blätter sind in der Knospe bereits enthalten. Aus dem Grund decken Gemmo-Mazerate auch so gut wie alle Indikationen der Pflanze ab. Die Weinknospe wird hauptsächlich bei Knochen- und Gelenksbeschwerden sowie dortige Entzündungen eingesetzt. Ebenso zeigen sich positive Effekte in Bezug auf den Fettstoffwechsel, das Immunsystem, die Haut und das Bindegewebe. Sie wirkt aber auch bei Beschwerden im Zusammenhang mit dem Lymphsystem. Wie auch der Wein, vertreibt die Knospe die Sorgen und wirkt stimmungsaufhellend. Wie alle Gemmo-Mazerate wirkt auch der Wein zudem entgiftend.

Bachblüte Nr. 32 – Vine

Autorität oder Tyrannei? Der Grad zwischen natürlicher Autorität und Rechthaberei ist schmal. Die Blütenessenz des Weines unterstützt zum einen, die eigene Macht und Kraft zu finden und zu leben, zu sich zu stehen und nicht immer klein begeben zu müssen. Auf der anderen Seite kann sie eingesetzt werden, um die Selbstüberzeugtheit zurecht zu rücken. Sie führt zurück zu Einfühlbarkeit und einem respektvollen Miteinander.

Weinstein

Eine medizinale Anwendung der Weinrebe ist der Weinstein (lat. *Tartarus*). Wir kennen ihn heute als Ablagerung und lästigen Bodensatz im Weinglas. Weinstein wurde bereits von Paracelsus eingesetzt bei Hautleiden und Stoffwechselerkrankungen. Er variiert je nach Weinsorte in Farbe und Struktur.

Dionysos – der griechische Gott des Weines

Die Griechen verbinden den Wein mit dem Gott Dionysos. Um die Zusammenhänge gibt es mehrere Mythen. Ein Text spricht davon, dass Dionysos als Kind verbrannt wurde und aus der Asche ein Weinstock wuchs, aus dem er auferstand. Der Weinstock gilt damit als Lebenskraut, die Lebensessenz des Gottes. Eine andere Sage berichtet davon, dass Dionysos von seinem Vater Zeus einen Spielkameraden bekommen hat mit Namen Ampelos, „der Weinstock“. Dieser starb durch einen Stier. Dionysos legte über den toten Körper seinen roten Mantel und aus dem Körper wuchs ein Weinstock. Dionysos pflückte die Trauben und zerdrückte sie in den Fingern. Und während sich der Saft der Traube mit seinen Tränen vermischt, entstand der Wein, das Getränk des Trostes.

Aber warum schenkt der Wein nicht nur Trost, sondern sorgt auch dafür, dass sich Menschen, wenn sie zu viel davon trinken, oft wie Esel verhalten? Auch darauf haben die Griechen eine Antwort: Als Dionysos einen kleinen Treib in der Erde fand, grub er ihn aus und wollte ihn schützen. Dafür pflanzte er ihn in einen Vogelknochen. Bald wurde dieser zu klein und er setzte den Vogelknochen samt Trieb in einen Löwenknochen. Als auch dieser zu klein wurde, setzte Dionysos das Gewächs in einen Eselsknochen. Als die Rebe kräftig genug war, setzte er sie in die Erde. Sie trug Früchte und wurde zu Wein und Most. Dabei zeigte sich bald, dass die Rebe die Gemütsarten der Tiere angenommen hatte, mit deren Knochen sie aufgezogen wurde. Sobald Menschen von dem Wein tranken, wurden sie fröhlich wie ein Vogel. Nach etwas mehr Wein wurden sie tapfer wie ein Löwe. Doch am Ende, wenn sie zu viel getrunken hatten, wurden sie einfältig und stur wie Esel.

Damit erinnert er an die Stoffwechsellvorgänge und Ablagerungen im menschlichen Körper. Um die medizinische Wirkung des Weinsteinen nutzen zu können, muss dieser jedoch erst entsprechend aufbereitet werden. Heute wird Weinstein von wenigen Firmen in einer alchemistischen oder homöopathischen Zubereitungsform auf dem Markt angeboten. Es gilt als eines der wichtigsten Mittel zur Regeneration bei Lungenleiden wie Asthma oder chronischer Bronchitis sowie bei Herzinsuffizienz, Gastritis und Geschwüren von Haut und Schleimhaut.

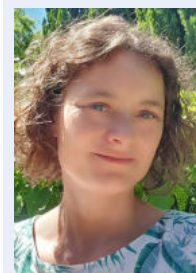
Fazit

Sowohl in der Küche als auch in der Naturheilkunde ist der Wein seit Jahrhunderten beliebt. Dass der Wein ein königliches Gewächs ist, wird nicht zuletzt dadurch offensichtlich, dass in Deutschland seit 1931 jedes Jahr eine Weinkönigin und mehrere Weinprinzessinnen gewählt werden. Eine Königin zur Ehre des Weines mit all seinem Potenzial. Ob das den Organisatoren der Wahl bewusst ist, sei dahingestellt, aber bestimmt hat der Wein diese Aufmerksamkeit und Anerkennung verdient, auch wenn er nicht mehr Heilpflanze des Jahres ist. ■

Keywords: *Gemmotherapie, Heilpflanzen, Hildegard von Bingen, Phytotherapie, Traditionelle Europäische Medizin, Weinrebe*

Vollständige Literatur unter:

www.naturheilkunde-kompakt.de/co-med/aktuelle-ausgabe-co-med/



Sabrina Lange

Sabrina Lange ist Naturheilpraktikerin in Rafz, Schweiz, mit Schwerpunkt Darm, Ernährung und Kinder. Sie ist Vorstandsmitglied des Naturärzterverband Schweiz, der Interessengemeinschaft TEN und Schulleitung der Akademie QuintaMed für ganzheitliche Medizin, Naturheilkunde TEN und Psychosomatik.

Kontakt:

info@natuerlich-lange.ch
Sabrina.Lange@nvs.swiss
Sabrina.Lange@ig-ten.ch
Sabrina.Lange@quintamed.ch

CO.med

Fachmagazin für Komplementärmedizin

Vielseitig. Praxisnah. Kompetent.

Wenn Sie nicht nur Ihr Fachgebiet vertiefen wollen, sondern auch eine Gesamtschau der Komplementärmedizin suchen, finden Sie im Fachmagazin CO.med die geeignete Lektüre.

Das Rundum-Versorgt-Paket der CO.med

- Die komplette Bandbreite der Naturheilkunde
- Eine Verknüpfung von Wissenschaft und Praxiserfahrung
- Das CO.med Online-Archiv auf **med-search.info** – Recherchieren Sie wann und wo Sie wollen in allen Ausgaben seit 2013!
- **Für Abonnenten inklusive:**
Sonderhefte zum Thema Fortbildung und Praxismanagement
Präparatliste Naturheilkunde



Entscheiden Sie sich jetzt für ein Abo der CO.med und profitieren von dem Gesamtpaket inkl. Online-Archiv für 136,- Euro

(Inland, inkl. MwSt. und Versandkosten)*

*Studenten erhalten 50% Ermäßigung auf das Jahres-Abo

Das Angebot basiert auf der Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen, einzusehen unter mgo-fachverlage.de/AGB/

Die Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG, E.-C.-Baumann-Straße 5, 95326 Kulmbach verarbeitet Ihre personenbezogenen Daten im Rahmen des Vertragsverhältnisses gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b. EU-DS-GVO.

Detaillierte Informationen zum Datenschutz finden Sie unter mgo-fachverlage.de/Datenschutz/

Unser Bestellservice

Faxbestellung bitte an:

09221 949-377

Ja, ich entscheide mich für ein Jahres-Abo inkl. Online für 136,- Euro (Inland, inkl. MwSt. und Versandkosten)

Ja, ich möchte über Branchenneuigkeiten und Aktionen aus dem Verlag über den Newsletter der CO.med informiert werden.



09221 949-311



www.naturheilkunde-kompakt.de



kundenservice@mgo-fachverlage.de



mgo fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Str. 5
95326 Kulmbach

Praxis / Institution

Name / Vorname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon / E-Mail

Datum / Unterschrift