



Blauer Silvaner gehört zu bayer. kulturellen Erbe

Beitrag

Der Blaue Silvaner ist ein Unikum unter den fränkischen Weinen. Angebaut wird das Nischenprodukt heute nur noch auf wenigen Hektaren. Um ihn bekannter zu machen und damit zum Erhalt der alten Rebsorte beizutragen, wurde der Blaue Silvaner nun von der Organisation Slow Food in ihre „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. „Der Blaue Silvaner gehört zu unserem kulinarischen und kulturellen Erbe. Die Aufnahme unterstreicht einerseits die enorme Silvaner-Kompetenz Frankens und die Vielfalt des beliebten Frankenweins. Es zeigt aber auch die Spezialitätendichte in ganz Bayern. Denn der Blaue Silvaner ist bereits der 29. Passagier der Slow-Food-Arche aus Bayern“, sagte Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber in Thüngersheim. Gemeinsam mit dem Slow-Food-Convivium Hohenlohe-Mainfranken, dem Fränkischen Weinbauverband und der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) hatte sie dort die Rebsorte als neuen Arche-Passagier vorgestellt.

Der Name des Blauen Silvaners geht auf die rötliche Einfärbung der Traubenschale im Endstadium der Reife zurück. Bis zur Reifezeit kann man ihn kaum vom Grünen Silvaner unterscheiden. Erst kurz vor der Lese färben sich seine Trauben blau. Die Weine haben einen besonderen Charakter, sind meist vollmundig, mit Kräutearomen und haben bei einer kurzen Maischestandzeit einen besonders angenehmen rotgoldenen Farbschimmer. Durch seine Widerstandsfähigkeit kommt der Blaue Silvaner bislang auch gut mit dem Klimawandel zurecht.

Die Arche des Geschmacks ist das „Rettungsschiff“ des kulinarischen Erbes fast vergessener lokaler Spezialitäten. Das internationale Projekt der Slow-Food-Stiftung für Biodiversität schützt weltweit etwa 5.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder einfach „aus der Mode gekommen“ sind. Von den rund 80 deutschen „Passagieren“ der Arche kommt etwa ein Drittel aus Bayern.

Ausführliche Informationen zum Blauen Silvaner, zu weiteren 280 regionaltypischen Spezialitäten aus Bayern sowie zum EU-Herkunftsschutz gibt es unter www.spezialitaetenland-bayern.de.

Fotos: Judith Schmidhuber / StMELF – Das erste Bild zeigt Ministerin Michaela Kaniber mit der

Fränkischen Weinkönigin Carolin Meyer und Blauen Silvanertrauben. Das zweite Bild zeigt (v.l.): Petra Steinmann-Gronau von der Rebschule Steinmann, Georg Bätz, Leiter des Instituts für Weinbau und Oenologie der LWG, Ministerin Michaela Kaniber, Dr. Horst Kolesch, externer Berater und Ex-LWG-Präsident, Gerd Sych, Sprecher des Slow-Food-Conviviums Hohenlohe-Mainfranken, Weinkönigin Carolin Meyer und Artur Steinmann, Präsident des Fränkischen Weinbauverbands.



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Kategorie



1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Blauer Silvaner
3. Franken