



Slow Food®
Presidio

ROTER VELTLINER
DONAUTERRASSEN

P r e s s e m a p p e

AGENDA

- 1. EINE WINZERGRUPPE HISST DIE FLAGGEN FÜR BIO-ROTER VELTLINER2**
- 2. DIE BIO-WINZER DER SLOW FOOD COMMUNITY ROTER VELTLINER
DONAUTERRASSEN UND IHRE PASSION FÜR ROTER VELTLINER.....4**
- 3. DIE ZIELE DER SLOW FOOD COMMUNITY ROTER VELTLINER DONAUTERRASSEN8**
- 4. ROTER VELTLINER CHARAKTERSTUDIE9**
- 5. DER LEBENSWEG DES ROTEN VELTLINERS.....11**
- 6. SLOW FOOD UND PRESIDIO13**
- 7. KONTAKT.....15**

1. EINE WINZERGRUPPE HISST DIE FLAGGEN FÜR BIO-ROTER VELTLINER

Sie gilt als eine der europäischen Ur-Sorten und ist doch nur mehr auf ganz kleinem Raum vorzufinden. Daher haben sich zehn österreichische Bio-Winzer zusammengetan, um dem Roten Veltliner die verdiente Aufmerksamkeit zurückzugeben. Als Würdigung für ihre Bemühungen steht nun die begehrte Anerkennung als Presidio-Projekt von der Internationalen Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt bevor.

Zehn Bio-Winzer bilden die Gründergruppe Slow Food Community „Roter Veltliner Donauterrassen“. Sie haben in den vergangenen Jahren viel Energie in die Erforschung und Entwicklung der Rebsorte Roter Veltliner investiert. Ein wichtiger Beitrag zum Erhalt eines bedeutenden Stücks weingeschichtlichen Kulturguts, wie wissenschaftliche Arbeiten des Molekulargenetikers Dr. Ferdinand Regner zeigen. Demnach zählt die Sorte gemeinsam mit Traminer und Heunisch zu jenen Leitsorten, welche ganz wesentlich zur Entwicklung des europäischen Sortenspektrums beigetragen haben. Darüber hinaus repräsentiert Roter Veltliner eine lokale Ur-Rebe (Genotyp), während Traminer und Heunisch als sehr internationale Sorten zu betrachten sind. Zu den „Kindern“ des Roten Veltliners zählen etwa Rotgipfler, Frühroter Veltliner, Neuburger und Zierfandler.

Wissen sammeln und teilen

Im Februar 2020 haben sich die Bio-Winzer offiziell zum Verein „Roter Veltliner Donauterrassen“ zusammengeschlossen. Sie beziehen sich damit auf das historische Vorkommen der Sorte, das laut DNA zurück bis in die Zeit der Römer reicht. Dem entspricht auch das Herzstück ihrer Mission – die genaue Dokumentation der Geschichte des Roten Veltliners sowie die Weiterentwicklung der Sorte entlang der Donauterrassen in Österreich und damit über die weinbaupolitischen Grenzen hinaus. Um den Roten Veltliner fit für die Zukunft zu machen, werden in jedem Weingut ausgewählte, besonders vitale Stöcke selektioniert und vermehrt. So wird die Sorte noch unabhängiger von Wettereinflüssen, Klimawandel und dem Zutun der Winzer. Doch die Gruppe will noch weiter gehen und je Weingut eine eigene **Hoflinie** mit spezifischem Charakter schaffen. Damit kann noch mehr Wissen gesammelt, geteilt und an die nächste Generation weitergegeben werden. Zudem ist diese intraspezifische Diversität auch als eine Art Lebensversicherung für etwaige kommende Herausforderungen durch die Natur zu erachten.

Individuell und biodivers

Üblicherweise pflegt jeder Winzer, jede Winzerin eine sehr individuelle Herangehensweise, wenn es um Weingartenarbeit und Vinifikation geht. Die Winzergruppe Roter Veltliner Donauterrassen hat hier in bedachtsamer Annäherung eine gemeinsame Philosophie definiert, welche beispielsweise Parameter wie Handlese oder die Förderung der Biodiversität in den Weingärten (Nistkästen,

Greifvogelstangen ...) umfasst. In der Vinifikation sind es unter anderem Spontanvergärung oder Vergärung mit eigenen Hefen, ein Aufbesserungsverbot, Verzicht auf tierische Schönungsmittel und der Verkauf des neuen Jahrgangs frühestens nach dem ersten Frühlingsvollmond.

Was zeichnet Slow Food Presidio-Projekte aus?

Es ist den Winzern ein Anliegen, den Stellenwert der Rebsorte in jenes Licht zu rücken, das ihr sowohl aufgrund ihrer Vorzüge als Wein als auch in ihrer historischen Bedeutung gebührt. Die Internationale Slow Food Stiftung hat bereits informell grünes Licht für die Anerkennung des Bio-Roten Veltliners als Presidio-Projekt gegeben, die offizielle Nachricht dazu wird freudig erwartet. Presidi (singular: presidio = ital. für Schutz) sind Projekte von Slow Food, welche von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt werden. In den meisten Fällen entsteht ein Presidio aus dem Willen und der Notwendigkeit, ein Produkt zu schützen, das von der Arche des Geschmacks katalogisiert wurde; häufig geht aber das Projekt über den Schutz eines einzelnen Produkts hinaus.

2. DIE BIO-WINZER DER SLOW FOOD COMMUNITY ROTES VELTLINER DONAUTERRASSEN UND IHRE PASSION FÜR ROTES VELTLINER

Arkadenhof Hausdorf

3471 Neudegg | www.hausdorf.at

Moritz Hausdorf: „Stillstand kennt der Rote Veltliner nicht, und am Wachsen hindere ich ihn nicht. Physiologisch reif ist unser Grundsatz, seit drei Generationen wird er auf unseren Lössböden gepflegt und so konnte er eine unverwechselbare Identität schaffen, die vor allem mich als Winzer immer wieder staunen lässt!“

Roter Veltliner Lage: Ried Hinterberg

Familie Bauer – Bioweingut

3471 Großriedenthal | www.familiebauer.at

Josef Bauer: „Unsere Roter Veltliner-Reben stehen überwiegend am oberen Wagram, wo die Böden einen höheren Schotteranteil aufweisen. Dadurch werden sie nicht überernährt und ihre Kraft fließt in die Qualität der Trauben. In unserem Weingut hat der Rote Veltliner die Zeit der geringen Popularität überdauert, vor allem als markanter Teil des früher üblichen Gemischten Satzes. Bis in die 1980er-Jahre sank sein Anteil auch in unseren Weingärten, stieg aber ab den 1990er-Jahren wieder kontinuierlich an. 1988 füllten wir den ersten reinsortigen Roten Veltliner. Das Rebmaterial kommt hauptsächlich vom Wagram, ein Teil davon aus unserer eigenen Selektion. Für mich ist es eine Ehre, diese kapriziöse Rebsorte ins Rampenlicht zu stellen.“

Roter Veltliner Lage: Ried Hinterberg

Weingut Mantlerhof

3494 Gedersdorf | www.mantlerhof.com

Familie Mantler: „Manches wird einem in die Wiege gelegt. Zum Beispiel die Begeisterung von Sepp Mantler: ‚Die Teilnahme am Wachsen und Gedeihen in Weingarten und Keller ist ein wichtiger Teil meiner persönlichen Zufriedenheit, die jährliche Wiedergeburt des Weins ist Herausforderung und Leidenschaft.‘ Roter Veltliner – diese alte autochthone Rebsorte wurde jahrzehntelang von Josef Mantler (1910-1987) besonders gepflegt und laufend selektioniert. Das war und ist Herzblut-Leidenschaft der Familie. Das Weingut ist ein ehemaliger Lesehof des Benediktiner Stifts Admont. Tradition ist daher ein gewichtiges Wort. Lebendig und neugierig will die Familie trotzdem sein, mittlerweile tragen neben den Eltern Sepp und Margid auch Josef jun., Agnes und Viktoria dieselbe Begeisterung weiter – nach dem Motto: „Die Gegenwart formt die Tradition neu.“

Roter Veltliner Lage: Ried Reisenthal, Ried Vorderberg

Bio-Weingut Mehofer-Neudeggerhof

3471 Neudegg | www.mehofer.at

Mehofer, Neudeggerhof

„Wie unsere Familie ist auch der Rote Veltliner schon sehr lange am Wagram zu Hause. Familie und Rebstock – hier gefällt es uns, hier fühlen wir uns wohl. Damit das so bleibt, schenken wir einander Wertschätzung: Wir achten sehr auf das gesunde Lebensumfeld des Roten Veltliners und dass er sich mit den vielen Schmetterlingen, Bienen und Insekten stets in guter Gesellschaft weiß. Er wiederum inspiriert und bereichert uns mit seinem einzigartigen Charakter. Vor allem aber schenkt er Freude am Genuss. Früher, heute und morgen. Denn nachhaltiges Denken ist Denken in Generationen.“

Roter Veltliner Lage: Ried Wadenthal

Weinberghof Fritsch

3470 Oberstockstall | www.fritsch.cc

Karl Fritsch: „Nach Abschluss der Weinbauschule Mitte der 80er-Jahre war mir klar, dass ich nicht nur Wein produzieren, sondern ein Teil jener Winzer sein möchte, die neue Wege beschreiten. Kein Stein wurde auf dem anderen belassen, alle Modeentwicklungen mitgemacht – die ich rasch wieder verwarf. Kein Thema aber hat mich bis zum heutigen Tag derart fasziniert und nicht mehr losgelassen wie der Weg der Biodynamik. Dieser ist sehr komplex und fordernd, aber auch visionär und richtungsweisend. Roter Veltliner, der wie keine andere Sorte hohe Ansprüche an Boden und Klima stellt und darüber hinaus an der Selektion oft scheitert, spricht darauf sehr gut an. Erst 2013 konnten wir in der Ried Steinberg, einer der besten Roter Veltliner-Lagen, unseren Roten Veltliner pflanzen. Die sichtbaren Möglichkeiten im Zusammenspiel mit der biodynamischen Bewirtschaftungsweise lassen für die Zukunft Großes erwarten.“

Roter Veltliner Lage: Ried Steinberg

Weingut Martin Obenaus

3704 Glaubendorf | www.mo-unchained.at

Martin Obenaus: „Für mich ist Roter Veltliner eine Paradesorte für biodynamische Bewirtschaftung. Mit meinem Ansatz der ‚Entkettung‘ der natürlichen Kreisläufe gewähre ich den Reben die notwendige Freiheit, ihren Charakter zu zeigen. Biodynamie ermöglicht frühere und balancierte Reife bei niedrigem Alkoholgehalt – dank Frische und Säure zeigt sich mein Roter Veltliner lebendig und kann (und darf!) somit lange reifen. So mag ich das!“

Roter Veltliner Lage: Riedencuvée

Weingut Fritz Salomon

3470 Oberstockstall | www.fritzsalomon.at

Fritz Salomon: „Der Rote Veltliner ist eine sehr alte, traditionelle Rebsorte am Wagram. Bei uns wird er in den Gewölbekellern unter dem Hof gekeltert. Alten Kelleraufzeichnungen nach reifte er jahrzehntelang als reiner Sortenwein in Fässern. In den Sechzigerjahren verschwand dieser Rote Veltliner aus dem Kellerbuch meines Vaters und Großvaters. Nun jetzt, frisch und jung mit dem Roten Veltliner vom ‚Halterhaus‘, ist er zurück. Wir freuen uns riesig!“

Roter Veltliner Lage: Ried Halterhaus

Weingut Schabl

3465 Königsbrunn | www.weingut-schabl.at

Paul Schabl „In der Geschichte unseres Hofes spielte der Rote Veltliner nicht immer eine Rolle, zwischenzeitlich war er sogar ganz verschwunden. Erst mit dem Wunsch nach einer besonderen Rebsorte mit starkem Regionsbezug ist im Jahr 2009 erneut ein Weingarten mit Rotem Veltliner bepflanzt worden. Die sorgfältige Arbeit am anspruchsvollen Weinstock wird mit hochreifen Trauben belohnt. Wir geben unseren Roter Veltliner-Weinen die Zeit, die sie für ihre Reifung benötigen, damit sie ihr volles Potenzial entfalten können. Die Langlebigkeit der Weine und die hohe Trockenheitstoleranz der Rebe lassen uns gelassen in die Zukunft blicken.“

Roter Veltliner Lage: Ried Hochrain, Ried Mordthal

Bio-Weingut Soellner

3482 Gösing | www.weingut-soellner.at

Toni Söllner: „Seit fünf Generationen wird Roter Veltliner am Soellner Hof kultiviert, seit 1989 bauen wir Roter Veltliner auch wieder reinsortig aus. Wir haben diese trockenheitsbeständige Ur-Sorte und Diva am Wagram als unsere Liebessorte auserkoren. Aus einem uralten Weingarten konnten wir lockerbeerige Stöcke ausselektionieren und auf unseren Sand- und Schotter-Terrassen der Ur-Donau auf der Ried Berg Eisenhut und in der Ried Vordertäler wieder auspflanzen.“

Roter Veltliner Lage: Ried Berg Eisenhut



Weingut Wimmer-Czerny

3481 Fels | www.wimmer-czerny.at

Hans Czerny: „Die Roter Veltliner-Rebe ist für mich ein generationenübergreifendes Kulturgut mit starkem Bezug zu unserer Region. Im Weingarten erlebe ich sie als sehr vitale und lebensfreudige Pflanze, auf die man eingehen muss, um besondere Weine hervorzubringen. Bei meinen Roten Veltlinern bin ich auf der Suche nach Authentizität, versuche wie in der Schule die Talente zu fördern, eher geduldig und offen. Außerdem achte ich auf lange Verweildauer des vergorenen Weins auf der Hefe zusammen mit der natürlichen Mikroflora.“

Roter Veltliner Lage: Ried Brindlgraben

3. DIE ZIELE DER SLOW FOOD COMMUNITY ROTER VELTLINER DONAUTERRASSEN

Gut, sauber, fair – so lauten die Grundwerte der Slow Food Community Roter Veltliner Donauterrassen. Als Teil des internationalen Slow Food-Netzwerks hat für sie der Schutz der Umwelt höchste Priorität. Im Besonderen achtet sie auf den Erhalt und die Förderung der biologischen Vielfalt, den Wiederaufbau einer ökologischen Ernährungskultur sowie soziale und wirtschaftliche Fairness. Die Winzer wollen mit ihren Aktivitäten die Menschen für nachhaltige Produktion von Lebensmitteln sensibilisieren und sie zu bewussten Konsumententscheidungen anregen.

Die Ziele der Gemeinschaft sind:

- Der Erhalt, die Pflege und die Weiterentwicklung der Roter Veltliner-Rebe und des Weins
- Regelmäßige Reb-Selektion auf den Höfen der Mitglieder, um die erwünschten charakteristischen Eigenarten und Spielarten zu erhalten und zu fördern
- Öffentliche Auftritte und Präsentationen, um das wunderbare Potenzial der Sorte hinsichtlich der optimalen Traubenreife und die Langlebigkeit der Weine aufzuzeigen und bekannt zu machen.
- Die Geschichte des Roten Veltliners zu erforschen und zu dokumentieren

Die Winzer der Slow Food Community Roter Veltliner Donauterrassen stehen für:

- Organisch-biologische Bewirtschaftung als Mindeststandard
- Herkunft der Trauben aus engerem regionalen Radius
- Verminderter Höchstertrag
- Handlese
- Spontangärung (keine Reinzuchthefen)
- Keine Aufbesserung
- Verzicht auf tierische Schönungsmittel
- Inverkehrbringung der Weine frühestens nach dem ersten Frühlingsvollmond

Die Slow Food Community Roter Veltliner Donauterrassen will etwas bewegen!

4. ROTES VELTLINER CHARAKTERSTUDIE

Herkunft

Norditalien (laut Ergebnis genetischer Forschung durch HR DI Dr. Ferdinand Regner, Leiter Abteilung Rebenzüchtung an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg)

Verbreitung der Sorte im Donauraum vermutlich durch die Römer
Oftmals wird auch der Kaukasus als Herkunft genannt

Synonyme (Auszug)

Rote Fleischtraube, Rotreifler, Rotmuskateller, Piros Veltelini, Ryvola Cervena

Merkmale

Triebspitze: kupferfarben bis rötlich

Triebe: mittelkräftig und lang

Blatt: dunkles Grün, Oberseite glatt, Unterseite mittelstarke Behaarung

Traube: mittelgroß bis groß, dichtbeerig, die Grundtraube ist kegelförmig mit ein bis drei Flügeln, die Beitraube ist klein oder fehlt

Beeren: grüngelb bis fleischrot gefärbt, dickschalig, ungleich reifend

Eigenschaften und Bewirtschaftung

Als besondere Stärke ist die Vitalität der Rebe hervorzuheben. Diese Eigenschaft erweist sich speziell in Gebieten, wo nicht bewässert wird (oder werden kann), als Vorteil, so auch am Wagram. In der Jugend neigen die Reben zu starker Wüchsigkeit, welche mit zunehmendem Alter abnimmt. Um die Rebe in der Jugend ins Gleichgewicht zu bringen, bedarf es viel Fingerspitzengefühl. Die Balance des Rebwachstums wird durch die Wahl des richtigen Standorts und eine regulierende Bodenbewirtschaftung begünstigt, etwa in Form durchdachter Begrünung. Dank zunehmend achtsamer Pflege der Roter Veltliner-Reben verbesserte sich deren Genmaterial deutlich – weg vom Ertragsdenken, hin zu kleinbeerigen Trauben mit hoher Qualität.

In der richtigen Balance zwischen Wachstum und Reife liegt der Schlüssel – ausgereifte Trauben bis zur Ernte zu führen, denn übermäßig induziertes Wachstum bringt auch größere Beeren mit dünneren Schalen hervor, welche bei Niederschlag leicht platzen. Auch gewisse großtraubige Selektionen sind hierfür anfälliger, weshalb der Selektion und Erhaltung lockerbeeriger Hoflinien eine große Bedeutung zur Erschließung des Qualitätspotenzials des Roter Veltliner zukommt. So

herrschen zwischen einer gewissen lockerbeerigen, dunkelroten Linie aus der Vorkriegszeit und einer weit verbreiteten Linie aus den 1950er-Jahren riesige Unterschiede. Bei Großtraubigkeit kann auch Traubenteilen Lockerung bringen, das Ziel ist aber, dass die Rebe das selber reguliert.

Ansprüche an den Standort

Roter Veltliner liebt warme Lagen. Zu bevorzugen sind karge Böden, welche das sehr aktive Wurzelsystem der Reben nicht überschießen lassen. Durchlässige Böden mit hohem Schotter- und/oder Sandanteil begünstigen eine balancierte Entwicklung. Je tiefgründiger der Boden, desto üppiger entwickelt sich die Rebe.

Vegetation

Blüte: ab Mitte Juni

Beginn der Traubenreife: ab Mitte August, das Aroma entwickelt sich, Säure wird abgebaut, zugleich schwindet die Empfindlichkeit gegen Peronospora

Lesezeitpunkt: je nach Witterung zwischen Mitte und Ende Oktober. Roter Veltliner ist dann reif, wenn die Beeren dunkelrosa gefärbt sind und die Aromareife gegeben ist – unabhängig von der Zuckergradation. In schwierigen Jahren ist eine mehrfach selektive Lese erforderlich. Auch wegen der späten Lese wird Roter Veltliner als Diva bezeichnet, es braucht Geduld und Hingabe, die richtige Reife abzuwarten.

Sensorik

Roter Veltliner bringt tendenziell extraktreiche Weine hervor, die bei richtigem Standort und ebensolcher Pflege über eine gute Säurestruktur verfügen. In der Jugend reicht das typische Aromenspektrum des Roten Veltliners von saftiger Birne und Macintosh-Apfel bis hin zu Honigmelone, Mandel und Orangenzeste. Bei hochreif gelesenen Trauben sind zunehmend auch Bratapfel, Tropenfrüchte sowie frischer Blütenhonig zu vernehmen.

5. DER LEBENSWEG DES ROTEN VELTLINERS

Seit über 2.000 Jahren ist der Rote Veltliner im Donauraum heimisch. Nach ruhmreichen Zeiten und weiter Verbreitung unter der Regentschaft der Römer und später der Habsburger geriet die Sorte nach dem Zweiten Weltkrieg in Vergessenheit. Erst ab den 2000er-Jahren gewann der Rote Veltliner wieder an Boden. Heute engagieren sich die Bio-Winzer der Slow Food Community Roter Veltliner Donauterrassen für dessen Erforschung und Weiterentwicklung – und dafür, dass er die ihm gebührende Aufmerksamkeit erhält.

Die weiße Rebsorte Roter Veltliner, nicht verwandt mit dem Grünen Veltliner, zählt laut des Genforschers Ferdinand Regner zu jenen Leitsorten, „die ganz wesentlich zur Entwicklung des europäischen Sortenspektrums beigetragen haben“. Sie zählt damit gemeinsam mit den beiden Sorten Heunisch und Traminer zu den mitteleuropäischen Ur-Sorten, wenngleich dem Roten Veltliner eine lokalere Bedeutung beizumessen ist. Wenn nun Ferdinand Regner bei seinen Forschungen eine reiche Nachkommenschaft der Sorte identifizieren konnte, so sind darunter einige ehemalige Berühmtheiten zu finden. Neuburger, Rotgipfler und Zierfandler haben gleich ihrem Elternteil ab den 1950er-Jahren mit der Modernisierung der Weingartenbewirtschaftung an Bedeutung verloren und fanden in kleinen geografischen Nischen idealistische Winzer, die sie weiter kultivierten. An dieser Stelle sei auch der sogenannte „Hietl-Roter“ aus den 1950er-Jahren erwähnt, ein Roter Veltliner-Klon, benannt nach einem Weinviertler Winzer, der sich sehr um den Erhalt der Sorte bemühte. Dabei handelt es sich allerdings der damaligen Zeit entsprechend um eine eher großtraubige Selektion. Auch Frühroter Veltliner zählt zu den Kindern des Roten Veltliners. Da diese Sorte oftmals synonym mit Malvasier geführt wird, ist zu erwähnen, dass Ferdinand Regner mit Malvasier Rose du Po auch jenen Klon bestimmen konnte, auf den dies zutrifft.

Der Ursprung

Unter römischer Herrschaft erlebten Weinbau und Weinhandel eine erste Hochblüte. In seinem Buch „Der Wein von der Rebe bis zum Konsum nebst einer Beschreibung der Weine aller Länder“ schreibt Fritz Goldschmidt, Kaiser Probus habe laut des Biografen Sueton Roten Veltliner zu seinen Lieblingsgetränken gezählt. Wie wissenschaftliche Arbeiten nahelegen, waren es auch die Römer, die den Roten Veltliner aus dem norditalienischen Veltlin an die Donau brachten. Diese Migration lässt sich insofern nachvollziehen, als Roter Veltliner wie bereits erwähnt Elternteil des Malvasier Rose du Po ist, der sich bis heute in seinem Herkunftsgebiet zu behaupten weiß. Unterstützt wird die These der römischen Herkunft auch durch das Wissen, dass römischen Legionären im Ruhestand häufig etwas Land zugesprochen wurde, wo sie Rebsorten wie Roter Veltliner kultivierten und mit dem Wein Handel betrieben. Eine Tradition, die viel später, zwischen dem 9. und 11. Jahrhundert, bayerische und französische Klöster fortsetzen sollten. Parallel zur wissenschaftlich belegten, norditalienischen Herkunft gibt es Vermutungen, dass Roter Veltliner aus dem Kaukasus stammen

könnte und über den Balkan nach Mitteleuropa gekommen sei. Dies zu erforschen hat sich die Winzergruppe Slow Food Roter Veltliner Donauterrassen als eines ihrer Zukunftsprojekte vorgenommen.

Hochblüte im Habsburgerreich

Seine zweite Hochblüte erlebte der Rote Veltliner in der Habsburgermonarchie (ausgehendes Mittelalter bis Ende des Ersten Weltkriegs 1918), wo er sich in sämtlichen Weinbaugebieten ausbreitete. Noch heute zeugen einige wenige mit Rotem Veltliner bestockte Rebflächen in Ungarn, Tschechien und der Slowakei von dieser ursprünglichen Verbreitung. Sehr beliebt war der Rote Veltliner damals in der Wiener Gastronomie, „aus den Weindörfern der oberen Donau“, wie der Agronom Johann Burger 1930 in seinem Rebsortenbuch dokumentierte. Nach dem Zweiten Weltkrieg verdrängte der immer beliebter werdende Grüne Veltliner seinen Namensvetter – der Rote Veltliner zog sich in sein nunmehriges Stammgebiet entlang der Donauterrassen zurück.

Das Comeback

In den 1980er-Jahren war die einst so geschätzte Weißweinsorte fast aus der österreichischen Rebenlandschaft verschwunden – bis ab den 2000er-Jahren ein neues Bewusstsein dafür entstand. Mithilfe präziser Analysemethoden wurde die weinhistorische Bedeutung dieser Ur-Rebe erforscht und bekannt. Durch das leidenschaftliche Engagement der zehn Slow Food Bio-Winzer hat der Rote Veltliner eine vielversprechende und vor allem gesicherte Zukunft vor sich.

6. SLOW FOOD UND PRESIDIO

Die Arche des Geschmacks: Hierbei handelt es sich um ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt (Slow Food Foundation for Biodiversity) und ein eingetragenes Markenzeichen von Slow Food International. Die Arche des Geschmacks wurde beim ersten Slow Food Salone del Gusto 1996 in Turin ins Leben gerufen und stellt das Weltkulturerbe des Essens dar. Sie schützt weltweit fast vergessene, regional wertvolle Lebensmittel, Pflanzenarten und Nutztierassen, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen können, nicht mehr den aktuellen Trends für Ernährung, Gastronomie oder Landwirtschaft entsprechen oder aus anderen Gründen in ihrer Existenz gefährdet sind.

Die Arche des Geschmacks ist ein täglich wachsender Online-Katalog, in dem Menschen die fast verlorenen Aromen ihrer Kindheit auflisten, und die dahinterstehende Kultur und Geschichte. Dank der breiten Beteiligung wurden inzwischen mehr als 5.000 Erzeugnisse katalogisiert und über 700 sind derzeit nominiert. Dennoch ist der Weg zum Ziel noch ein weiter.

Die Arche wurde gegründet, um auf diese Lebensmittel aufmerksam zu machen sowie auf das Risiko, dass Letztere innerhalb nur weniger Generationen verschwinden könnten, hinzuweisen. Außerdem soll jeder dazu aufgefordert werden, sich aktiv für ihren Schutz einzusetzen. In einigen Fällen heißt das, die Lebensmittel zu kaufen, um sie zu verspeisen, in anderen, ihre Geschichte zu erzählen und ihre Produzenten zu unterstützen. In wieder anderen Fällen, zum Beispiel bei bedrohten Wildarten, geht es darum den Verbrauch zu verringern oder ganz einzustellen, um sie zu bewahren und ihre Regeneration zu fördern.

Jede/r kann helfen und auf ein Produkt aufmerksam machen!

Man muss kein Landwirt, Fischer oder Slow Food Mitglied sein, um ein Lebensmittel als Arche-Passagier für die lebende Sammlung der weltbesten und unverwechselbaren, in ihrer Existenz bedrohten Lebensmittel vorzuschlagen – allein das Interesse zählt!

Presidi

Im Laufe der Jahre sind die Slow Food Presidi-Projekte eines der wirksamsten Mittel geworden, um die Landwirtschafts- und Artenvielfaltspolitik von Slow Food in die Praxis umzusetzen. Im Jahr 2008, neun Jahre nach der Gründung des Projekts, kam Slow Food dem Wunsch der Erzeuger nach und schuf das Slow Food Presidio Siegel, um SlowFood Presidi zu identifizieren, zu schützen und zu fördern. Die Grundlage bilden dafür die Passagiere der Arche des Geschmacks.

Die Presidi unterstützen die Produktion von Qualitäts-Lebensmitteln, die zu verschwinden drohen. Sie beschützen einzigartige Regionen und Ökosysteme, beleben traditionelle Anbau- und Verarbeitungsmethoden und bewahren einheimische Tierrassen und Pflanzensorten. Das “Slow Food Presidio” ist eine eingetragene Marke mit eigenem Logo sowie Richtlinien, die von den Produzenten einzuhalten sind. Derzeit sind 13.000 Erzeuger in mehr als 591 Presidi weltweit aktiv. In Österreich gibt es aktuell neun Presidi, davon 3 im Waldviertel.

Slow Food - Die Organisation

1986 organisierte Carlo Petrini, ein überaus charismatischer Mann, in aktionistischer Manier in Rom öffentlich eine riesige Tafel mit traditionellem, italienischem Essen. Petrini und seine Mitstreiter wollten damals auf die geplante Eröffnung einer Fast Food Filiale aufmerksam machen, die ihrer Meinung nach ein Symbol für die weltweite Vereinheitlichung des Geschmacks durch industrielle Einheitsgerichte ist. Niemand ahnte, dass sich daraus eine internationale Bewegung entwickeln würde.

Carlo Petrini, der internationale Slow Food Präsident, ist überzeugt davon, dass Lebensmittel gut, sauber und fair sein sollen. Das heißt, sie sollen gut schmecken, ökologisch und nachhaltig hergestellt werden und den Produzentinnen und Produzenten einen fairen Preis einbringen. 1989 ist daraus die Slow Food Bewegung entstanden und heute ist Slow Food in 150 Ländern mit rund 100.000 Mitgliedern vertreten.

Slow Food ist mehr als nur das Gegenteil von Fast Food. Es ist die Lehre des verantwortungsvollen Genießens. Die großen internationalen Projekte sind: Der Salone del Gusto, die Terra Madre, die Märkte der Erde, Stiftung für biologische Vielfalt, Slow Travel und Slow Food Villages.

Weiterführende Links:

<http://www.archedesgeschmacks.at/ueber-das-projekt/presidio>

<https://www.slowfood.de/was-wir-tun/presidi>

<https://www.slowfood.com/de/was-wir-tun/biologische-vielfalt-bewahren>



7. KONTAKT

Slow Food Community Roter Veltliner Donauterrassen Austria

Obmann Hans Czerny | Obere Marktstraße 7 | 3481 Fels am Wagram
+43 2738 2248 | weingut@wimmer-czerny.at | www.wimmer-czerny.at

Pressekontakt

Dagmar Gross | Agentur grosswerk
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com