

20.01.2007

Mitteilung an die Presse

Erstes Frühburgunderforum an der Ahr

16 Winzer präsentieren am 24. März den Blauen Frühburgunder - Vorträge zur Rebsorte, zur Region und zur Gesundheit

Zum 1. Frühburgunder-Forum lädt das Slow-Food-Convivium Bonn am Samstag, 24. März, 11 bis 17 Uhr in Kloster Marienthal an der Ahr ein. 16 Winzer präsentieren dann erstmals den Blauen Frühburgunder, der an der Ahr schon fast verschwunden war, sich inzwischen aber mit 29 Hektar wieder seinen Platz erobert. Vorträge zur Rebsorte, zu gesundheitlichen Aspekten sowie zur Weinlandschaft Ahr ergänzen die Verkostungen. Einzelheiten zur Veranstaltung unter www.slowfood.de/bonn.

Der Blaue Frühburgunder ist ideal für das Klima an der Ahr. Anfang des 20. Jahrhunderts gehörte er noch zu den bevorzugten Traubensorten, die Verrieselungsneigung, die geringen Erträge der kleinen Trauben und die Viren in den alten Klonen führen allerdings dazu, dass er in den 1960-er Jahren fast ausgestorben war. Nur an der Ahr hielt man ihm die Treue, und Mitte der 1970-er Jahre erweckte ihn die Forschungsanstalt Geisenheim zu neuem Leben, als sie mit dem systematischen Klonenneuaufbau begann.

Der Blaue Frühburgunder ist für die Ahr heute eine identitätsstiftende Rebsorte. Die Winzer, die ihn anbauen, tragen aber auch dazu bei, die Vielfalt der Rebsorten zu erhalten. Das machte ihn zum idealen Kandidaten für das internationale Projekt "Arche des Geschmacks" von Slow Food. Sein Ziel ist es, lokale und regionale Lebensmittel, Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die vom Aussterben bedroht sind, vor dem Vergessen zu retten. Die Kandidaten müssen eine strenge Aufnahmeprüfung bestehen, die von zwei unabhängigen Gutachtern begleitet wird.

Der Blaue Frühburgunder von der Ahr ist seit 2005 "Passagier" der "Arche". Ein Unterstützerkreis fördert die Rebsorte. Mitglieder sind unter anderem die Weingüter Brogsitter und Meyer-Näkel und ein Vertreter der Forschungsanstalt Geisenheim.

Links: www.slowfood.de, www.slowfood.int; www.weingut-kloster-marienthal.de

**Kontakt: Dr. Monika Hörig, Tel. 0228-65 64 53, E-Mail: bonn@slowfood.de,
www.slowfood.de**

Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.