

## **Arche-Antrag „Klingelberger 1782“ vom 15.04.2009 in der Neufassung vom 23.01.2011**

### **Beschluss der Arche-Kommission**

Die Arche-Kommission hat in ihrer Sitzung am 24.04.2010 dem Vorstand empfohlen, die vorläufige Anerkennung des „Klingelberger 1782“ als Arche-Passagier im April 2009 mit sofortiger Wirkung solange auszusetzen, bis zusätzliche, schon seit längerem beim Antrag stellenden Convivium angeforderten Unterlagen der Kommission eine abschließende Bewertung erlauben. Der Vorstand ist dieser Empfehlung gefolgt.

In einer Besprechung mit allen Beteiligten am 30.09.2010 auf Schloss Staufenberg wurde vereinbart, dass der Antrag / die Dokumentation neu abgefasst und mit einem Gutachten des Weinbauinstituts Freiburg untermauert würde. Diese Unterlagen wurden am 23.01.2011 bei der Kommission eingereicht und im vorgeschriebenen Verfahren geprüft.

**Die Arche-Kommission stellt als Ergebnis der Prüfung einstimmig fest, dass der „Klingelberger 1782“ die Voraussetzungen für eine Aufnahme in die Arche nicht erfüllt.**

### **Begründung**

Für einen Wein, der ein Arche-Passagier werden will, gibt es zwei Voraussetzungen, von denen wenigstens eine erfüllt sein muss:

1. Der Wein ist hergestellt nach einer alten Methode, die eine regionale Tradition hat. Diese Methode ist nur noch wenig gebräuchlich und soll als traditionelles regionales Kulturgut gepflegt und bewahrt werden.
2. Der Wein ist aus Reben gemacht, die einer alten autochthonen Sorte der Region entstammen oder einer alten Sorte, deren Pflege sich die Region in besonderer Weise und intensiver als andere Regionen angenommen hat. Sie sind nur noch in relativ kleinen Mengen vorhanden und sollen als traditionelles regionales Kulturgut gepflegt und bewahrt werden.

In beiden Fällen ist der Nachweis, dass der „Klingelberger 1782“ diesen Anforderungen genügt, nicht gelungen.

1. Aus der besonderen Art der Weinherstellung kann die Arche-Würdigkeit des „Klingelbergers 1782“ nicht begründet werden:

Der Wein wird nach den gängigen Regeln des „Großen Gewächses“ hergestellt. Diese Regeln greifen keine historischen Traditionen bestimmter Regionen auf. Sie sind eine generelle Leitlinie. Die Winzer des „Klingelberger 1782“ haben über diese Regeln hinaus die Absicht, einen Riesling herzustellen, der sich nicht am gegenwärtigen modischen, sondern an einem traditionellen Geschmacksbild des Weines orientiert. Es ist nicht erkennbar, dass dieses Geschmacksbild mit einer besonderen traditionellen regionalen Herstellungsmethode erzielt werden soll.

Darüber hinaus schafft auch die Verwendung einer aus Hefen des Klingelberges selektierten Reinzuchtheife keinen für die Arche ausreichenden Regionalbezug.

2. Aus dem regionalen Bezug einer alten Sorte kann die Arche-Würdigkeit des „Klingelbergers 1782“ ebenfalls nicht begründet werden.

Der Wein wird aus Reben der Sorte Riesling gewonnen. Riesling ist in allen deutschen Anbaugebieten verbreitet. Dass er in der Ortenau im Jahre 1782 zum ersten Mal sortenrein angepflanzt und ausgebaut wurde, war für die damalige Zeit eine Besonderheit, ist es aber seit der allgemeinen Einführung der Sortenreinheit beim Wein nicht mehr. Sie wirkt darin nach, dass die Bezeichnung „Klingelberger“ als Synonym für den Riesling in ganz Baden und teilweise darüber hinaus gebräuchlich und zulässig ist. Daraus kann aber keine besondere regionale Bindung des Rieslings an die Ortenau abgeleitet werden.

Die Winzer wollen nach eigenem Bekunden mit dem „Klingelberger 1782“ die alten Riesling-Reben der Ortenau vor dem endgültigen Verschwinden bewahren. Aus einem groß angelegten Anbauversuch mit den aufgefundenen alten Reben soll durch das Weinbauinstitut Freiburg eine Erhaltungszüchtung entwickelt werden. In der eingereichten Dokumentation wird angemerkt, dass es etwa 10 Jahre dauern wird, bis aus Reben, die aus dieser Erhaltungszüchtung stammen, ein eigener Wein in marktfähiger Menge gekeltert werden kann.

Ob die alten Reben einen regionalen Ortenauer Ökotyp darstellen, der sich von anderen Ökotypen des Rieslings prägnant unterscheidet, ist nicht ausreichend dargestellt. Für die Entscheidung über die Arche-Würdigkeit des Weines ist dies aber nicht von ausschlaggebender Bedeutung. Denn selbst wenn ein solcher Ökotyp zweifelsfrei festzustellen wäre, weist die Dokumentation die von der Arche geforderte Verankerung dieses Ökotyps in der kulturellen Tradition der Region nicht ausreichend nach. Dort spielte eben nur der Riesling eine Rolle, nicht einer seiner Ökotypen, von denen es als Folge der Anpassungsleistung der Pflanzen an lokale oder regionale Faktoren wahrscheinlich viele gibt.

## **Empfehlung**

Trotz der negativen Entscheidung möchten wir betonen, dass die Qualitätsoffensive der Winzer zum „Klingelberger 1782“ (u.a. mit eigenem Kellerprotokoll und Anstrengungen bei der Gewinnung von sog. gebietsheimischen Hefen wie auch Riesling-Klonen) ausdrücklich von uns begrüßt wird. Dass die Arche-Würdigkeit dieses Weines nicht gegeben ist, entwertet die von den Winzern zusammen mit dem Slow Food Convivium Schwarzwald-Baden gestartete Qualitätsinitiative für den Ortenauer Riesling keinesfalls.

Bei der Aufnahme eines Archekandidaten als Archepassagier in die Arche des Geschmacks geht es um die Erfüllung ganz bestimmter Voraussetzungen, die insbesondere komplexe Projekte der Lebensmittelherstellung und/oder Nachweise gebietsheimischer Sorten bzw. Rassen manchmal nicht erfüllen und vor allem nicht zweifelsfrei nachweisen können. Diesen Anspruch will und kann die Arche des Geschmacks aber nicht aufgeben, auch wenn solche Projekte in aller Regel sehr unterstützenswert sind.

Wir wollen die Winzergemeinschaft und die Regionalgruppe von Slow Food Schwarzwald-Baden ausdrücklich ermutigen, in ihrer Qualitätsoffensive weiter voranzuschreiten und das Projekt weiterzuentwickeln – diese Absicht war auch die Grundlage der vorläufigen Anerkennung als Archepassagier im Frühjahr 2009 durch den damaligen Vorstand, in deren Nachgang längere Zeit auf Unterlagen für eine abschließende Prüfung gewartet werden musste.

Das Projekt ist wichtig und sollte weitergeführt werden, z.B. als Förderprojekt des Conviviums im Kontext der sog. Lebensmittelbündnisse des Terra Madre Netzwerks von Slow Food. Dieses Netzwerk, nicht aber das Arche-Projekt ist der passende Rahmen, in dem Slow Food die Initiative „Klingelberger 1782“ weiter fördern kann.