



Slow Food®

Deutschland e.V.

Alter fränkischer Satz als 56. Slow-Food-Arche-Passagier aufgenommen

PRESSEINFORMATION – Berlin, 05. Januar 2016

Der Alte fränkische Satz wurde als **56. Passagier** in die **Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen**. Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Es schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei. Der Alte fränkische Satz wird vom Slow Food Convivium Mainfranken-Hohenlohe unterstützt.

Der „**Alte fränkische Satz**“ entspricht einer über lange Zeiträume hinweg praktizierten **Anbaumethode für Weinberge**. Noch bis Ende des 19. Jahrhunderts war diese Anbaumethode nicht nur in Franken, sondern in allen deutschen Weinbaugebieten verbreitet, da sie geeignet war, auch in ungünstigen Jahren einigermaßen gesichert Weine zu erzeugen. Das Prinzip war, durch Anpflanzung von unterschiedlichen Weinsorten in einem Weinberg das Risiko des Totalausfalls der Weinernte zu minimieren. So war gewährleistet, dass, auch wenn durch Spätfröste einige Weinsorten erfroren, andere dies überstanden und so noch eine Traubenernte durchgeführt werden konnte.

Eine andere Besonderheit dieser Anbaumethode ist es, die Trauben aller Weinsorten zum gleichen Zeitpunkt zu ernten und gemeinsam zu vinifizieren. Dies führt im Gegensatz zu Weincu-vées, bei denen die unterschiedlichen Weinsorten getrennt gelesen, vinifiziert und erst am Ende verschnitten werden, zu einer großen geschmacklichen Vielfalt, die von Weinberg zu Weinberg und von Jahr zu Jahr die unterschiedlichsten Weine hervorbringt. In Franken gibt es aktuell noch siebeneinhalb Hektar dieses "Alten fränkischen Satzes", wobei einzelne Weinberge ein Alter von über 50 Jahren aufweisen, aus wurzelechten Sorten bestehen und in alter fränkischer Kopferziehung als Pfahlweinberg in mühevoller Handarbeit gepflegt werden.

Der **Alte fränkische Satz umfasst nur noch eine Rebfläche von 7,5 Hektar**, was einem Anteil von 0,12 Prozent der gesamten fränkischen Rebfläche entspricht. Der Rückgang ist hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass die Lagen sehr aufwändig zu bearbeiten sind und nur einen geringen Ertrag bringen.

Hier finden Sie eine detaillierte Beschreibung des neuen Arche-Passagiers: http://www.slow-food.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere/alter_fraenkischer_satz

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. www.slowfood.de

Das internationale Projekt "Arche des Geschmacks" der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit über 2.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder "aus der Mode" gekommen sind. Die Passagiere der Arche des Geschmacks bringen Abwechslung auf den Teller und erhalten dabei die kulturelle und biologische Vielfalt der Regionen. Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben, Katalogisieren und Bekanntmachen der Passagiere. Das

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:
Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen



Slow Food®

Deutschland e.V.

Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt. Die "Arche des Geschmacks" ist ein eingetragenes Warenzeichen von Slow Food International. Das Projekt wurde 1996 ins Leben gerufen, in Deutschland gibt es zur Zeit 55 Arche-Passagiere.

http://www.slowfood.de/biodiversitaet/arche_des_geschmacks/

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen