

## Pressemitteilung – SLOW FOOD Rheingau

### **„Geschichte schmecken“ - SLOW FOOD Rheingau will historische Rebsorte retten**

**Seit Januar 2023 ist die historische Rebsorte Gelber Orleans, auf Bestreben des SLOW FOOD Conviviums Rheingau, von SLOW FOOD Deutschland als neuer Passagier in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen worden.**

**Wiesbaden, Februar 2023:** Mit der Aufnahme des Gelben Orleans in die „Arche des Geschmacks“ sorgt das SLOW FOOD Convivium Rheingau unter dem Motto „Trinken, was man retten will“, für mehr Bekanntheit und Nachfrage dieser alten, schützenswerten Pflanzensorte.

Der Gelbe Orleans ist eine sehr alte Rebsorte, die erstmalig 1709 (Woltersdorf) erwähnt wurde. Die Synonyme Hartheinisch oder Harthengst deuten auf den Anbau schon im Mittelalter hin. Trotz des Namens ist die Sorte in Frankreich gänzlich unbekannt. Mittels DNA Analysen konnte bisher noch keine Elternsorte identifiziert werden, was ungewöhnlich ist. Die Herkunft der Sorte liegt damit im Dunkeln der Geschichte.

Die Rebsorte wurde 2020 in die Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung aufgenommen. In Rüdesheim waren es 1871 noch 17,5 ha und 1882 nur noch 7,5 ha. Die letzte Kleinterrasse wurde zwischen 1950 und 1955 gerodet. Danach war die Sorte nur noch in Sortimenten deutscher Rebenzüchtungsinstitute mit insgesamt ca. 25 Stock vorhanden. 2022 sind aktuell nur noch folgende Anbauflächen vorhanden: Rheingau 0,6 ha / Rheinhessen u. Pfalz 2,2 ha / Franken 0,2 ha.

Auf Anregung des Weinguts Breuer, Rüdesheim begann das Institut für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim 1989 mit der erhaltungszüchterischen Bearbeitung der Sorte Gelber Orleans. Mit drei von neun Rebstöcken des Geisenheimer Sortiments wurde auf den Versuchsflächen des Instituts eine Klonen Vorprüfanlage erstellt. Aus diesem Material konnte das Weingut Breuer 1994 mit 450 Stock eine Ertragsanlage im Rüdesheimer Schlossberg erstellen.

Mittlerweile wird die Sorte in einigen Betrieben sortenrein an- und ausgebaut. Bei einigen Betrieben im Rheingau ist der Gelbe Orleans zudem Bestandteil des historischen Rebensatzes des Rheingaus.

**Marion Thomas-Nüssler, Leiterin SLOW FOOD Convivium Rheingau:** „Es ist ein Glücksfall für den Gelben Orleans, in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen worden zu sein. Nicht nur, dass sich hier für den Konsumenten ein Fenster in die Vergangenheit öffnet, mit der Gelegenheit, eine historische Rebsorte zu „erschmecken“, sondern die damit einhergehende Aufmerksamkeit für die Rebsorte eine Chance bietet, wieder mehr Wertschätzung zu erlangen. Daher „Trinken, was man retten will!“

Der Reifezeitpunkt des Gelben Orleans liegt ca. 10-12 Tage nach dem Riesling. Deshalb kam nur ein Anbau in allerbesten Lagen in Frage. Durch die sehr späte Reife wird die Sorte in Zeiten des Klimawandels wieder interessant z.B. für Toplagen in denen der Riesling mittlerweile „zu“ früh reift. Die dicke Beerenhaut der Sorte führt zu einer geringen Fäulnisanfälligkeit.

Die "**Arche des Geschmacks**" wurde 1996 ins Leben gerufen. Aufgrund des voranschreitenden Verlustes unserer biokulturellen Vielfalt brauchen wir die Arche heute mehr denn je. Weltweit sind derzeit über 5.200 Passagiere in der "Arche des Geschmacks".

Kriterien zur Aufnahme in die "**Arche des Geschmacks**" sind:

Ein charakteristischer Geschmack mit klarem Bezug zu lokalen Traditionen und Nutzweisen.

Verbundenheit mit einem bestimmten Gebiet und dessen kulturellem Gedächtnis. Herstellung vermarktbarer Mengen und Existenzbedrohung.

**SLOW FOOD**, als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. SLOW FOOD Deutschland wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt.

**Kontakt:**

Marion Thomas-Nüssler

Leiterin SLOW FOOD Convivium Rheingau

Tel. 0172-611 4285

t-nuessler@ebnwiesbaden.de

Über SLOW FOOD Deutschland:

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

Über SLOW FOOD Rheingau:

[www.slowfood-rheingau.de](http://www.slowfood-rheingau.de)

Infos über die Arche des Geschmacks:

<https://www.slowfood.de/was-wir-tun/projekte-aktionen-und-kampagnen/arche-des-geschmacks>

Bildmaterial – Bildquelle Hochschule Geisenheim University

