

## 2015 - Baden-Württemberg geht auf Kulinarische Spurensuche

# Kulinarischer Steckbrief

Tauberschwarz; autochtone Rebsorte

Name des Produkts, der Pflanzenart, der Pflanzensorte, der Tierrasse

**Fundort (z. B. Datum, Anschrift des Wochenmarkts, Direktvermarkters, Gastronomiebetriebs, Gartenmarkts Freilichtmuseum, etc. - fügen Sie bitte unbedingt ein Foto bei)**

Johann August Sack; Weingut im Taubertal

**Ggf. Kurzbeschreibung des Verarbeitungsprodukts (z. B. Wurst) bzw. der Speisen und Getränke**

Der Tauberschwarz ist eine autochtone Rotweinsorte, die im Taubertal auf ca. 12.0 ha angebaut wird. Durch die Rebflurbereinigungen der 1960er Jahre wäre diese Rebsorte beinahe verschwunden. Als Retter des Tauberschwarz kann man Dr. Gerhard Götz, Leiter der Weinbauschule in Weinsberg, betrachten. In einem Weinlehrpfad mit historischen Sorten im Weinsberger Schemelberg pflanzte er noch unter dem Synonym Süßrot einige Rebstöcke. Den katastrophalen Winterfrost 1978/79 überlebten nur wenige Rebsorten, unter anderem der Tauberschwarz. Dr. Götz erkannte daraufhin die besondere Frosthärte dieser Rebsorte und ließ die Sorte züchterisch bearbeiten. 1994 erfolgte die Registrierung des Klones We 600 und die Sorte wurde unter dem Namen Tauberschwarz in der Sortenliste eingetragen. Im Jahr 1980 wurde im Taubertal der erste Weinberg mit Tauberschwarzreben im Königshöfer Kirchberg angelegt.

**Anlagen (z. B. Foto(s), Bezugsquellen, Speisekarten etc.):**

1. Aufnahme von reifen Tauberschwarz Trauben im Königshöfer Kirchberg
2. Bezugsquelle: Johann August Sack; Weingut im Taubertal.

Urheberrechtlich geschützte Dokumente Dritter sind zu kennzeichnen!

Erforderliche Informationen zu dem(n) beigefügten Foto(s) - bitte ankreuzen und ggf. ausfüllen:

- die abgebildete Person ist der Einsender.
- neben dem Einsender wären die weiteren abgebildeten Person(en) ggf. mit der Veröffentlichung im Rahmen des Wettbewerbs einverstanden. Dies sind folgende Personen (ggf. auf einem Extrablatt weiter aufführen):

	Vor- u. Zuname	Anschrift (Ort, PLZ, Straße, ggf. Land)	Telefon/ E-Mail
1.	Katharina Sack		
2.			

Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:

Vor- und Familienname	Karlheinz Sack
Straße, Hausnummer	
PLZ, Ort	97922 Lauda-Königshofen
Telefon	
E-Mail	
Datum, Unterschrift*) bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten	Lauda, den 21. 09. 2015

\*) Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

**Aktionszeitraum ab sofort bis zum 2. Oktober 2015**

**Einreichung** des **Kulinarischen Steckbriefs** beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter [kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de](mailto:kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de) oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort: - **Kulinarische Spurensuche** - Kernerplatz 10, 70182 Stuttgart