

Mehr wissen, besser einkaufen

# Silvaner

## Ein guter Freund für alle Fälle

### Silvaner

Die mittelgroßen Beeren haben eine kräftig grüne Farbe, die stabile Schale macht sie unempfindlich gegen Fäulnis

Lange war der Silvaner in der Versenkung verschwunden. Jetzt feiert Deutschlands einstmalige wichtigste Rebsorte ihr Comeback

**B**is in die 1970er-Jahre war der Silvaner in Deutschlands Weinbergen die dominierende Rebsorte. Über 30 Prozent der Anbaufläche waren mit dem geduldgigen Schwerarbeiter bestockt. Seither hat sein Anteil ständig abgenommen, aktuell liegt er bei fünf Prozent. Dank seines Charakters und seiner Vielseitigkeit steigt sein Ansehen in letzter Zeit aber wieder.

### Geschichte

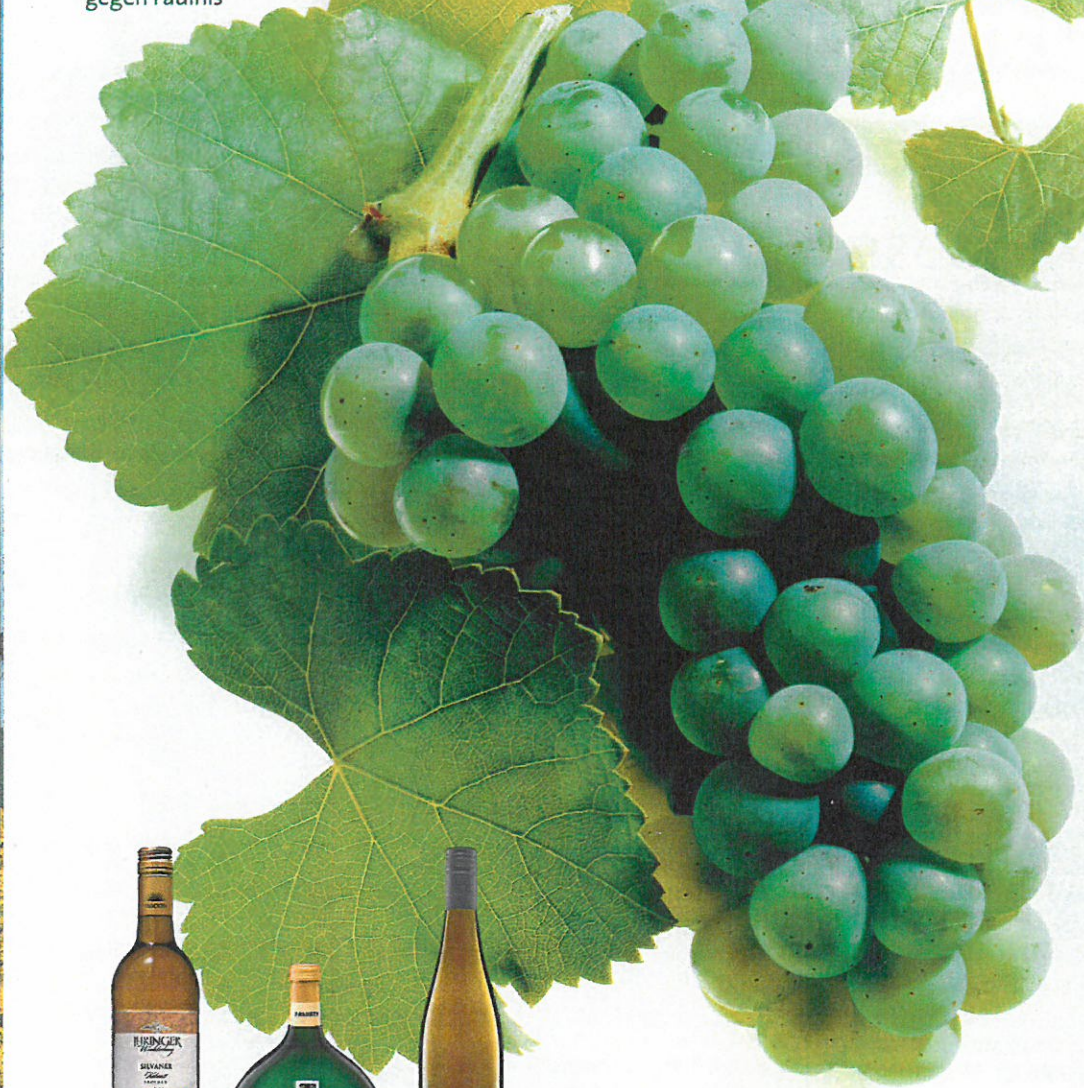
Die Rebsorte stammt aus Österreich, wo sie jedoch fast völlig vom Grünen Veltliner verdrängt wurde. Die ersten Silvanerstöcke Deutschlands wurden 1659 in Castell (Franken) gepflanzt. Von dort setzte der Silvaner zu einem Siegeszug durch ganz Deutschland an.

### Anbaugebiete

Die größten Silvanerflächen sind heute in Rheinhessen und in Franken zu finden. Die größte Silvanergemeinde Deutschlands ist Ihringen am Kaiserstuhl. Auf rund 75 Hektar steht hier rund die Hälfte der badischen Silvanerreben. Kleine Bestände gibt es in Österreich, dem Elsass und in Südtirol. Besonders gut gerät Silvaner auf kalkhaltigem Boden (Rheinhessen, Franken) und vulkanischem Verwitterungsgestein (Kaiserstuhl).

### Besonderheiten

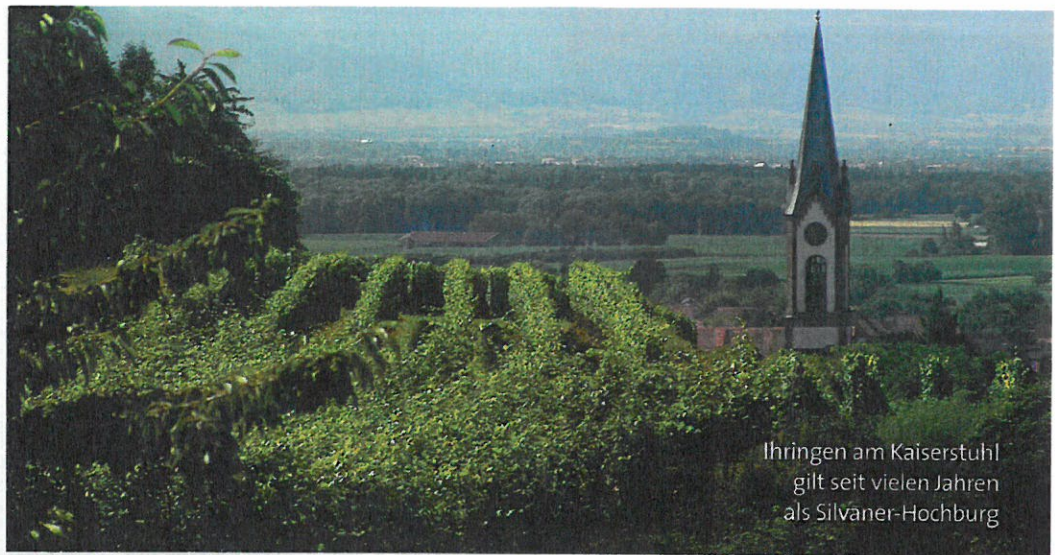
Silvaner gilt als eine Rebsorte, die den Boden, auf dem sie wächst, besonders deutlich zum Ausdruck bringt. Vor allem bei hochwertigen Qualitäten zeigt sich eine markante Mineralik.



1 Ihringer Winklerberg  
2 Rödelseer Küchenmeister  
3 Grüner Silvaner Knewitz



Unser Experte  
Jossi Loibl stellt  
Ihnen die  
beliebtesten  
Reben vor



Ihringen am Kaiserstuhl  
gilt seit vielen Jahren  
als Silvaner-Hochburg

### Bouquet und Geschmack

Dezent im Duft, markant am Gaumen: Silvaner zeigt zarte Frucht (Äpfel, Birnen) und Noten von frischen Kräutern, eine meist milde Säure und einen zupackenden Geschmack.

### Wozu er passt ...

Mit seinem zurückhaltenden Aroma ist der Silvaner ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er schmeckt zum Abendbrot mit Wurst und Käse, zu Gemüsegerichten aller Art sowie zu feinem Fisch, kräftige Exemplare auch zu hellem Fleisch. Zu Spargel ist er ebenfalls sehr beliebt. Und Silvaner ist einer der wenigen Weine, die sich mit Tomaten vertragen.

### Wein-Empfehlungen

- 1 2014 Ihringer Winklerberg Silvaner Kabinett trocken, Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen, Baden**  
Nicht zu schwer, dabei sehr ausgewogen. Vielseitiger Wein, von der Vesper bis zum Spargel. Um 5 €\*.
- 2 2014 Rödelseer Küchenmeister Silvaner Spätlese trocken, GWF, Franken**  
Füllig und zugleich zupackend. Passt zu (Süßwasser-)Fisch, Geflügel und Kalb mit heller Sauce. Um 6,50 €\*.
- 3 2014 Grüner Silvaner trocken, Knewitz, Rheinhessen**  
Duftet nach Kräutern und ein wenig nach Gewürzen, gehaltvoller, aber nicht fetter Wein; zu kreativer Gemüseküche, harmoniert auch mit Asia-Aromen. Um 8 €, z. B. bei Kaufhof.

\*Weine im Supermarkt erhältlich



Winzer Walter Fuhrmann und Kellermeister Olaf Stintzing (rechts) von der Winzergenossenschaft Franken



Tobias Knewitz gehört zur neuen Winzergeneration in Rheinhessen



Silvaner passt gut zu Flammkuchen – und perfekt zu Spargel (Rezepte ab Seite 14)



Tradition und Moderne: Bocksbeutel in der Flaschenfüllanlage



Prost unter Profis: Geschäftsführer Volker Paschke mit Kellermeister Werner Haßler (rechts) von der Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen

### Schon gewusst ?

+++ **Blauer Silvaner** ist eine seltene Spielart des (Grünen) Silvaners. +++ **Rieslaner** ist ein Nachkomme des Silvaners, ebenso die Rebsorte **Bacchus**. +++ Am **Riesling x Silvaner**, wie der **Müller-Thurgau** in der Schweiz heißt, war der Silvaner entgegen langjähriger Annahme genetisch nicht beteiligt.