



Frankreichs Wein, Käse, Olivenöl oder Butter sind weit mehr als bloße Agrarprodukte. Sie sind Essenz einer Landschaft, geronnene Geschichte, Ausdruck jahrhundertealter Handwerkskunst. Wer in Frankreich von einer geschützten Ursprungsbezeichnung spricht – der Appellation d’Origine Protégée, kurz AOP –, meint ein Versprechen: Dieses Produkt gehört genau hierher. Sein Geschmack speist sich aus Boden, Klima und menschlichem Können.

Doch genau dieses Fundament gerät ins Rutschen.

Das AOP-System folgt einem präzisen Regelwerk. Rebsorten, Anbaumethoden, Erträge, geografische Grenzen – alles detailliert festgelegt. Diese Strenge sichert Authentizität. Sie schützt vor Beliebigkeit. Gleichzeitig macht sie Anpassung schwer. Und das Klima zeigt sich unbeeindruckt von Paragraphen.

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts stieg die Durchschnittstemperatur in Frankreich um etwa 1,7 Grad Celsius. Eine abstrakte Zahl – bis man erlebt, was sie im Weinberg oder auf der Alm bedeutet.

In Bordeaux beginnt die Weinlese heute häufig zwei bis drei Wochen früher als noch vor vierzig Jahren. Die Trauben erreichen schneller ihre Reife, der Zuckergehalt steigt, der Alkohol im Wein ebenfalls. Das Resultat: kräftigere, mitunter schwerere Tropfen, die sich vom historischen Stil entfernen. Winzer sprechen von einer schleichenden Verschiebung der Identität. Was einst für Eleganz stand, tendiert nun zu Opulenz.

Hitzeperioden konzentrieren die Beeren, anhaltende Dürre schwächt die Rebstöcke. 2022 litten zahlreiche Parzellen unter massivem Wasserstress. Für eine Region, die lange auf ozeanische Ausgeglichenheit bauen konnte, wirkt diese Entwicklung wie ein Klimaschock. Manche Betriebe experimentieren mit neuen Rebsorten oder veränderten Schnitttechniken. Doch jede Abweichung vom traditionellen Sortenspiegel berührt das Selbstverständnis der Appellation.

Noch sensibler reagiert Burgund. Hier gründet der Ruf der großen Lagen auf feiner Aromatik, subtiler Struktur, lebendiger Säure. Steigende Temperaturen senken jedoch die natürliche Säure der Trauben. Die Weine gewinnen an Fülle, verlieren mitunter an Spannung. Spätfröste zerstören junge Triebe, Hagelstürme hinterlassen binnen Minuten ein Bild der Verwüstung.

Winzer stehen vor einer Frage, die fast existenziell wirkt: Anpassung oder Beharren? Neue, hitzeresistente Rebsorten testen oder kompromisslos am tradierten Kanon festhalten? Eine Änderung der AOP-Regularien greift tief ins genetische Gedächtnis einer Region ein. Gleichzeitig droht Untätigkeit die Typizität schleichend auszuhöhlen. Tradition, das zeigt sich,



ist kein statisches Monument. Sie entstand selbst aus früheren Anpassungen – nur spricht heute kaum jemand darüber.

Nicht nur der Wein ringt mit der Erwärmung.

Auch Frankreichs zahlreiche Käse-AOPs hängen unmittelbar am Klima. Der Comté aus dem Jura massiv etwa lebt von der Vielfalt alpiner Wiesen. Kühe grasen dort überwiegend auf regionalen Flächen, die Zusammensetzung der Kräuter und Gräser prägt die Aromen der Milch – und damit des Käses.

Doch trockene Sommer bremsen das Wachstum der Weiden. Landwirte sehen sich gezwungen, Futter von außerhalb zuzukaufen. Das belastet die Kalkulation und wirft Fragen nach der Übereinstimmung mit den strengen Vorgaben auf. Wenn sich die Flora verändert, verändert sich das Geschmacksprofil. Eine AOP bezeichnet schließlich nicht nur einen Ort, sondern eine sensorische Handschrift.

In der Provence wiederum kämpfen Olivenbauern mit immer häufigeren Hitze- und Dürreperioden. Sinkende Erträge, kleinere Früchte, steigende Bewässerungskosten – all das stellt die Wirtschaftlichkeit infrage. Paradoxe Weise rücken Olivenhaine inzwischen weiter nach Norden vor. Was einst klar mediterran war, gedeiht plötzlich in Regionen, die früher als zu kühl galten.

Und da stellt sich eine beinahe philosophische Frage: Was geschieht mit einer Ursprungsbezeichnung, wenn ihr ursprüngliches Klima wandert?

Die zuständigen Institutionen reagieren vorsichtig. In einzelnen Regionen genehmigen sie testweise neue Rebsorten oder passen Anbaumethoden an. Ziel bleibt, Kohärenz und Glaubwürdigkeit zu bewahren. Niemand möchte aus einer geschützten Herkunftsbezeichnung ein flexibles Lifestyle-Label machen. Gleichzeitig wächst die Erkenntnis, dass Starrheit keine Lösung bietet.

Der wirtschaftliche Einsatz ist beträchtlich. AOP-Produkte stehen für Milliardenumsätze im Export und bilden einen zentralen Baustein der französischen Gastronomie-Identität. Doch jenseits der Zahlen geht es um kulturelles Kapital. Um Landschaftsbilder. Um Rituale. Um das Selbstverständnis eines Landes, das seine Küche als Kulturerbe begreift.

Der Klimawandel zwingt diese Traditionen in eine neue Phase. Das Terroir, lange als stabile Konstante verstanden, erweist sich als dynamisches Gefüge. Vielleicht liegt genau darin die eigentliche Lehre: Herkunft war nie nur Geografie. Sie war immer auch Anpassung.



Wenn das Terroir ins Wanken gerät – Wie der Klimawandel Frankreichs AOPs herausfordert

Oder, etwas salopp gesagt: Die Natur spielt nicht nach unseren Regeln.

Wenn die AOP überleben sollen, brauchen sie Mut zur behutsamen Veränderung – ohne ihre Seele preiszugeben. Ein Balanceakt zwischen Bewahrung und Erneuerung, zwischen Identität und Realität. Frankreichs kulinarisches Erbe steht damit vor einer Prüfung, die leise begann und längst spürbar geworden ist.

Autor: Andreas M. Brucker