Die Meinungen über das von zahlreichen Weinliebhabern mit Kultstatus geadelte, jedenfalls erfrischende, „Getränk“, gehen quer durch die Weingärten und Weinkeller. Während die einen die Nase wegen seiner geradlinigenden, oftmals nach Waldbeeren duftenden „Blume“ rümpfen, brechen andere nahezu in Begeisterungsstürme gerade deshalb und wegen des fruchtigen und nicht selten mit einer kräftigen Portion Säure ausgestatteten Rebensaftes aus.

Ins Blickfeld der Öffentlichkeit ist der Uhudler in jüngster Zeit wegen der Debatte und der darauf basierender Entscheidung des Agrarausschusses des Europäischen Parlaments gerückt, den Anbau des Uhudlers in der EU zu untersagen. Ausgenommen davon sind das Burgenland und Teile der Steiermark, dort wird er übrigens als „Heckenklescher“ bezeichnet. Seit über hundert Jahren werden Uhudler-Weine aber auch -Frizzante aus Direktträgern produziert – und finden immer mehr Absatz. In Österreich ist die Existenz des Uhudlers seit der Klassifizierung durch ein burgenländisches Landesgesetz gesichert. Der Siegeszug des Uhudlers aus dem Burgenland und des Heckenkleschers aus der Steiermark kann damit ungebremst weitergehen.

Kellerstöckl in Heiligenbrunn © Schäfer

Concord (=Ripatella)-Trauben kurz vor der Lese © Wolfgang Lendl (Wikipedia)

Teil der Vielfalt der Kulturpflanzen

In den übrigen heimischen Weinbaugebieten ist jedenfalls die Auspflanzung von Direktträgern weiterhin untersagt, was naturgemäß nicht überall auf Zustimmung stößt. Für die Befürworter des Ausbaus würde die Nutzung von resistenten Hybrid-Sorten in der Landwirtschaft den Bauern Geld sparen, die Konsumenten freuen und die Anpassung an die Klimakrise erleichtern, meint zum Beispiel der Verein Arche Noah, der im niederösterreichischen Schiltern einen Naturgarten betreibt und sich seit mehr als 25 Jahren für den Erhalt und die Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt einsetzt.

Hierzulande ist das Landwirtschaftsministerium gegen eine Ausweitung der Anbauflächen für Direktträger. Argumentiert wird damit unter anderen, dass der europäische Weingeschmack – wie differenziert dieser auch immer definiert werden kann – bewahrt werden müsse. Damit passt hinsichtlich der Ablehnung kein Blatt Papier zwischen dem Österreichischen Landwirtschaftsministerium und dem europäischen Weinverband. Vor allem die großen Weinnationen Frankreich, Italien und Spanien machen gegen Uhudler und Co. mobil.

Die bekanntesten Trauben, aus denen der Uhudler im Burgenland vergoren wird, haben so wohl klingende Namen wie Ripatella, Delaware, Concordia und Elvira. Früchte von so genannten Direkt- oder Selbstträgern. Direktträger ist ein Weinstock, der nicht gepfropft, sprich, mit anderen Weinstöcken veredelt wurde. Ein solcher Rebstock wird auch als „wurzelecht“ bezeichnet. Im Gegensatz zu den Direktträgern sind fast alle in Europa ausgepflanzten Rebsorten Propfreben, also veredelt.

Heiligenbrunn im Südburgenland © Piper

Heiligenbrunn im Südburgenland © Schäfer

Heiligenbrunn im Südburgenland © Schäfer

Resistent gegen Reblaus & Co.

Die Selbstträger waren um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert die Antwort auf die nahezu flächendeckende Vernichtung der Weinkulturen in Europa durch die Reblaus. Und gerade gegen diese erwiesen sich die aus den USA importierten, wurzelechten Weinstöcke als Rettung des Weinbaus. Durch das Pfropfen auf ausreichend reblausresistenten Unterlagsreben war es letztlich möglich, die europäischen Sorten zu erhalten. Die Fans der Direktträger betonen zudem, dass diese nicht nur gegen die Reblaus, sondern auch andere Schädlinge und Krankheiten gut gewappnet wären.

Das Anbaugebiet des Uhudlers ist auf das Südburgenland konzentriert. Er wird in einem relativ kleinen Gebiet – vor allem in den Bezirken Jennersdorf und Güssing – angebaut. Zentren sind die Gemeinden Heiligenbrunn (Bezirk Güssing) und Eltendorf (Bezirk Jennersdorf) sowie Moschendorf (Bezirk Güssing). Das Anbaugebiet umfasst nur rund 100 Hektar. Zum Vergleich: Wiens Rebflächen weisen 620 Hektar auf. Neben Weinen und Schaumweinen werden aus den Uhudlertrauben fruchtige Säfte, milde Essige, Schokoladen, Marmeladen und sogar aus den Traubenkernen Pflegecremen hergestellt.

Kulturkleinod Heiligenbrunner Kellergasse

Wer mit dem Uhudler nähere Bekanntschaft machen will, ist gut beraten, nicht zuletzt seinem Anbaugebiet einen Besuch abzustatten. In der lieblichen Landschaft des Südburgenlands gilt die Gemeinde Heiligenbrunn mit ihrer Kellergasse als *DIE* Uhudler-Destination. Wegen der jahrhundertealten, zum Großteil erhaltenen und oftmals sorgfältig restaurierten so genannten Kellertöckln, in denen die Trauben gepresst und der Wein aufbewahrt wurden und teilweise auch heute noch werden, ist das Ensemble äußerst sehenswert. Die etwa 150 Presshäuser und Kellerstöckeln präsentieren sich ein einzigartiges Ensemble. Die meisten von ihnen sind Holzblockbauten und stehen auf gestampftem Lehmboden. Sie sind mit Lehm-Strohhäcksel-Gemisch verputzt und mit Kalkmilch geweißt. Während der wärmeren Jahreszeit öffnet so manches Kellerstöckl für die Besucherinnen und Besucher seine Pforten und verwöhnt die Gäste mit Speis´und natürlich – wie könnte es auch anders sein – köstlichem Uhudler.

P.S.:
Die Abstammung des Namens Uhudler wird volksetymologisch so erklärt:
Nachdem der Wein hergestellt wurde und die Männer auch schon gekostet hatten
und dann mit Ringen unter den Augen zu ihren Frauen kamen,
sagten diese zu ihnen: "Du schaust ja aus wie ein Uhu!"
Möglicherweise kommt's aber auch einfacher vom Ausdruck „sich einen

```
andudeln".
```

Kellerviertel und der Schauweingarten in Heiligenbrunn
ganzjährig frei zugänglich
Kompetenzzentrum **:** Mai bis Oktober freitags von 14.00 bis 19.00 Uhr sowie Samstag, Sonntag und Feiertag von 11.00 bis 19.00 Uhr

Führungen und Uhudler-Verkostungen sind nach vorheriger Terminvereinbarung jederzeit möglich. Um telefonische Voranmeldung unter der Telefonnummer 0664/120 32 72 wird jedoch gebeten. Kosten für Führungen für Gruppen ab 10 Personen: EUR 3,- pro Person

www.uhudlerkultur.at

Uhudlerlandestheater
Auch für Theaterliebhaber lohnt sich ein Besuch ins Land des Uhudlers. Das von Martin und Eva Weinek, Christoph Krutzler sowie Joe Pinkl gegründete Uhudlerlandestheater wartet im Weinmuseum in Moschendorf nicht nur mit Gaumenfreuden, sondern auch mit kulturellem Stoff auf. 2019 steht das Stück: „Kruzitiakn oder Identität 2.0“ auf dem Spielplan.

http://uhudlertheater.at

TEILEN MIT:
- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)