

Erläuterungen zum Uhudler-Gedicht „Beim Dorfschullehrer“

2002 wurde ich eingeladen, meine erste Solo-Ausstellung zu gestalten, und zwar im Gebäude der Landesregierung in Eisenstadt. Ich nannte diese Ausstellung „UhudlArt“ und zeigte Uhudler-Bilder (gemalt & gesprüht), Uhudler-Skulpturen aus Bronze (Uhudler-Weibl, Uhudler-Mandl, Uhudler-Bacchus, Uhudler-Wirkung), Uhudler-Cartoons, ersann ein Uhudler-Würfel-Spiel (Uhudler-Orakel), schuf eine Mappe mit Projektideen und weiteren Anregungen sowie Uhudlergedichte. Eins davon ist das bei der Lesung am 15. August 2009 am Karlshof vorgetragene. „UhudlArt“ war eigentlich ursprünglich als Konzept für ein Künstlersymposium in einer der Uhudlergemeinden angedacht, was aber damals bei den angesprochenen Personen keine Unterstützung fand. Inzwischen entstand die Idee in Burgbauberg neu.

Meine Beziehung zu dieser südburgenländischen Spezialität ist darauf zurückzuführen, dass ich in einer der „Uhudlergemeinden“ wohne, also einer Anzahl von südburgenländischen Gemeinden, die sich die Sammelbezeichnung „Uhudler“ für regionaltypische Direktträgerweinsorten urheberrechtlich schützen ließen. Mehr noch, recherchierte ich ab 1989 intensiv, um einen Beitrag zur Legalisierung des zu Unrecht verbotenen Weines leisten. Darüber hinaus baue ich seit mehr als zwanzig Jahren selber zwei rote Direktträgersorten an und gebe zur Erhaltung dieser Raritäten Reise an Interessierte weiter. Die Wein-Etiketten werden vielleicht auch eines Tages Kult, denn jedes Jahr entstehen sie in Neuauflage mit einer anderen künstlerischen Darstellung, gestaltet von Gia, Edi oder Pete Simetzberger. Der Wein ist unter Freunden als Inspirationsquelle geschätzt.

Gia Simetzberger, im August 2009

Uhudler (Quelle: Wikipedia)

Uhudler ist ein [Wein](#) aus Österreich, der aus dem [Südburgenland](#) stammt. Im Aussehen ähnelt er dem roséfarbenen [Schilcher](#). Er wird aus besonderen [Trauben](#) hergestellt, die von [Amerikanerreben](#) abstammen. Geschmacklich erinnert er intensiv an Erdbeeren oder [schwarze Ribiseln](#), der charakteristische Geschmack wird als "[Fox-Ton](#)" bezeichnet.

Die Rebsorten sind **Direkträger** und äußerst resistent gegen die **Reblaus** und andere Krankheiten. Deshalb müssen sie (fast) nicht gespritzt und gedüngt werden. Der Wein hat aufgrund des höheren Pektingehaltes der Früchte einen geringfügig höheren, gesundheitlich nicht bedenklichen **Methanolgehalt** als Wein aus europäischen Rebsorten. Diese Direkträger werden in Österreich auch gerne als "Heckenklescher" oder "Rabiatbeeren" bezeichnet.

Önologisch

Die Trauben sind rote, seltener auch weiße **Hybridsorten**, die aus Kreuzungen der europäischen Spezies *Vitis vinifera* mit der amerikanischen *Vitis labrusca* und *Vitis riparia* entstanden ist. Unter Uhdler werden mehrere Sorten verstanden und es ist bis heute umstritten, welche zur Uhdlergruppe zählen und welche nicht.

Geschichte

Der Uhdler stammt aus der Zeit nach dem großen Reblausbefall um 1860. In diesem Jahr wurde die **Reblaus** nach Europa verschleppt und erreichte vor 1870 Österreich. Nach den Ausfällen der europäischen **Rebsorten** durch die Reblaus wurde versucht, anderwertig Wein zu gewinnen, wie im **Tullnerfeld** durch den stark praktizierten **Ribiselanbau**, und gleichzeitig die Reblaus mit allen erdenklichen Mitteln bekämpft (auch Blei und dergleichen). Im Zuge dessen wurden **Amerikanerreben** nach Europa importiert und mit europäischen **Rebsorten** gekreuzt. Es blieb den Europäern nichts anderes übrig, als diesen **Direkträgerwein** zu trinken, der keinesfalls den gewohnten Geschmacksrichtungen entsprach. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die **Veredlung** eingeführt, bei der Amerikanerreben als **Unterlage** dienen und Europäerreben den fruchttragenden Teil bieten.

Lange wurde behauptet, dass der Wein von Direkträgern einen hohen Anteil an **Fuselölen** und **Methanol** enthalte und daher gesundheitsschädlich sei. In der NS-Zeit wurde der Uhdler drastisch bekämpft. In den 70er Jahren wurde in Österreich der Uhdler als **Haustrunk** beschränkt. Die Produktion für den Eigenverbrauch war erlaubt. Mitte der 80er Jahre wurde der Begriff „Haustrunk“ im Zuge der enormen Verschärfung des österreichischen **Weingesetzes** aufgrund des **Weinskandals** aus dem Weingesetz gestrichen, womit der Uhdler verboten war. Bis zu Beginn der 90er Jahre hielt dieser Umstand an. In dieser Zeit wurden tausende Liter Uhdler

(vor allem im Südburgenland) von Kellereiinspektoren ausgeleert und kanalisiert. Einer der berühmtesten Uhudlerweinbauernvertreter dieser Zeit ist der legendäre Heiligenbrunner „Rübezahl“, Johann Trinkl, der für den Erhalt dieses Weines kämpfte.

Auf Basis des Österreichischen Weingesetzes darf der Uhudler in acht [burgenländischen](#) Gemeinden verkauft werden. Uhudler wird aus den Rebsorten [Concord](#), [Delaware](#), [Elvira](#) und [Ripatella](#) hergestellt.

Die Abstammung des Namens wird folgendermaßen erklärt: Nachdem der Wein hergestellt worden war 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!“

Siehe auch: [Weinanbaugebiete in Österreich](#)

Direkträger

Ein Direktträger oder Selbstträger ist im Weinbau ein Rebstock, der nicht gepfropft wurde, also auf seinen eigenen Wurzeln wächst. Ein solcher Rebstock wird als "wurzelecht" bezeichnet.

Fast alle europäischen Rebsorten sind Pfropfreben (und damit keine Direktträger), da nach dem Einschleppen der Reblaus die europäischen Rebbestände fast vollständig vernichtet wurden. Durch Pfropfen auf reblausresistente amerikanische Unterlagsreben war es möglich, die europäischen Sorten zu erhalten[1].

Viele amerikanische Rebsorten und Hybridreben aus amerikanischen und europäischen Reben sind Direktträger.

Aus diesen widerstandsfähigen Ur-Reben, die der Reblaus widerstehen, wird der Uhudler gekeltert, eine südburgenländische Weinspezialität.

Die bekanntesten Rebsorten dieser amerikanischen und hybriden Rebsorten sind: Isabella, Concord, Othello, Clinton, Ripatella (rot) und Delaware, Elvira und Noah

(weiß).

Da diese Weinreben nicht gespritzt werden müssen, weil sie auch gegen andere Krankheiten resistent sind, werden sie gerne bei Weinlauben oder als lebende Dekoration verwendet, deshalb werden sie in Baumschulen und Gartencentern auch in Kleinstmengen angeboten.

Vermehrung: Geschieht ausschließlich durch Steckhölzer. (vegetative Vermehrung)

Literatur

Walter Eckhart, Robert Sommer: *Es war die Reblaus. Die Uhdler-Legende.*
Mandelbaum, Wien 1997, [ISBN 3-85476-009-4](#).