

Uhudler: Ein ziemlich kauziger Wein

Vom verbotenen Rebensaft zum Volksgetränk

Uhudler? Ja, so etwas gibt's wirklich. Ein verbotener Wein. Früher einmal. Jetzt populärer denn je, zumindest im Südburgenland in Österreich. Er kann deutlich nach Walderdbeeren duften und schmecken, er kann aber auch so heftig im Aroma ausfallen, dass einem schwindelig wird. Wie bei jedem Wein, kennt auch der Uhudler Höhen und Tiefen. Man mag es kaum glauben, aber diese Duftbombe ist kein Obstwein, sondern ein richtiger Traubenwein. So oder so, hat er sich den Titel als verrücktester Wein der Welt verdient. Die Story bietet zudem Stoff für einen richtigen Winzer-Thriller, den man bei Harry Potter einfließen lassen oder dem Druiden Miraculix zuschreiben könnte.

Stegersbach liegt im kleinsten Weinanbaugebiet Österreichs. Dort wird mit dem Uhudler eine echte Rarität kultiviert – ein Wein, der jahrelang sogar verboten war. Als Ende des 19. Jahrhunderts die Reblaus die österreichischen Weinbestände zu vernichten drohte, holte man den Uhudler aus Amerika quasi als Retter in der Not. Die resistenten amerikanischen Rebstöcke, wie Ripatella, Delaware, Concord oder Elvira, wurden importiert mit heimischen Sorten veredelt. Nur ganz wenige Winzer ließen die Reben in der amerikanischen Form gedeihen, man benannte sie „Direktträger“. Zum damaligen Zeitpunkt wurden alle Kreuzungen aus diesen Direktträgern unter dem Namen Uhudler verkauft. Doch schon bald wurden dem Uhudler schlimme Eigenschaften nachgesagt. Es hieß, er mache

blind und verursache Siechtum und Hysterie. Aus diesem Grund wurde 1936 ein Auspflanzungsverbot für Direktträgerweine verhängt. Mit dem Verbot verschwand der Uhdler aus den meisten Regionen – nur die südburgenländischen Winzer kämpften um seine Rehabilitierung. Einige Gutachten später wurde das Verbot in den 90er Jahren wieder aufgehoben. Da die Reben sehr widerstandsfähig sind und keinerlei Pflanzenschutzmittel benötigt werden, gilt der Uhdler heute als edles Naturprodukt.



Woher genau der Name Uhdler stammt, weiß heute keiner mehr so genau

denn es gibt dazu viele Legenden. Die Glaubwürdigste besagt, dass die Winzer während der Lese viel Zeit in ihren Kellern verbrachten und nach getaner Arbeit sich in gemütlicher Runde einen guten Schluck Uhdler gönnten. Wenn die Winzer dann abends heimkehrten, waren die Augenringe besonders ausgeprägt und die Frauen schimpften: „Du schaust schon wieder aus wie ein Uhu!“

Je nach Sorte und Herkunft variiert die Farbe von einem Strohgelb bis Hellgelb beim weißen Uhdler, während die blaue Traube zartes Rosa, helles Kirschrot oder Zwiebelschalenrot

bis hin zu Ziegelrot hervorbringen kann. Typisch für den Uhudler ist sein intensiver Geruch nach Walderdbeeren. Trotz des fruchtigen Aromas, ist er im Abgang überraschenderweise eher herb und erfrischt mit dezenter Säure.

Die Golf & Thermenregion Stegersbach hat sich ganz dem Uhudler verschrieben. In traditionellen Buschenschenken können sich Urlauber ein genaues Bild vom allgegenwärtigen Uhudler machen, der in den verschiedensten Formen auftaucht: Als Wein, prickelnder Frizzante, Schnaps, Marmelade, Praline und sogar als pikante Uhudlerwurst.

Peter Lunas

Unter www.uhudlerei-mirth.at/shop kann der Uhudler versandkostenfrei bestellt werden.



Golf- & Thermenregion Stegersbach
Thermenstraße 12, A-7551
Stegersbach, Tel.: +43-3326/520 52,
Email: urlaub@stegersbach.at, Internet:
www.stegersbach.at