



Rettet den Uhdler!

Verbotene Früchte -

Recherche über die Direktträger-Verbote in Europa

Den Uhdler, die Wein-Spezialität aus dem Südburgenland, könnte es bald nicht mehr geben. Bis 15. März 2016 müssen fünf Winzerinnen und Winzer ihre Weingartenflächen roden. Das sind insgesamt ca. 6 Hektar, wobei weitere Verfahren noch anhängig sind und sich die zu rodende Fläche auf bis zu 20 Hektar erhöhen kann. Das wären dann etwa 40 % der derzeit bestehenden Uhdler-Weingartenflächen. Die Winzer haben gegen das Auspflanzverbot für nicht zugelassene Rebsorten verstoßen. Im Gegensatz dazu sind mehrere Sorten bereits seit dem EU-Beitritt generell verboten, weil sie laut Weinmarktordnung nicht klassifizierbar sind. Die Klassifizierung selbst ist Sache der Mitgliedsstaaten, mit der Einschränkung, dass sie nicht Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton oder Herbemont heißen dürfen. Woher kommen diese Auspflanz- und Klassifizierungsverbote und warum werden sie so vehement durchgesetzt, obwohl der Uhdler eine große Fan-Gemeinde hat? Diese Frage hat sich das ARCHE NOAH Politikteam gestellt und eine umfangreiche Recherche durchgeführt, um mit einigen Vorurteilen gegen die Uhdlerreben endgültig aufzuräumen.

Der Uhdler wird aus mehreren Weinsorten hergestellt, die eines (wie viele Südburgenländer) gemeinsam haben: Einen Onkel in Amerika. Amerikanische Reben wurden im Laufe des 19. Jahrhunderts nach Europa gebracht, weil sie über Resistenzen gegen die Mehltäupilze und die Reblaus verfügen. Diese sogenannten "Geißeln des Weinbaus" stammen auch aus Nordamerika und die amerikanischen Reben haben dort gegen die ständige Bedrohung Widerstandsmechanismen ausgebildet. Im Gegensatz dazu war die europäische Rebe *Vitis vinifera* den Eindringlingen schutzlos ausgeliefert, in ganz Europa wurden die Weingärten verwüstet. Das trug nicht gerade zum guten Image der amerikanischen Reben bei, doch sie wurden dringend zum Wiederaufbau benötigt. Im Kampf

gegen die Reblaus wurden (neben dem Spritzen der noch verschonten Weingärten mit Schwefelkohlenstoff) drei Strategien verfolgt:

- Das Veredeln von europäischen Weinsorten auf Unterlagszüchtungen amerikanischen Ursprungs
- Die Züchtung von resistenten Sorten durch Kreuzung der Amerikanerreben mit *Vitis vinifera*
- Das direkte Pflanzen von Kreuzungen der amerikanischen Rebenarten untereinander (sogenannte Direktträger)

Das Veredeln hat sich durchgesetzt, heute steht fast der gesamte europäische Weinbau auf amerikanischen Wurzeln und die Züchtung resistenter Sorten ist weiterhin eine wichtige Strategie im Weinbau. Auch die Direktträger waren zwischenzeitlich erfolgreich und es gibt immer noch ein paar Relikte aus dieser Zeit. Dazu gehören die Uhdler-Weingärten. Wie kam es also dazu, dass die Amerikanerreben gepriesen werden, solange sie unter der Erde sind, aber verboten sind, sobald sie ihre Ranken aus der Erde strecken?

Das Hauptaugenmerk der von ARCHE NOAH durchgeführten Recherche lag auf der Geschichte der Verbote in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts in den Weinbauländern Österreich, Frankreich, Spanien, Deutschland und Portugal. Zusätzlich wurden auch neuere Argumente und die Potentiale der Direktträgerreben in der Zukunft untersucht. Die ersten Verbote kamen 1904 in Deutschland aus Angst vor einer Verschleppung des falschen Mehltaus und weil in den Direktträgerbeständen ein Reblausbefall nicht offensichtlich war und vernichtet werden konnte. Die nächste Welle der Verbote erfolgte in den 20er und 30er Jahren in einer brenzligen Preissituation am europäischen Weinmarkt. Neue Weinbauländer wie Algerien (damals französische Kolonie) drängten auf den Weinmarkt und der Weinkonsum ging wegen Weltwirtschaftskrise und Prohibitionsbewegung in den USA zurück. Der Druck der Weinbauern zwang die Regierungen, stark in den Weinmarkt einzugreifen. Die Neuanlage von Weingärten wurde großteils verboten und Weinüberschüsse wurden destilliert. Die "Edelweinbauern" sahen die Direktträgerproduzenten als Konkurrenz, die mit weniger Arbeitsaufwand (Veredeln und Spritzen ist bei Direktträgern nicht notwendig) die gleiche Menge an Wein produzieren konnten. Also nutzten die Edelweinbauern die Situation

und starteten eine Offensive gegen diese unliebsame Konkurrenz. Eine zentrale Rolle in Österreich spielte hierbei der Weinbauexperte Dr. Fritz Zweigelt. Dieser war maßgeblich an der Initiative beteiligt, welche 1936 zum Verbot des Anbaus von Direktträgern und des Verkaufs der daraus gekelterten Weine führte. Ähnliche Verbote wurden bereits vorher in Frankreich und Portugal erlassen, ein entsprechendes Gesetz folgte in Spanien erst 1970 im Kontext der Rechtsangleichung EG - EFTA. 1971 kam das Direktträgerverbot auch in die europäische Gesetzgebung. Auf Druck der französischen Weinproduzenten wurden die europäischen Rechtsvorschriften weitestgehend den französischen nachempfunden.

Auch die Weinqualität der Direktträger wurde damals bemängelt. Der charakteristische Geschmack nach Waldbeeren (der sogenannte Fox) war für die europäischen Gaumen seltsam und auch von einem hohen Methanolgehalt war immer wieder die Rede. Gerade dieser Geschmack wird von den Uhdler-Liebhabern heute geschätzt und der Methanolgehalt bewegt sich laut mehreren österreichischen Gutachten in einem ähnlichen, unbedenklichen Rahmen wie bei anderen Weinen. Theorien, dass andere Inhaltsstoffe in den Direktträgerweinen gesundheitsschädlich sein könnten, wurden von Hans Breider in den 60er Jahren mit fragwürdigen Fütterungsversuchen von Küken vermeintlich bewiesen, konnten aber umgehend von mehreren anderen Studien auf Grund methodischer Mängel widerlegt werden. Es ist also absolut unbedenklich, beim Heurigen ein paar Achterl Uhdler zu trinken.

Der Uhdler schmeckt nicht nur gut, sondern schont auch die Umwelt, weil er keinen Pflanzenschutz benötigt. Die natürlichen Resistenzen schützen ihn vor Ertragseinbußen durch den Befall von Mehltau und Peronospora. Für die noch gut 200 Uhdler-Bauern und 40 Uhdler-Buschenschenken ist er eine wichtige Einnahmequelle und für die Region ist der Uhdler ein Tourismusmagnet.

Im Hinblick auf die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt stellt der Uhdler eine wichtige pflanzengenetische Ressource dar, die nicht nur in den Versuchsgärten der Forschungsanstalten stehen sollte, sondern in den Weingärten der Uhdler-Bauern, die daraus diesen einzigartig fruchtigen Wein machen.

ARCHE NOAH setzt sich dafür ein, dass es den Uhudler und seine Verwandten in ganz Europa mit all ihren Sorten weiterhin gibt oder wieder geben darf. Dafür arbeiten wir auf österreichischer und europäischer Ebene!

Emil Platzer – Team Saatgutpolitik

saatgutpolitik@arche-noah.at