

DIE ENTDECKUNGSREISE DURCH DEN NATURPARK IN DER WEINIDYLLE

Der Naturpark, 1999 gegründet, umfasst sieben Gemeinden in der lieblichen Hügellandschaft zwischen Strem- und Pinkatal. Hier sind auch die bekannten Weinriede und Kellerlandschaften des Südburgenlandes. Viele naturräumliche und kulturhistorische Besonderheiten, aber auch gemütliche Buschenschänken, feine Weine und biologische Produkte warten darauf, von den Besuchern entdeckt, erkundet und auch verkostet zu werden.

NATURPARK IN DER WEINIDYLLE
A-7540 Güssing, Stremtalstraße 19
Tel.: +43 (0) 3322 42288-160
info@naturpark.at; www.naturpark.at



Zu dieser Station

Gemeinde: Marktgemeinde Strem
Information: Gemeindeamt Strem,
Lindenstraße 1 - 03324/7204
Die Weinidylle - 03324/6318

Nächste Einkehrmöglichkeiten:
Diverse Buschenschänken am Strem Berg
Gasthaus Legath - Strem (Richtung Steinfurt)
Kaffee Zentral - Strem, Lindenstraße

Nächste Stationen
Die Bahnlinie Güssing-Körmen
An der Bundesstraße Richtung Moschendorf,
kurz nach Strem

Die Strem Burg
In Strem bei Kreuzung der Bundesstraße

Weitere Stationen zur
Lokalgeschichte
Carolus Clusius - Güssing
Friedhof Hagensdorf-Luising
Amerikanerkreuze - Moschendorf



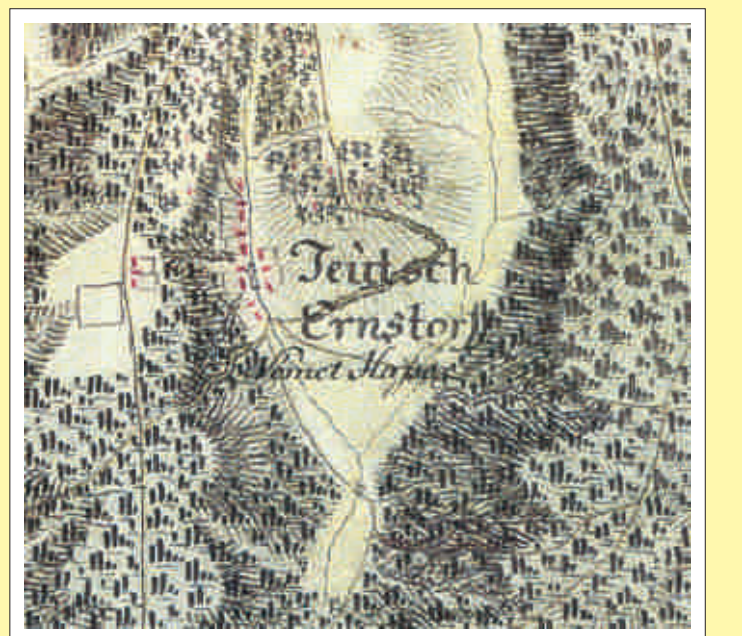
Winterbild der Strem Bergkapelle

Von der Reblaus, der Landschaft und den Direktträgerweinen

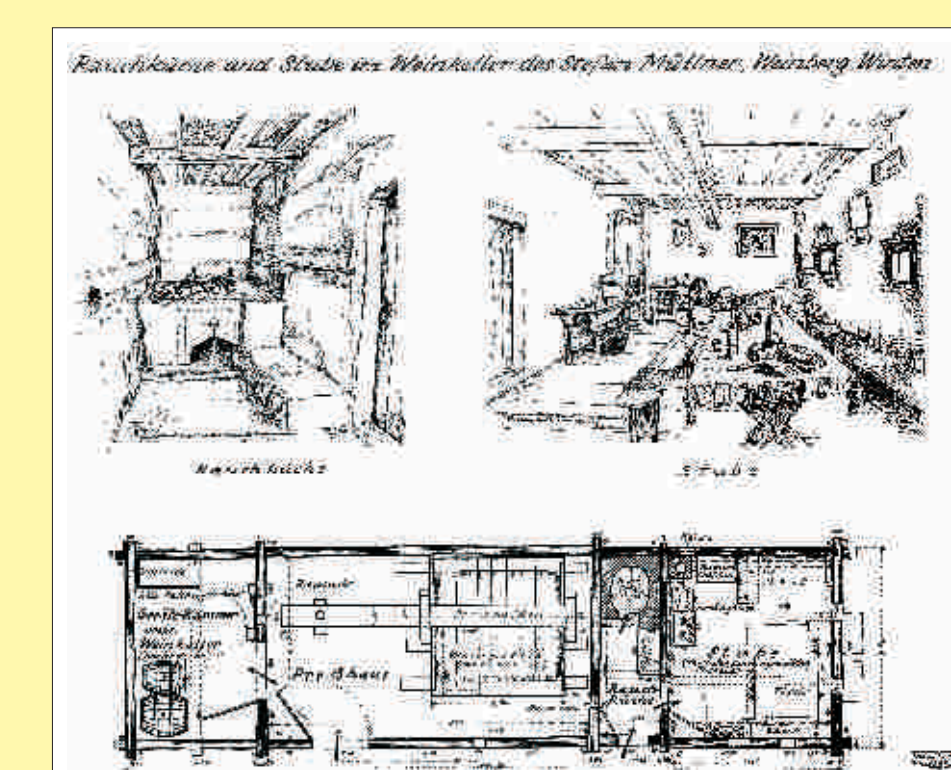
Betrachtet man alte Landkarten aus der Naturparkregion, so kann man feststellen, dass die Weinriede einst viel größere Flächen des Gebietes bedeckten. Um die Jahrhundertwende nahm der Weinbau rasant ab. Schuld daran war die Reblaus, welche die Weinkulturen völlig zerstörte. Viele Riede wurden seitdem nicht mehr ausgepflanzt. Innerhalb der Weingärten blieben einzelne Parzellen unbearbeitet. Anstelle der Weinreben finden wir heute Streuobstwiesenstreifen und Magerwiesen. Einzig den unveredelten amerikanischen Weinsorten konnte die Reblaus nichts anhaben. Aus diesen wird noch heute der Uhdler gekeltert. Die Reblaus hat also einen wesentlichen Einfluss auf die Landschaftsentwicklung im Naturpark. Den zahlreichen Obstbäumen und Wiesenstreifen innerhalb der Weingartenfluren verdankt der Naturpark nicht nur sein liebliches Aussehen, sondern auch die Bezeichnung „Weinidylle“.

Die Reblaus - ein eingeschleppter Schädling

Die europäische Weinrebe (*Vitis vinifera*) entwickelte im Laufe vieler Jahrhunderte nur Resistenzeigenschaften gegenüber Pflanzenschädlingen die ihr bekannt waren. Dort wo diese Rebe ursprünglich wuchs, wahrscheinlich im Streifen zwischen Armenien und dem Mittelmeerraum existierten aber weder die Reblaus, noch die Pilze „Oidium“ und „Peronospora“. Auf dem amerikanischen Kontinent lebte die Reblaus und hatte es nicht mit *Vitis vinifera*, sondern mit den amerikanischen Rebartarten wie *Vitis riparia*, *Vitis berlandieri*, *Vitis rupestris* oder *Vitis labrusca* zu tun. So entwickelte sich dort eine Art Symbiose zwischen Reblaus und Rebe. Die Amerikaner-Reben wurden so langsam aber sicher mehr oder weniger reblausresistent. Zum ersten Mal wurde die nach Europa eingeschleppte Reblaus in den 60er und 70er Jahren des 19. Jahrhunderts in Frankreich entdeckt. Schon um 1900 war ein Großteil der europäischen Weinkulturen befallen oder gänzlich zerstört. Wissenschaftler und Winzer haben unzählige verschiedene Methoden zur Bekämpfung der Reblaus vorgeschlagen, wobei sich letztlich nur jene durchsetzten, welche die Resistenzeigenschaften der amerikanischen Reben nutzten. Zum einen pflanzte man reblaus- und pilzresistente amerikanische Sorten an, die schon vor 1800 in Amerika selektioniert worden waren, zum Beispiel Sorten mit klingenden Namen wie „Isabella“ und „Noah“. Zum anderen wurden die amerikanischen Reben mit der europäischen Rebe gekreuzt. Zu den bekanntesten Ergebnissen zählen die Hybridsorten „Delaware“, „Othello“ und „Baco“.



Ausschnitt vom Bereich Dt. Ehrendorf aus der Josephinischen Landesaufnahme (1749) - die schlangenförmigen Zeichen stellen Weingärten dar, die es vor der Reblauszeit noch weitaus zahlreicher gab.



Beispiel eines ursprünglichen Kellerstöckls (nach Simon)

Bei der dritten Variante werden die reblausresistenten amerikanischen Sorten nur als Unterlage benutzt. Die Wurzeln sind sozusagen amerikanisch, die Früchte stammen von den europäischen *Vinifera*-Sorten, die man auf die Unterlage aufpfropft. Diese Methode der Veredelung wird zur dominierenden Methode der Schädlingsbekämpfung.

Der Uhdler

Viele Winzer im Südburgenland haben die Veredelungskampagne im ersten Drittel dieses Jahrhunderts nicht mitgemacht, da sie sich die veredelten Setzlinge nicht leisten konnten. Sie sind die Erfinder des Direktträgerweines, der später Uhdler genannt wird. Diese Weinbauern haben den amerikanischen Rebwurzeln erlaubt, ihre eigenen Stöcke und Trauben auszubilden, deswegen heißen diese Weinstöcke auch „Direktträger“.

Das Leben einer Reblaus

Die Biologie der Reblaus (*Phylloxera vitifoliae*) ist kompliziert. Sie erzeugt auf den Weinblättern Auswüchse, die Gallen genannt werden. Darin befindet sich eine Mutterlaus, die hellgelbe Eier legt. Aus diesen schlüpfen innerhalb von 6 bis 8 Tagen kleine Läuse, die sich über den ganzen Weinstock ausbreiten. Fünf bis sechs Generationen entwickeln sich über einen Sommer. Die Überwinterung erfolgt jedoch an den Wurzeln und es dauerte einige Zeit bis man darauf kam, dass die im Boden lebende Generation der Reblaus den verheerenden Schaden anrichtet. Im Laufe des Infektionsjahres ist an den Stöcken kaum etwas festzustellen. Zuerst werden die Faserwurzeln zerstört, dann die stärkeren Wurzeln. Wenn sich am Weinstock die Blätter gelblich verfärben und die Pflanze zu sterben beginnt, findet man auf ihm keine Rebläuser mehr. Sie sind dann längst weitergezogen.

Quellen:
Simon, Franz: Bäuerliche Bauten und Geräte Südburgenland und Grenzgebiete, 1990.
Eckhard, Walter & Robert Sommer: Es war die Reblaus - Die Uhdler-Legende, Wien 1997.
Text und Foto: DI B. Gerger. Grafik aus Simon (1990) und Josephinische Landesaufnahme (1749).

A szőlőtetőről és az „Uhdler“-ről

Ha beletekintünk régi térképekbe a Természeti Park területéről, akkor azt tapasztalhatjuk, hogy a szőlők egykor egy a területnek sokkal nagyobb részét borították be. A századforduló körül a bortermelés gyorsan csökkent, mivel a szőlőtetű a szőlőkultúrákat tönkretette. Sokfajta szőlőfajtát azóta már nem is ültettek. A szőlőkön belül egyes telekrészeket azóta nem munkáltak meg. Ma a szőlővesszők helyén gyümölcsösök és száraz kaszálók találhatóak. Egyedül a nem nemesített amerikai szőlőfajtáknak nem ártott a szőlőtetű. Még a mai napig is ezekből préselik az „Uhdler“-t. A szőlőtetű tehát lényegesen befolyásolta a Természeti Park tájának fejlődését. A Természeti Park nemcsak barátságos megjelenését köszönheti a szőlődűlőn belül található számos gyümölcsfának és mezőcsíknak, hanem a „Weinidylle“ elnevezést is.