



CORTIS NÄHRWERT

Vive le Uhudler!

Im Burgenland wurde jetzt ein Slow-Food-Convivium gegründet, um lokale kulinarische Traditionen vor dem Vergessen zu retten. Weil manche Rezepte nur noch von wenigen, meist betagten Mitbürgern beherrscht werden, soll eines der ersten Projekte Junge und Alte für einen Dokumentarfilm zusammenbringen, in dem die Kunst des Grammelpogatschen-Backens, des Heidensterz-Rührens und andere Kochtechniken festgehalten werden, bevor sie mit den letzten Meistern aussterben. Davon ist auch der Uhudler bedroht, eine Weinspezialität des Südburgenlandes. Sein Feind ist nicht das Vergessen, sondern die Agrarlobby der EU. Die will alle Direktträger-Reben binnen weniger Jahren von der Weinlandkarte Europas löschen, womit die walderdbeerfruchtigen Tropfen der Isabella-Traube für immer vernichtet wären. Angeblich, weil Wein von solch unveredelten Reben erhöhten Methanolgehalt haben kann. Tatsächlich, weil die EU jetzt schon viel zu viel Wein produziert und kälteunempfindliche Reben wie die Isabella den Weinanbau bis in nordische Regionen möglich machen – theoretisch. Um dieser Gefahr zuvorzukommen, haben sich die Agrarminister der überschussproduzierenden Mittelmeerländer auch auf den Uhudler eingeschossen. Der neue Verein will den Uhudler unter den Schutz eines internationalen Präsidiums stellen. Bon Courage!

www.slowfoodburgenland.at