

HAJOS - WEINBAU IN DER UNGARISCHEN TIEFEBENE

von Ing. Mag. Dr. Erich Siegl

1. Allgemeines über die Weinbauregion „Ungarische Tiefebene“

Diese Weinbauregion, auf ungarisch Alföldi genannt, befindet sich südlich und südöstlich von Budapest zwischen den Flüssen Donau und Theiß. Seit 1990 ist sie in drei selbständige Weinbaugebiete aufgeteilt. Vorher war die Tiefebene ein einheitliches zusammengehöriges Weinbaugebiet.

Die drei Gebiete sind:

- Csongrad (6.000 ha) mit den Bezirken Csongrad, Kistelek, Pusztamerges und Morahalom
- Hajos - Vaskut (4.000 ha) mit den Ortschaften Baja, Batmonostor, Csaszartöltes, Csatalja, Csavoly, Erseknadasd, Ersekhalma, Hajos, Nemesnadudvar, Rem, Sükösd und Vaskut (Der Weinbau reicht nicht bis zur Donau.)
- Kiskunsag (39.000 ha), der Rest der Weinbauregion „Ungarische Tiefebene“

In der Summe hat die Region 49.000 ha Weinbau, wobei Flächen außerhalb der gesetzlich deklarierten Gebiete nicht berücksichtigt sind. Zwischen Donau und Theiß gibt es zusätzlich noch fast 50.000 ha Weinbau in nicht deklarierten Gebieten.

Die gesetzlich deklarierten Weinbaugebiete Ungarns umfassen über 92.000 ha. Die ungarische Gesamtfläche beträgt etwa 140.000 ha. Diese Differenz entsteht durch die nicht deklarierten Gebiete zwischen Donau und Theiß. Die Ungarn trinken etwa 27 Liter Wein pro Person und Jahr.

Alle diese Zahlen wurden 1994 erhoben. Die Fläche ist von Jahr zu Jahr weniger geworden.

Die ersten Spuren des Weinbaues zwischen Donau und Theiß führen in das 11. Jahrhundert zurück. Im 13. und 14. Jahrhundert gab es einen größeren Aufschwung, auch die Qualität verbesserte sich.

Ein schwerer Rückschlag für den Weinbau war die lange türkische Besatzungszeit. Durch die Rodung der Wälder und die intensive Nutzung der Weiden eroberte der Flugsand gewaltige Flächen. Daher wurde ab 1790 eine großausgedehnte Kampagne für die Anpflanzung von Obstbäumen, Reben und Wäldern durchgeführt. Auf Grund dessen vervielfachte sich die Rebfläche innerhalb weniger Jahre.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kam die Reblaus nach Ungarn. Auf den sandigen Quarzböden der Tiefebene konnte sie aber keinen Schaden anrichten.

Die Rebflächen zwischen Donau und Theiß reichten in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts noch bis Budapest. Nach dem zweiten Weltkrieg wurden die Weingärten der Großgrundbesitzer auf Kleinbauern verteilt. Diese hatten im Weinbau kaum Fachkenntnisse. So wie in anderen ungarischen Gebieten führte das auch hier zum Verfall der Rebestände. Dann wurden viele Produktionsgenossenschaften, Staatsgüter und Weinkombinate gegründet.

Nach 1960 wurden in der Tiefebene mehr als 33.000 ha neue Weingärten gepflanzt. Die große Nachfrage aus Rußland steigerte die produzierte Menge und verminderte die Qualität. Jetzt ist die Umstellung auf kleinere Mengen höherer Qualität wegen den gewachsenen Strukturen mit großen Schwierigkeiten verbunden.

In Hajos - Vaskut besteht der Boden aus Löß und Lehm. Daher sind die Weinkeller zum Großteil nur gegraben und nicht gewölbt. In den restlichen Gebieten sind überall sandige Quarzböden. Im Sommer erhitzen sich die Quarzkörner bis zu 50 - 60 Grad C. Im Winter gibt es extreme Fröste. Das muß bei der Auswahl der Rebsorten berücksichtigt werden.

Die auf den Sandböden gewachsenen Weine sind preisgünstig, im Schnitt nicht so hochwertig wie in den anderen ungarischen Weinbauregionen, haben weniger Säure, weniger Intensität und weniger Individualität, wobei es aber Ausnahmen gibt. Sie werden überwiegend im Inland getrunken.

2. Der Weinort Hajos mit dem Kellerdorf Pincek

Etwas über 30 km nordöstlich von der Stelle, wo die Donau von Ungarn ins ehemalige Jugoslawien fließt, liegt die Stadt Baja, etwas über 30 km nordöstlich von Baja liegt der Weinort Hajos mit etwa 100 ha Weingärten. Bei rund 4.000 Einwohnern gibt es ungefähr 1200 Weinbaubetriebe, die insgesamt 12.000 hl Wein im Jahr erzeugen. Großbetrieb ist nur einer vorhanden, und zwar die Kellerei Hajos Vin, die sich zwischen Hajos und Baja befindet. Auch eine Sektkellerei gibt es hier. Sie heißt Igrisztoje. Die Weinkeller befinden sich im Kellerdorf namens Pincek, etwa vier km von Hajos entfernt. Es handelt sich um das größte Weinkellerdorf Mitteleuropas. Hier spazieren zu gehen, ist ein ganz einmaliges Erlebnis. Kreuz und quer führen die Kellergassen durch das Dorf.

Im Zentrum steht eine Statue des heiligen Urban, die jeden September zum Anlaß des Treffens der Urban-Weinknappen mit Trauben geschmückt wird. Dieses Treffen wird von den Hajoscher Weinrittern organisiert. Jeder, der an den damit verbundenen Veranstaltungen wie z.B. „Symbolische und feierliche Anzeige der Hajoscher Weinlese“, „Symbolische Bearbeitung der Trauben im Weinkeller der Hajoscher Gemeinde“, „Festgelage der Weinknappen“, teilnimmt, wird zum Weinknappen erhoben. Die etwa 100 Teilnehmer sind aber im Wesentlichen keine Weinfachleute, sondern in erster Linie Freunde des Hajoscher Weines, hauptsächlich aus Deutschland kommend, die hier ein vergnügliches Wochenende gemeinsam mit ihren Landsleuten, den hier ansässigen Donauschwaben, verbringen.

In Hajos spricht fast jeder deutsch. Die älteren Leute sprechen noch schwäbisch, von ihren Vorfahren her, die zur Zeit von Maria Theresia hier angesiedelt wurden. Auch untereinander sprechen sie schwäbisch. Da sich der Dialekt seit der Ansiedlung im Gegensatz zum deutschen Schwabenland nicht verändert hat, tut man sich oft sehr schwer, ihn zu verstehen. Die jüngeren Leute sprechen untereinander zumeist ungarisch. Wenn sie deutsch sprechen, wenden sie das in der Schule gelernte Schriftdeutsch an.

Den alten schwäbischen Dialekt sprechen auch die Weinbauern, die Samstag und Sonntag entweder vor ihren Weinkellern oder in einem kleinen wohnlich eingerichteten Stübchen gleich hinter der Kellertüre mit Fenster ins Freie sitzen, um dort auf Kunden zu warten. Beim Spaziergang lernt man immer wieder sehr gastfreundliche schwäbische Weinbauern kennen, die einem gerne ein Gläschen Wein anbieten.

In erster Linie handelt es sich um ältere Personen. Das Problem der Betriebsnachfolge ist hier besonders ausgeprägt. Die Leute produzieren Wein für den Eigenbedarf und verkaufen auch gewisse Mengen. Die Jugend sieht darin zumeist keine Rentabilität mehr. Daher gibt es hier auch keine moderne Technologie. Die Temperatur in den Kellern beträgt meist etwa 18 Grad C. Große Weine wird man hier sicher nicht finden, aber viele angenehm trinkbare fehlerfreie Weine. Der Wein wird in erster Linie nach dem eigenen Geschmack produziert, die Ausrichtung auf den Markt fehlt. Trotzdem ist die Qualität in den letzten Jahren stark gestiegen, was in erster Linie der vorbildlichen Aufbauarbeit der Schwaben zuzuschreiben ist. Dieses Volk sorgte auch dafür, daß sich die Weinkeller in einem sehr guten Zustand befinden, und daß man sich hier sehr wohl fühlen kann.

Zwei Produzenten haben mir unabhängig voneinander erzählt, daß es in letzter Zeit Probleme mit Pilzkrankheiten gegeben hat, da Pflanzenschutzmittel verkauft wurden, die aus Preisgründen mit unwirksamen Stoffen stark verdünnt waren.

Im Kellerdorf kann man als Tourist auch wohnen. Es gibt eine Pension mit Restaurant, weiters noch ein zweites Restaurant, und außerdem vermieten manche Weinbauern Zimmer in den kleinen Häuschen über ihren Kellern.

Ende Mai findet in Pincek der Urban-Tag, ein großes Fest zu Ehren des heiligen Urban, statt. Die Weine der Gegend können verkostet werden, Volkstanzgruppen treten auf, es gibt eine Weinprämierung, wonach mit dem Sieger-Wein die Urban-Statue begossen wird, falls die letzte Ernte befriedigend war. Andernfalls wird die Statue ausgepeitscht. Weiters ist es möglich, das Kellerdorf von einem Hubschrauber aus der Luft zu betrachten.

3. Rebsorten in Hajos

- rot : Cabernet Franc
 Cabernet Sauvignon (wenig)
 Oporto / Blauer Portugieser
 Kadarka (war fast verschwunden, wird jetzt wieder ausgepflanzt)
 Kekfrankos / Blaufränkisch
 Merlot
 Pirosch Magyaro / Ungarisch rot
 Zweigelt
- weiß : Chardonnay (wenig)
 Cserszegi Füzères (ein sehr angenehmer dezent muskierter Wein)
 Ezerjo / Tausendgut (wenig)
 Harslevelü / Lindenblättriger
 Kiralyleányka / Königstochter (wenig)
 Kövidinka / Steinschiller (wenig)
 Kunleány / Kumanisches Mädchen
 Muskotaly / Muskat Ottonel (wenig)
 Rajnai Rizling / Rheinriesling
 Rizlingszilvani / Müller-Thurgau
 Tramini / Traminer (wenig)

Das Gebiet liegt zwar sehr südlich, es ist aber trotzdem mit Frost zu rechnen, was bei der Sortenwahl berücksichtigt werden muß.

Vor kurzem ist für ganz Ungarn eine Fachorganisation der Weinbauern gegründet worden. Sie gibt Gesetze heraus, die teilweise die Sorten regeln. Eine Pflichtmitgliedschaft bei dieser Organisation ist geplant, aber die Leute wehren sich dagegen. Ende Juni 1995 wurde vom ungarischen Parlament entschieden, daß es die Organisation geben soll und daß alle ungarischen Weinbauern bei ihr Mitglied sein müssen. Damit ist auch die Bezahlung eines Mitgliedsbeitrages verbunden.

4. Vermarktung der Hajoscher Weine

Vor dem zweiten Weltkrieg kauften viele Weinhändler den Wein auf. Dann wurde er durch Großbetriebe der ungarischen Tiefebene verkauft, soweit er nicht für den Eigenverbrauch benötigt wurde. Auch jetzt gibt es noch Großbetriebe, die Trauben kaufen.

Einige Weinbauern sind aber bereits dazu übergegangen, ihre Weine selbst abzufüllen, zu etikettieren und an Privatkunden und Gaststätten zu verkaufen.

Eine kleine Menge geht auch in den Export, der aber nicht von den Weinbauern selbst, sondern von dafür zuständigen Exporteuren durchgeführt wird, die diverse Kleinmengen von den Produzenten entgegennehmen. Einfache Weine werden in Kanistern in ungarische Gebiete ohne eigene Weinproduktion geliefert.