

URSPRUNGS N^o**703**

Blauer Gänsfüsser

Synonyme

Gänsfüssler, Argant

**Status Blauer Gänsfüsser
(Babo&Metzger 1836, Trummer
1841)**

In Deutschland nur als alte Hausrebe aus der Südpfalz bekannt. Beachtung fand die Sorte durch eine kleine Erhaltungssammlung von Gänsfüsserklonen, die noch Herr Dr. Schuhmann aus Neustadt anlegte. Die Sorte wurde 2017 vom DLR Neustadt beim Bundessortenamt zur Sortenprüfung und Eintragung ins Sortenregister angemeldet.

Fundsituation

Die Sorte hat bis vor kurzem in Form alter Hausstöcke in der Umgebung von Neustadt an der Weinstraße überlebt, wo sie insbesondere in Haßloch und Geinsheim mit 200 bis 300-jährigen Stöcken noch recht häufig war. In Hassloch und Nachbargemeinden mit hochanstehendem Grundwasser dienten die Hausstöcke neben der Traubenproduktion auch zur Entwässerung der feuchten Keller. Alte Gänsfüsser wurden bis Herxheim, in Lustadt, Freinsheim, Gommersheim, Böhl-Iggelheim, Geinsheim, Hassloch und bis an die Grenze von Rheinhessen gefunden, eine Handvoll auch in einem ehemals brachliegenden Weinberg bei Leimen an der Badischen



Bergstraße, dort in Assoziation mit Blauem Elbling, Putzschere, Pamid und Heunisch. Gab es in Haßloch im 19. Jahrhundert noch an fast jedem Haus eine Gänsfüsserpergola, so sind die alten Hausstöcke heute fast ausnahmslos gerodet worden.

Herkunft und Verbreitung

Die Sorte wurde in der Pfalz schon 1504 in Deidesheim und in Bocks Kräuterbuch für die Südpfalz erwähnt. Prälat Sprenger hatte 1766 einen Gänsfüsser / Römerwelschen in seiner Sammlung im Kloster Maulbronn. Die Sorte ist väterlicherseits mit der Schwarzen Zimmettraube verwandt, der Mutter von Lemberger und Portugieser, die in Rheinhessen und an der Bergstraße gefunden wurde. Beide Sorten wurden im 19. Jahrhundert aus der historischen Steiermark, also aus Slowenien, Nordkroatien und dem Kosowo beschrieben. In Ungarn hieß die Sorte Lud Talpu (Gänsfüsser). Wahrscheinlich stand sie mit Lemberger und Zimmettraube auch am Karpatenrand in der Slowakei, im Tokay und im ukrainischen Lemberg. Von dort dürften sie von deutschen Siedlern oder Deutschordensrittern ins Rheintal und Jura exportiert worden sein. Weiter führen die Spuren nicht. Allerdings könnte man die Synonyme Margillin und Argan mit der Margiana und Hyrcania im Nordiran in Verbindung bringen, wo die starkwüchsige und spät reifende Sorte klimatisch gut hinpassen würde. Der Bezug zu den Römer-Welschen wäre dann durch den Fluss Balkh (Balch) im Norden Afghanistans, den man als frühbronzezeitliche Heimat der Polakken, Wolloch, Wiluša und Welschen betrachten kann, die auch Beluchistan

und die frühe Induskultur mit der Stadt Rehman Dheri im Punjab prägten. Im Deutschen wurde die Sorte immer Gänsfüsser genannt, was vielleicht von Gansu und dem Volk der Русские (*Paizaihai*) in Nordchina (Taiwan) abgeleitet ist, die auch den Namen Pakistans prägten und in China als Russen (Rishi, Reza, Raja) gelten. Der Gänsfüsser soll als Argant (Argan), Erlenbacher, Gros Margillin und Espanol auch im Jura existiert haben, wo die Sorte mit ihrem Sortenkind César kultiviert wurde, was die frühmittelalterlichen Chasaren des nördlichen Kaukasus und der Krim ins Spiel bringt, die mit Magyaren und Avaren bis an die Adria nach Albanien und ins Kosovo vordrangen (Kashar Albanien, Kayseri Türkei, Chasar Sarmatien). Als Espanol wurde der Gänsfüsser auch mit Spanien in Verbindung gebracht, allerdings stellt nur ein dokumentierter Argant (Viala&Vermorel) einen Gänsfüsser dar. Der Schweizer Erlenbacher in Pully ist ein Brumeau und auch der Argant (Pulliat), der Margillin (Viala&Vermorel), die Patte d'oise (Galet), die Zimmettraube (Trummer) und der Vranac (Trummer) waren nie echte Gänsfüsser.

Eigenschaften

Die Sorte weist einen ausgesprochen kräftigen Wuchs auf, wie ihn vor allem Sorten aus den ehemaligen Monsungebieten Zentralasiens haben, die wegen langer Trockenperioden vergleichsweise tief wurzeln müssen und deshalb einen baumartigen Wuchs bei guter Trocken- und Hitzeresistenz entwickelten. Die recht großen Trauben sind mehrfach ausladend geflügelt mit mittelgroßen oder auch kleineren runden, blauen Beeren, deren

Beerenhaut ziemlich hart und fäulnisresistent ist. Die Sorte braucht viel Platz, einen tiefgründigen Boden und viel Sonne. Sie gedeiht besser als Pergolarebe als im Drahtrahmen, wo sie bei zu kurzem Schnitt schnell an Produktionskapazität verliert und vielfach verrieselte Trauben produziert. Die Reife tritt Ende September bis Mitte Oktober ein. Bei Vollreife schmeckt der dunkle Rotwein ausgesprochen dicht, erdig, schokoladig mit schöner Säure und gut eingebundenen Tanninen und von gutem Lagerpotential. Dazu muss allerdings der Ertrag begrenzt werden und der Wein im Holzfass reifen.

