



oberkulmer
rotkorn



100 jahre 1910 – 2010

Das Oberkulmer Rotkorn

Verfasser Hans Walti, Oberkulm

Vorwort von Edmund Studiger, ehemaliger Gemeindeammann

Im Jahre 1973 bin ich mit meiner noch jungen Familie vom urbanen Chur nach Oberkulm umgezogen. Ich hatte in Reinach einen neuen Arbeitsplatz gefunden. Oberkulm war damals noch ein typisches Bauerndorf das geprägt war durch viele Kleinbauernbetriebe. Als meine Frau im Kolonialwarenladen von Huber-Josy Schnittlauch und Peterli einkaufen wollte, gab ihr die zur Antwort: «Die führen wir nicht im Sortiment, das pflanzen die Frauen im eigenen Garten». Dafür gab's in den Läden ein spezielles Bauernbrot zu kaufen, das aus einheimischem Korn hergestellt wurde. Ein «chüstiges» Brot, das die Bauernfrauen damals für sich oft noch im eigenen Ofen selbst bucken. Zu jener Zeit war mir die Bedeutung dieses Brotes nicht bewusst. Es war einfach ein Brot, das hergestellt wurde mit Korn, das halt eben in Oberkulm angepflanzt wurde. Dabei waren die Oberkulmer doch so stolz auf ihr eigenes Korn, wie ich erst später erfuhr.

Damals wurde vom Bund das Säen vom ertragreicheren Weizen gefördert. Die Verarbeitung des Weizenkorns war weniger aufwändig und das Weissbrot landesweit beliebt. Dinkel-Korn kann dafür besser gelagert werden. Vor dem Mahlen muss allerdings der Spelt in einem speziellen Verfahren entfernt werden. Weizen-Brot krümelt weniger als das Oberkulmer-Brot, dessen Korn die geringere Klebrigkeit aufweist. Für die Bauern, die das Oberkulmer Rotkorn, wie man es in Fachkreisen nennt, anbauten, folgte ein herber Schlag, als der Bund diese Ernten der Futterproduktion zuwies. Dadurch resultierten geringere Einnahmen für die oft nicht auf Rosen gebetteten und doch so arbeitsamen Bauersleute. Die Essenskultur unterstand in den vergangenen Jahrzehnten einem kontinuierlichen Wandel. Von den oft

kargen Mahlzeiten im frühen 20. Jahrhundert und vor allem in den Kriegsjahren, wo Schweineschmalz die fettarmen Mahlzeiten aufwerteten, über die gut bürgerliche Küche der Fünziger- und Sechziger-Jahre, bis hin zum Fast-Food oder dem gesundheitsbewussten Zubereiten von Feinkost-Menüs mit einem riesigen Angebot von exotischen Früchten und fremdländischem Gemüse widerspiegelt sich der Wechsel von Not, Gesundheitsbewusstsein, Ernährungsberatung, Diätikuren, Doktrin, Weltanschauung, Hektik des Alltags, Glaubenssache und anderen Einflüssen. Im Zuge dieses Wandels hat die Ernährung mit Produkten aus Dinkel wieder an Bedeutung gewonnen. Dinkel ist dem Roggen und vor allem dem Weizen ernährungsphysiologisch weit überlegen. Schon Hildegard von Bingen, Benediktinerin aus dem 12. Jahrhundert, hat die Bedeutung des Dinkel-Kornes erkannt und gelobt.

Wer heute im Internet nach dem Begriff «Oberkulmer Rotkorn» sucht ist überrascht, welche Bedeutung dieses Korn im gesamten europäischen Raum und sogar darüber hinaus erreicht hat. Gebietsweise werden auch andere Dinkelsorten produziert. Sie erreichen zum Teil höhere Erträge. Trotzdem ist Oberkulmer Rotkorn überall anzutreffen, teilweise auch als Beimischung zur Qualitäts- und Geschmacksverbesserung. Oberkulmer Rotkorn gilt als der Dinkel mit dem geringsten Weizenanteil. Die in der Schweiz ebenfalls beliebte Sorte «Ostro» ist aus dem Oberkulmer Rotkorn hervorgegangen. Das kraftvolle Oberkulmer Rotkorn ehrt den Saatzüchter Rudolf Burkhard und sein Oberkulm in seiner Bedeutung noch nach 100 Jahren.

Ich danke Hans Walti für seine, auf neusten Recherchen basierende, geschichtliche Verfassung des Oberkulmer Rotkornes.



Einleitung

«Vom Oberchomer-Chorn schön rot get's das bescti Purebrot !»

Dieser Spruch stammt angeblich von alt Nationalrat Wunderli, Winterthur, niedergeschrieben in seiner Dankesadresse für einen ihm auf Weihnachten 1944 geschenkten Laib Brot. 1909 wurde erstmals eine Auslese von geeigneten Ähren vorgenommen und im Jahr 1910 mit der wissenschaftlichen Arbeit begonnen. Deshalb kann dieses Jahr als Ursprungs- und Gründungsjahr angesprochen werden.

Das «Oberkulmer Rotkorn» gehört zur Getreidegattung Dinkel, der auch Spelt oder Spelz genannt wird. Die Bezeichnung «Korn» war früher der allgemein verwendete Begriff für Getreide aller Art, wodurch die ehemals dominierende Stellung des Dinkels eindrücklich unterstrichen wird. Rotkorn heisst deshalb so, weil seine Halme, Blätter und Ähren in der Reifezeit rötlich schimmern. So ist «Oberkulmer Rotkorn» in der Fachwelt zur offiziellen Markenbezeichnung geworden.

Geschichtliches

Der Dinkel ist eine uralte Kulturpflanze. Forscher glauben, den Ursprung am Südrand des Kaukasus orten zu können (etwa 2000 Jahre vor Christus). Klimaverschlechterungen gegen Ende der Bronzezeit (ca. 1500 Jahre v. Chr.) bewirkten, dass der Dinkel dank seiner Anspruchslosigkeit und Widerstandsfähigkeit zur wichtigsten Getreidesorte bei uns wurde. In deutschen Landen war es Hildegard von Bingen (1098-1179), die schon im frühen Mittelalter die Vorzüge des Dinkels gepriesen hat (Näheres im Kapitel «Der gesundheitliche Wert»).

Im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts tauchten im Getreidebau allgemein Degenerationserscheinungen auf, die sich in Mindererträgen auswirkten. Die Gründe waren verschiedener Art. Durch die neuen Verkehrsmittel kam billiges ausländisches Brotgetreide in unser Land. In der Produktionslenkung tendierte man mehr auf Tierhaltung und Milchwirtschaft. Dem Getreidebau wurde weniger Aufmerksamkeit ge-

schenkt, was leider in Ertragsausfällen zum Ausdruck kam.

1907 machte die Aarg. Landwirtschaftliche Gesellschaft auf Antrag von Rektor Albert Näf (siehe Kapitel «Namen») beim Schweizer Landwirtschaftlichen Verein die Anregung, er möchte die Getreideselektion (planmässige und exakte Auslese) subventionieren. Die Reaktion war positiv.

Im Zusammenhang mit der landwirtschaftlichen Ausstellung 1911 in Aarau fiel am kantonalen Samenmarkt in Brugg den Fachleuten das aus Oberkulm gelieferte Kornsaatgut auf, und Albert Näf begab sich mit dem Vorsteher der Untersuchungsanstalt Oerlikon, Dr. Albert Volkart, in den Soodhof Oberkulm, wo sie das prächtige Kornfeld des Rudolf Burkhard in Augenschein nahmen und mit der Schere die ihnen geeignet erscheinenden Typen heraus schnitten, diese in der Untersuchungsanstalt einer peinlichen Prüfung unterzogen und mit anderen Kornsorten verglichen. Bei dieser Selektion zeigte sich der Dinkel von Burkhard allen anderen überlegen. Das «Oberkulmer Rotkorn» war «geboren». In der Nachkriegszeit, etwa ab 1950, bekam das «Oberkulmer Rotkorn» durch die neu gezüchtete Weizensorte «Probus» starke Konkurrenz. Karl Steiner schrieb damals: «Der Weizen mag dem Korn im Körnerertrag und in der Standfestigkeit ebenbürtig oder überlegen sein. In der Backfähigkeit und im Strohertrag wird das Korn aber konkurrenzfähig bleiben. » Mengenertrag und Qualität sind in letzter Zeit weiter gestiegen, und seit der Mähdrescher in Aktion ist, sind Verluste bei der Ernte praktisch ausgeschlossen.

Das wichtigste Dokument

Brief vom 25. April 1939 von Albert Näf, Pflanzenbautechniker und Rektor an der landwirtschaftlichen Winterschule in Brugg, an Karl Steiner: «Aus meinen Erinnerungen und den Berichten der Pflanzenbaukommission des Schweizerischen Landwirtschaftlichen Vereins, die damals die Getreidezucht betreute, geht hervor, dass die Getreidezuchtbestrebungen in Oberkulm mit meiner damaligen Wanderlehrstätigkeit zusammenhängen. Ich lernte dort im Soodhof Rudolf Burkhard kennen, der schönes Saatgut verkaufte und sich für den Getreidebau über-

haupt interessierte. So kam es, dass ich Prof. Dr. Albert Volkart hierüber orientierte, der damals die Getreidezuchtbestrebungen der Eidgenössischen Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Zürich-Oerlikon für das Gebiet der deutschen Schweiz leitete. Wir beide begaben uns vor der Ernte 1909 auf den Soodhof zur ersten Auswahl geeigneter Pflanzen für die Selektionsfähigkeit. Diese dauerte bis zum Jahre 1915, und im Jahre 1916 wurden bereits die ersten vergleichenden Anbauversuche der verschiedenen Neuzüchtungen durchgeführt. Und das Oberkulmer Rotkorn, wie es genannt wurde, ging bei dieser Konkurrenz als Sieger hervor. Nach dem Tode des Herrn Burkhard (1920) ging die Weiterzucht zur Produktion von Originalsaatgut zunächst an Albin Weber in Dottikon über und nachher an Franz Ineichen auf Sentenhof Muri bis auf den heutigen Tag. Neben Herrn Burkhard hatte sich in Oberkulm auch Rudolf Sandmeier auf Eichhalden für die Rotkornzüchtung interessiert. Im Jahre 1912 wurde mit der Selektionierung begonnen, und es ist gelungen, ebenfalls einen leistungsfähigen Stamm Oberkulmer Rotkorn II herauszuzüchten. Diese Zucht kam jedoch bei uns nicht recht auf, dagegen war sie eine Zeitlang im Kanton Solothurn beliebt. Zurzeit wird das Korn von Herrn Sandmeier von keiner Saatzeitgenossenschaft mehr vermehrt. (Mitteilung von Oerlikon 1939)»

*Aus dem «Wynentaler Blatt»
vom 30. Oktober 1970*

Der Gedenkstein

Gedenkstein im Sood mit folgender Inschrift:

**ANNO 1910 BEGANN
RUDOLF BURKHARD
AUF SEINEM HOF MIT DER ZÜCHTUNG DES
IM GANZEN
LAND BEKANNTGEWORDENEN
BROTGETREIDES, DEM
OBERKULMER ROTKORN
FREUNDE DES TÄGLICHEN BROTES
AUS EIGENEM BODEN 1970**

Die Errichtung eines Gedenksteines zur Erinnerung an Rudolf Burkhard und seine erfolgreiche Züchtung des «Oberkulmer Rot-

korns» entstammt einer Idee anlässlich der Einweihung des Getreidesilos im Jahre 1970. Die Männerriege des Turnvereins besorgte die Herrichtung des Platzes und das Setzen des Steines. Der Transport des Findlings aus der Kiesgrube der Firma Zimmermann und Strub wurde von Ernst Rytz im Tüetental bewerkstelligt. Hans Estermann, Schmied, und Arthur Spirgi waren zuständig für die Montage der Inschrifttafel, welche von der Firma Karrer, Weber & Co. AG in Unterkulm gratis gegossen wurde.

Hauptsächliche Anbauggebiete

- Hügelland, insbesondere
- Lindenberg
- Wynental
- Emmental
- teilweise Voralpen
- schwäbischer Raum
- Niederlande
- USA (Randgebiete des Getreidebaus)

Das Oberkulmer Rotkorn (Spelzfrucht) im Vergleich zum Weizen (Nacktfucht)

Vorzüge:

- Genügsamkeit in Bezug auf die Bodenverhältnisse
- grosse Keimenergie, weshalb auch ein scholliges, zähes Saatbeet noch gut ertragen wird
- braucht weniger Sonnenwärme
- gedeiht in Lagen bis über 1000 m
- widerstandsfähig gegenüber Klimaeinflüssen
- Standfestigkeit
- Krankheitsresistenz
- Strohertrag
- mehr Kleber (klebriger, zäher Eiweissstoff-Anteil) – der Kleber verbessert die Backfähigkeit
- mehr Protein (Eiweisskörper)
- kein Cholesterin
- «Chust»
- Bekömmlichkeit des Brotes

Nachteile:

- Beim Dreschen des Dinkels bleiben die

- Körner von den Spelzen (feine Hüllblättchen) umschlossen. Deshalb müssen die Spelze (Spreu) vor dem Mahlen in einem separaten Arbeitsgang entfernt werden.
- grösserer Aufwand beim Kneten
- reduzierte Verwendungsmöglichkeit für Feingebäck
- Hektarertrag geringer

Das «Oberkulmer Rotkorn» gilt in Fachkreisen als reinstes Dinkel, d.h. Dinkel mit dem kleinsten Weizenanteil (< 1 % Weizen).

Begriffen?

Beschreibung der wissenschaftlichen Methode zur Getreidereinhaltung, angewandt an der Landwirtschaftlichen Schule Rüti bei Zollikofen anno 1970:

«Die Reinhaltung einer Sorte beginnt mit der Lieferung von 1000 Ähren, die der Elitebetrieb aus seiner höchsten Anbaustufe ausgelesen hat. Daraus wählt der Reinhaltungsbetrieb 600 Ähren aus, die er als A-Stämme in Einzelähren-Nachkommenschaften mit der Seedmatic, einer speziell konstruierten kleinen Einzelähren-Sämaschine, in sorgfältig vorbereitete kleine Parzellen aussät. Im folgenden Jahr werden in ausgewählten Linien 20 Ähren geerntet, und mit den Körnern wird ein zur Seedmatic passendes Zwölfermagazin gefüllt.

Zwölf Ährennachkommenschaften von einem A-Stamm ergeben im zweiten Jahr den B-Stamm. In der Regel werden 100-150 B-Stämme ausgesät und die ausgeglichenen davon geerntet. Die weitere Auswahl beschränkt sich auf 30 bis 60 C-Stämme für das dritte Anbaujahr. Von jedem C-Stamm werden Parzellen von 30-50 m² mit dem sogenannten «Norweger» gedreht (mit der Drillmaschine in Reihen gesät [Anmerkung des Verfassers]). Die Selektion der C-Stämme erfolgt auf dem Feld und am Korn. Nach der Auslese verbleiben 30-50 Prozent der C-Stämme als «Zuchtgartengemisch», das saarfertig aufgearbeitet dem Elitebetrieb abgegeben wird. Dieser erzeugt daraus im vierten Anbaujahr die Superelite, im fünften das Elitesaatgut, im sechsten das Originalsaatgut ...»

Aus dem Tätigkeitsbericht der Aargauischen Saatzuchtgenossenschaft, 1970

Der gesundheitliche Wert

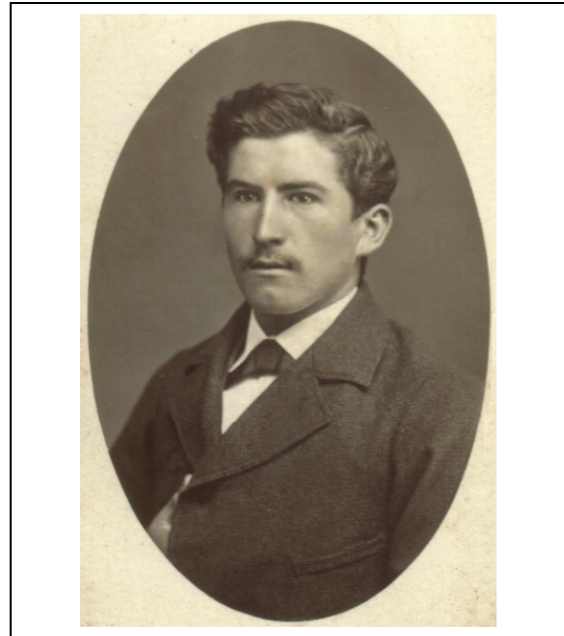
Hildegard von Bingen, 1098-1179 war Benediktinerin und später Äbtissin, die im «finstern Mittelalter» inmitten einer von Männern bestimmten Gesellschaft zur Gesprächspartnerin und Ratgeberin des Kaisers, von Königen und Päpsten, Bischöfen und Laien wurde, die in der Stille des Klosters und auf der Bühne der grossen Welt wirkte, deren Schaffen Theologie, Philosophie, Anthropologie, Kosmologie, Musik, Naturkunde und Heilkunde umfasste. Sie schrieb über den Dinkel: «Dinkel ist das beste Getreide, es wirkt wärmend, ist hochwertig und gelinder als alle andern Getreidekörner. Wer Dinkel isst, bildet gutes Muskelfleisch. Dinkel führt zu einem rechten Blutbild, gibt ein aufgelockertes Gemüt und die Gabe des Frohsinns. Wie immer zubereitet man Dinkel isst – so oder so –, als Brot oder andere Speise gekocht. Dinkel ist mit einem Wort gut und leicht verdaulich. » Hildegard von Bingen wird auch als erste deutsche Ärztin und Naturforscherin bezeichnet.

Heute, im Zeitalter des ökologischen Landbaus wird dem Dinkel auch Heilkraft als Kurmittel gegen Stoffwechsel- und Verdauungsstörungen, Herzkrankheiten, bei Mehlallergien, Nervenschwäche und Schwermut zugeschrieben.

Dinkel enthält kein Cholesterin.

Namen

Burkhard Rudolf, 1862 – 1920



Burkhard war der erste Züchter jener Dinkelsorte, die dann offiziell die Markenbezeichnung «Oberkulmer Rotkorn» erhalten hat. Neben dem von ihm damals bewirtschafteten Bauernhof an der Strasse vom Tüetental in den Sood steht der 1970 errichtete Gedenkstein.

Sandmeier Rudolf, Eichhalde

Ab 1912, also praktisch gleichzeitig mit Rudolf Burkhard im Sood, widmete sich auf der gegenüberliegenden Talseite, auf der Eichhalde, der Züchtung von Rotkorn. Bemerkenswert ist, dass sich die Bauernhöfe von Burkhard und Sandmeier in erhöhter Lage über der Talsohle befinden. Daraus ist ersichtlich, für welche Höhenstufe und Bodenqualität das «Oberkulmer Rotkorn» besonders geeignet ist.



Als Züchter der Sorte „Oberkulmer Rotkorn II», einem ebenfalls leistungsfähigen Stamm, erzielte Sandmeier jedoch nicht den erhofften Erfolg. Sein „Rotkorn II» vermochte sich bei uns nicht durchzusetzen. (Näheres im Kapitel «Das wertvollste Dokument»). Trotzdem blieb die Eichhalde auch später für das Oberkulmer Rotkorn ein Begriff: 1957 produzierten im Aargau 18 offizielle Saatzüchter das nötige Saatgut des «Oberkulmer Rotkorns», unter ihnen auch

Gafner Rudolf

auf der Eichhalde, der sich seit etwa 1950 mit Erfolg dieser wichtigen Aufgabe widmete.

Verteilung der 18 offiziellen Saatzüchter im Kanton Aargau:

Muri	4
Oftringen	3
Strengelbach	2
Kloster Fahr	1
Geltwil	1
Henschiken	1
Lenzburg	1
Oberkulm	1
Schafisheim	1
Sins	1
Wegenstetten	1
Wohlen	1

Häusermann Marianne
aus der Mühle Seengen

Ihre schmackhafte Kreation, die Dinkelhörnli, basierend auf den Sorten «Oberkulmer Rotkorn» und «Ostro», wurden 2002 am Comptoir Suisse in Lausanne mit dem PIAS-Preis in der Kategorie Ackerbau ausgezeichnet. (PIAS = Prix d'Innovation agricole suisse unter dem Patronat des Bundesamtes für Landwirtschaft). Überreicht wurde der Preis von Bundesrat Pascal Couchepin.

Näf Albert, 1871-1950

- Pflanzenbautechniker
- Präsident der Pflanzenbaukommission des Schweizerischen Landwirtschaftlichen Vereins
- Landwirtschaftslehrer und Rektor der landwirtschaftlichen Winterschule in Brugg

Steiner Karl, 1897-1985 **Landwirt**

Grosses Engagement in Gemeinde, Bezirk, Kanton, Bund, sowie in Vereinen und Institutionen, unter anderem als

- Gemeinderat und Vizeammann
- Verwalter der landwirtschaftlichen Genossenschaft
- Grossrat / Grossratspräsident
- Mitglied des Verwaltungsrates des VOLG Winterthur
- Mitglied des Leitenden Ausschusses des Schweiz. Bauernverbandes
- Nationalrat
- Verfasser der Dorfgeschichte Oberkulm
- Autor zahlreicher Publikationen in staatspolitischen, volkswirtschaftlichen, agrarpolitischen, kulturellen, heimatkundlichen, turnerischen und schwingerischen Belangen.

Erster Ehrenbürger von Oberkulm.

Steiner Rosmarie, Tochter von Karl Steiner, wohnhaft in Zetzwil

Gewissenhafte Betreuerin und profunde Kennerin des sorgfältig aufgearbeiteten Nachlasses ihres Vaters. Kompetent und bereitwillig stand sie dem Verfasser mit wertvollen Dokumenten und Auskünften zur Seite.

Steiner-Huber Rosmarie, Schwiegertochter von Karl Steiner wohnhaft an der Gontenschwilerstrasse in Oberkulm.

Sie hat meine Nachforschungen nachhaltig unterstützt.

Prof. Dr. Volkart Albert, 1873-1951

- Botaniker und Pflanzenbau-Fachmann
- Vorsteher der landwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt Oerlikon (Vorgängerin der Untersuchungsanstalt Reckenholz)
- Professor für Pflanzenbau an der ETH Zürich

Im Juli 1945 besuchte Prof. Dr. Albert Volkart zum letzten Mal das Dorf Oberkulm. Sein anschaulicher Vortrag über Getreideselektion wurde ergänzt durch eine Flurbereisung durch die schönen Kornfelder.

Kuriosum

Aus dem Merkblatt der Eidg. Getreideverwaltung für Getreideproduzenten vom 22. Mai 1951: «Ährenaufleser gelten als Getreideproduzenten».

Rotkorn, das vor die Säue geht

Originaltitel einer Publikation von Karl Steiner im «Wynentaler Blatt» am 28. Dezember 1979.

«Überraschung und Enttäuschung bei den Getreidesammelstellen: Nach Verfügung der Eidg. Getreideverwaltung müssen Hunderte von Tonnen Korn, das teilweise von den Experten mit Qualitätszuschlag taxiert wurde, in die Futtermittelkanäle umgeleitet werden, allein aus dem Aargau ca. 600 Tonnen (Getreidesammelstellen Oberfreiamt 300 t , Seengen 200 t , Oberkulm 100 t). Das Entspelzen des Dinkels ist damit nicht mehr nötig. Das wertvolle Brotgetreide geht nun irgendwo durch die Futtermittelmischmaschine!»

Schwierigkeiten

Von drei verschiedenen Seiten wurde das «Oberkulmer Rotkorn» mit Problemen behaftet:

1. Die Eidg. Getreideverwaltung wollte den Anbau von Korn aus finanziellen und lagertechnischen Gründen (Entspelzung) zurückbinden. (siehe Kapitel «Rotkorn, das vor die Säue geht» aus dem Jahr 1979).
2. «Unter dem Druck der Handelsmühlen möchte man den Kornanbau von oben herab zurückdrängen, was für die betreffenden Landesgegenden keine erfreuliche Botschaft bedeutet». *
(Aus einem Bericht von Karl Steiner über die Tagung der Aarg. Landwirtschaftlichen Gesellschaft in Möriken, 1980).
3. Für das Bäckergewerbe ist die Verarbeitung von Dinkelmehl schwieriger und zeitaufwändiger. Bevorzugt wird der Weizen, hauptsächlich ausländischer Hartweizen, bei dessen Verarbeitung bis zum Endprodukt man mehr Wasser verwenden kann (1979).

* Von den 30 Hektaren Brotgetreide, die 1979 in Oberkulm geerntet wurden, waren 96 Prozent Rotkorn. (Karl Steiner am 10. August 1979 im «Aargauer Tagblatt»)

Renaissance

Das in jüngster Zeit erwachte Bewusstsein für eine gesunde Ernährung und die dadurch bedingte biologische und ökologische Nutzung der Ressourcen hat dem Dinkel unversehens zu neuer Wertschätzung und grosser Nachfrage verholfen. Die neuen Erkenntnisse und Erfahrungen sind sehr erfolgversprechend.

Es ist zu hoffen, dass dieser Trend nicht bloss eine vorübergehende Modeerscheinung darstellt, sondern sich als dauerhaftes Element für die Gesundheit der Menschen etabliert und weiterentwickelt.



Hof von Rudolf Burkhard



Rotkornfeld in Oberkulm, 2010



Gedenkstein im Sood, Oberkulm



Kornspycher in Oberkulm



Genossenschaftsmühle, Oberkulm



*Erste Aargauische
Landwirtschaftl. Ausstellung
Aarau 1911*

Diplom

II. Klasse für Korn

Herrn Rud. Sandmeier, Eichbalden-O. Kuhn

zuerkannt vom Preisgericht der Abteilung

Feld- und Gemüsebau

Der Präsident des Zentralkomitees

Der Präsident des Preisgerichts



KLINGSTRÖMELTEN & TRUB & CO AARGAU

