

SWISS WINE | BIO

# Weingut Bachtobel: Guter Biowein ist Teamwork

Die Crew am Ottenberg TG ist fortschrittlich, was Bio angeht - und benutzt darum eine uralte Weinpresse.

22. September 2023 - 06:30 Uhr



Teilen

Text: Daniel Böniger | Fotos: Fabian Häfeli

**BEGEISTERUNG FÜR DEN MX!** Die roten Pinot Noirs sind die Hauptsache auf dem Schlossgut Bachtobel. Doch die Crew rund um Besitzer Johannes Meier hat seit einiger Zeit noch eine zweite Liebe, die fast ebenso leidenschaftlich brennt: den Schaumwein «MX», hergestellt nach traditioneller Methode, rund 1000 Flaschen jährlich. Und darum gibt es an diesem Nachmittag, als der Journalist zu Besuch kommt, schon zum Zvieri ein Glas davon. Zur Freude von Ines Rebentrost, der Önologin, die im Keller nach dem Rechten schaut. Zum Wohlwollen auch des Winzer-Duos Philipp Gfeller und Fazli Lloluni, die gerade im wahrsten Sinne des Wortes durch die Rebberge am Thurgauer Ottenberg gestieft sind. Schlossherr Meier schneidet passend dazu einen selbstgebackenen Kuchen in Stücke. Und als sich alle hingesetzt haben, ist man sich einig: So lässt sich leben! Grosses Bild oben: Bachtobel-Team und die alte Presse: Fazli Lloluni, Ines Rebentrost, Philipp Gfeller und Johannes Meier (v.l.n.r.).



«Gesund und kräftig» sind die Reben rund um das Weingut Bachtobel.



Hier reifen die Pinot Noirs: Keller des Weinguts Bachtobel.

**BIO IST MÖGLICH - AUCH IN DER DEUTSCHSCHWEIZ.** Vor vier Jahren begann das Weingut, das unbestritten zu den besten Domänen der Schweiz zählt, mit der Umstellung; seit 2021 ist man bio-zertifiziert. Und das passt Philipp Gfeller gut so, wie bei einem Rundgang mit ihm durch die Reben kurz vor der Ernte schnell zu spüren ist: «Sieh Dir die Pflanzen an! Gesund und kräftig!» Rückblickend kann er kaum mehr nachvollziehen, dass vor zwanzig, dreissig Jahren noch überall die Meinung vorherrschte, dass «bio» in den Deutschschweizer Rebbergen eigentlich gar nicht möglich sei. Klar, gesteht Gfeller, müssten Lolluni und er nach einem Regenfall so schnell wie möglich spritzen. Mit naturnahen Mitteln (Tonerde, Schwefel und Backpulver), die für die einzelnen Reben beim Bio-Anbau unterschiedlich definiert sind, «aber wir schaffen das inzwischen in bloss fünf Stunden.»

**EINE FREUDE FÜR DEN DISTELFINK.** Merkt man der Natur im und um den Rebberg an, dass auf Pestizide verzichtet wird? Das sei schwierig zu beurteilen: «Aber auf jeden Fall ist es schön, wenn im Frühling der Milchstern blüht. Und dass wir die Disteln länger stehen lassen, freut den Distelfink!» Gfeller sieht einen anderen Vorteil seit der Umstellung, der ihm viel wichtiger ist: «Wenn wir früher gespritzt haben, wohlgermerkt mit Schutzanzügen und Maske, war Fazli und mir abends jeweils übel!» Dies sei heute nicht mehr der Fall. Würde Gutsbesitzer Johannes Meier die Umstellung rückgängig machen, schiebt Gfeller nach, würde er dem Betrieb wohl den Rücken kehren.



Freude am «MX»: Johannes Meier.



In Gummistiefeln: Ines Rebentrost & Philipp Gfeller.



«Gedächtnis des Betriebs»: Fazli Llolluni ist seit 30 Jahren auf dem Weingut.

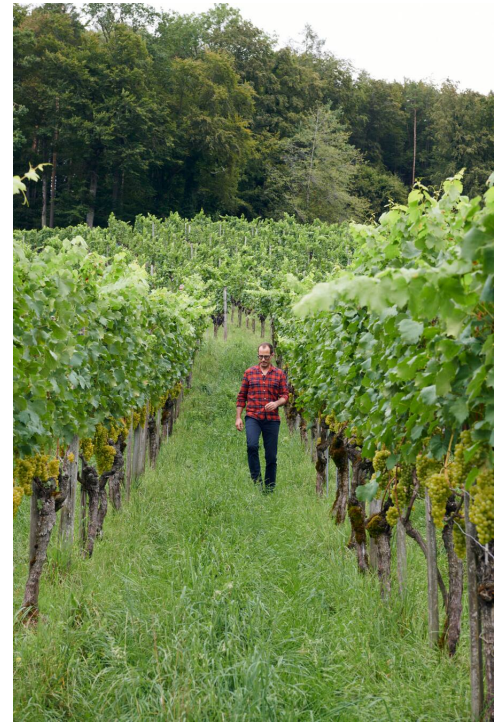
**«BIO IST EIN PLUS!»** Natürlich denkt Johannes Meier in keinster Weise an eine Umkehr zum konventionellen Anbau: «Wir machen Bio aus vollster Überzeugung!», so der Schlossherr, der sich um Buchhaltung und Marketing kümmert. Wer in der Schweiz vorne mitmischen will, sei sonst kaum mehr glaubwürdig. Und auch wenn das Risiko für Ernteauffälle in schwierigen Jahren wie 2021 höher sei: «Bio ist ein Plus und wird von der Kundschaft geschätzt.» Dass sie dadurch nachweislich Mehrverkäufe hätten, so Meier, lasse sich so allerdings kaum belegen.



Dank «Bio» gehts ihm besser: Philipp Gfeller.



Die alte Weinpresse ist noch funktionstüchtig - ohne Strom!



Schaut den Zahlen, liebt die Reben: Schlossherr Meier.

**GUT MIT GELEBTER GESCHICHTE.** Wer auf dem Weingut zu Gast ist, sollte sich eine Führung vom Schlossherr in achter Generation nicht entgehen lassen: Vorbei am Brunnen, wo Wasser aus der Quelle des eigenen Walds plätschert. Durch das Schloss, in dem die Einrichtung teilweise bis auf die zweite Hälfte des 18. Jahrhundert zurückgeht. Die moderne Kellieranlage, wo alles bereit steht für die Ernte. Entlang den schattenspendenden Pappeln von 1804 vor dem sogenannten «Torggel». Dort drin steht auch das Highlight des Rundgangs durch das Schlossgut Bachtobel: die alte Holzpresse von 1584, die noch immer jährlich in Betrieb genommen wird. Für den Pinot Noir «No. 3» wird mit ihr jeweils eine Charge von mindestens tausend Kilo gepresst. Eine Methode, die durchaus der heutigen Weinphilosophie entspreche: «Auf das Traubengut wird wenig Druck ausgeübt», so Meier. «Und weil es beim etwa 24-stündigen Pressvorgang wenig bewegt wird, hält sich auch die Oxidation in Grenzen!» Ein zusätzliches Plus: Es ist kein Strom und keine Wartung notwendig! Damit die Holzlatten der Presse dichthalten, müssen sie zwei Wochen vor der Pressung gewässert werden - bald ist es wieder soweit. «Und wie es dann knallt, knarrt und ächzt und im ganzen Raum nach Holz und Wein riecht, wenn es losgeht - ist eindrücklich auch für mich.»

## MEHR BIO IM GLAS!

Ein lebendiger Rebberg mit kräftigen, widerstandsfähigen Reben und einem gesunden Boden ist die Grundlage für feine Knospe-Weine. Bereits über 580 Winzerinnen und Winzer produzieren in der Schweiz Bioweine. Sie verzichten auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger. Auch viele Top-Winzer bekennen sich zu Bio und Biodynamie.

Mehr Infos: [www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch) 

## RELATED STORIES



SWISS WINE | BIO

### Gilles Besse: Dem Bio-Wein gehört die Zukunft

Die Bio-Weinszene vertraut einem Walliser Star-Winzer: Gilles Besse ist Präsident von Bio Suisse Wein.



GARDEN PARTY 2023 | SWISS WINE

### Morgan Meier: Der Pinot-Magier aus Neuenburg

Domaine des Landions: Ein aufsteigender Stern im Kanton. Dabei hat man erst 2015 die ersten Weine lanciert.



STARCHEFS

### Alte Weine, junge Spargeln. Und Silvia Mansers Küche

Ein denkwürdiger Abend! Die von Tscharners stechen ihre grandiosen Spargeln und öffnen ihre besten Flaschen.