

Gault&Millau

SWISS WINE | BIO-WINZER

**«Bachtobel»: Erbe
bewahren, Zukunft gestalten**

Johannes Meier & Team produzieren am Ottenberg (TG) Topweine. Bio fühle sich richtig an, so der Schlossherr.

4. September 2024 - 05:22 Uhr

Text: Geny Hess | Fotos: Fabian Häfeli

GROSSE FUSSTAPFEN. Seit 1784 ist das Schlossgut Bachtobel in Familienbesitz. Johannes Meier, heutiger Gutsherr in achter Generation, verwaltet dieses Erbe mit viel Fingerspitzengefühl. Nicht umsonst zählen die Weine vom Ottenberg TG, die er zusammen mit seinem langjährigen Team produziert, zu den besten Abfüllungen der Schweiz. «Ich bin da in grosse Fusstapfen getreten», sagt Meier, der das Gut nach dem Tod seines Onkels, des legendären Önologen Hans Ulrich Kesselring, vor mittlerweile 16 Jahren übernommen hat.

ALTE REBEN, KARGE BÖDEN. Als wäre es eine Märchenkulisse, fügt sich das Weingut in die idyllische Landschaft ein und erzählt Geschichten vergangener Zeiten. Umgeben von Wäldern und sechs Hektar Rebland trägt es seit 2021 das Bio-Knospe-Label. Die historische Einheit umfasst zusätzlich zehn Hektar biologisch verpachtete Landwirtschaftsfläche mit Wiesen, Obst- und Ackerbau. Eigentlich wurde schon von Johannes Meiers Vorgänger der gewählte ökologische Weg vorbereitet: Schon damals wurde auf natürliche Gründüngung gesetzt, sodass die teilweise alten Reben heute auf den kargen Böden sehr widerstandsfähig sind. Der Schritt zum Bio-Label sei kein grosser Sprung mehr gewesen, sondern einfach «eine Frage der Philosophie.»



Märchenkulisse: Die sechs Hektar Rebland sind umgeben von Wäldern, Obst- und Ackerbauflächen.



Das «Bachtobel»-Team: Ines Rebentrost, Fazli Llloluni, Philipp Gfeller und Johannes Meier (v.l.n.r.).

TERROIRWEINE & GESUNDE MITARBEITER. Inzwischen findet Johannes Meier: «Ich würde nie mehr zurückgehen – es fühlt sich so ganzheitlich und richtig an.» Und so sitzen heute die Mitarbeiter im T-Shirt auf dem Traktor und spritzen entspannt biologische Pflanzenschutzmittel, statt sich in unbequeme Schutzanzüge zu zwängen und Gift auszubringen. Für den Patron ist dabei nicht zuletzt die Gesundheit der Mitarbeiter essentiell. Entgegen kommt ihm, dass der Pflanzenschutz durch die Biodiversität im Rebberg unterstützt wird. Gefördert von Kräutern, Gräsern und zurückgekehrten Tieren. Die Weine, die daraus resultieren, sind frisch und tragen den einzigartigen Charakter ihres Terroirs.

DIE NATUR MACHEN LASSEN. Trotz allem sind manchmal Neupflanzungen notwendig, dabei sei die Geduld entscheidend: «Manchmal muss man einfach die Nerven behalten und die jungen Reben kämpfen lassen», betont Johannes Meier. Dieser Ansatz fördere wiederum starke, widerstandsfähige Pflanzen, die bestens für die Zukunft gerüstet sind. Denn das Ziel bleibt: kräftige Reben. «Wir lassen da die Natur einfach machen.»

>> www.bachtobel.ch