

«Beste Voraussetzungen für elegante Pinot Noirs»

Das Weinfelder Schlossgut Bachtobel zählt zu den führenden Weinproduzenten der Schweiz. Johannes Meier, seit 2008 in achter Generation am Steuerrad, lebt die Tradition seiner beiden Vorgänger fort.

Ein gigantischer Eichenbalken krönt die 432-jährige Baumpresse auf dem Schlossgut Bachtobel am Ottenberg in Weinfelden. Der Baum war am deutschen Bodenseeufer geschlagen worden, weil die einzige geeignete Eiche am Ottenberg beim Holzschlag zerrissen worden war. Man habe eine Unterseegeförni abwarten müssen, um den Baumriesen über den See transportieren zu können, erzählt Johannes Meier aus der Chronik des Gutes. Er hat es in achter Generation im Jahr 2008 von seinem verstorbenen Onkel Hans Ulrich Kesselring

übernommen und bewirtschaftet es zusammen mit der Önologin Ines Rebentrost sowie den Winzern Fazli Llolluni und Philipp Gfeller. Die uralte Baumpresse war von Kesselring restauriert und gelegentlich

auch eingesetzt worden. Meier und sein Team setzen die Presse seit 2009 jedes Jahr ein, um aus der Maische den Pinot Noir «No3» zu pressen – den schon vielfach besungenen Wein, der das Gut schweizweit bekannt gemacht hat. «Das machen wir nicht aus nostalgischen Gründen, sondern weil diese Presse den genau richtigen, konstanten Druck über Stunden aufrechterhält. Ich habe allergrössten Respekt vor unseren Vorfahren.» Niemand weiss, wie der Wein vor Jahrhunderten geschmeckt haben mag. Aber er war ein Getränk des Alltags, viel mehr als heute, der Alkoholgehalt lag deutlich niedriger. Das Weinmachen war nicht Sache von Gutsherren, sondern ihrer Bediensteten oder Pächter.

Heft selbst in die Hand genommen

Die Geschichte des Gutes Bachtobel reicht bis in späte 13. Jahrhundert zurück, im Besitz von Johannes Meiers Vorfahren ist es seit 1784. Sie hatten hohe Ämter inne und zählten zu jenen progressiven Kräften, die Napoleon als Befreier begrüsst und für die Ideale der Französischen Revolution eintraten. Der Wein blieb ein Randthema, bis Meiers Grossvater Hans Kesselring in den 1950er Jahren das Ruder übernahm und das Steuer herumriss. «Er wollte beweisen, dass auch am Ottenberg Weine höchster Güte gedeihen». Ertragsregulierung, der Einsatz von an den Standort optimal angepassten Klonen und die Arbeit in Rebberg und Keller zählten dazu.

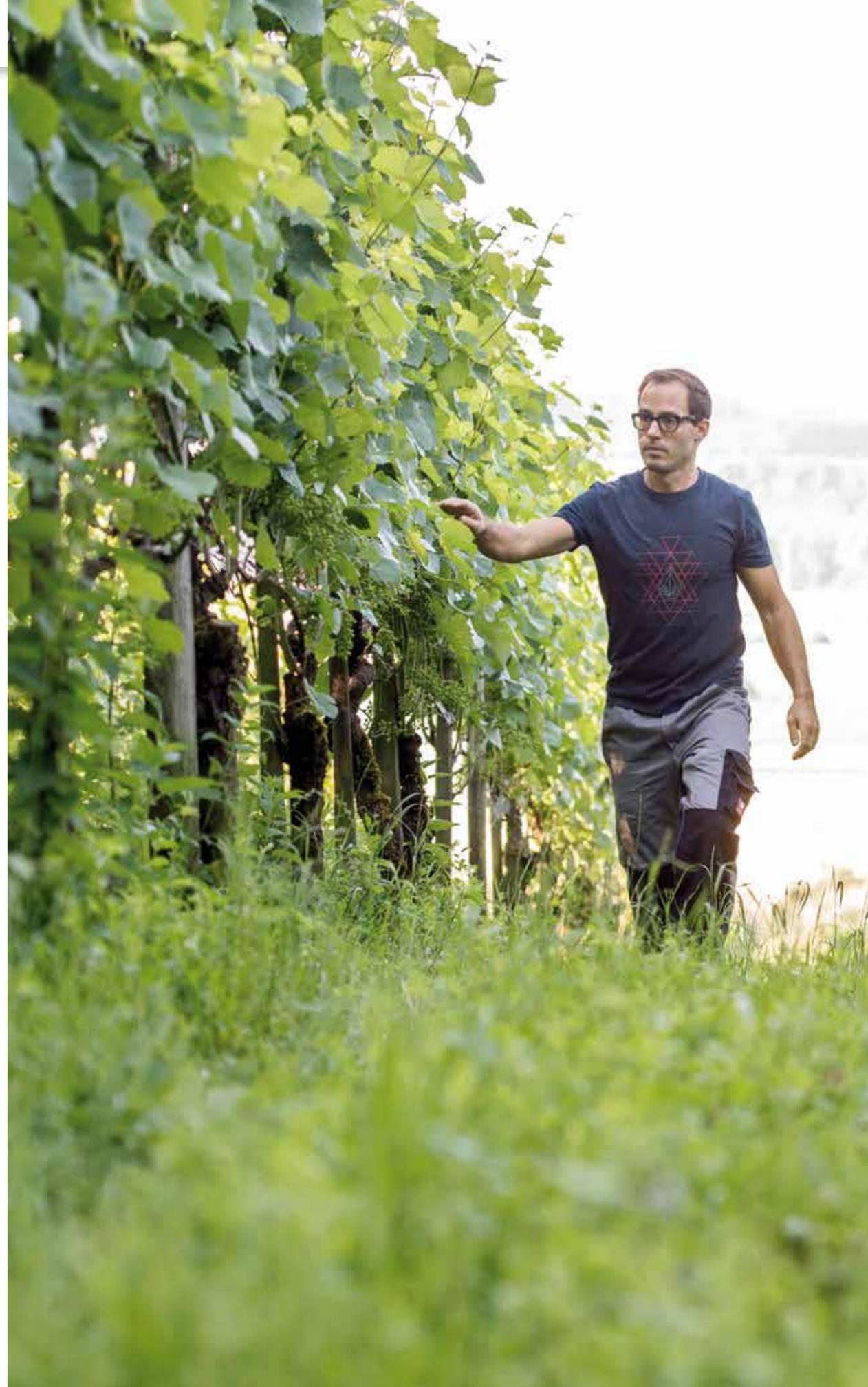
Sein Nachfolger Hans Ulrich Kesselring setzte den Kurs fort – mit eigenen Akzenten, experimentierfreudig und zugleich traditionsbewusst. Mit seinen Pinot Noir No1, No2 und No3, Weine von grosser Eleganz und Finesse, die nach Lage und Beerenqualität selektiert werden, schrieb er

ein Stück Schweizer Weingeschichte und bewies, dass auch weitab des Wallis, des Waadtlands oder der Bündner Herrschaft Weine gekeltert werden konnten, die zu den besten der Schweiz zählten.

Laissez-faire

Das gilt auch für die Weine der Nachfolger. Meier sagt, man stehe in der Tradition Kesselrings, sei einzig im Weinkeller etwas weniger experimentierfreudig. «Es ist ein kontrolliertes Laissez-faire. Wir greifen nur dann ein, wenn es qualitativ notwendig ist, und arbeiten auch mit traditionellen Mitteln.» Reifekeller und Produktionshalle können aber auch temperiert werden. Im Prinzip gehe es dabei aber vor

«Wir greifen nur dann ein, wenn es qualitativ notwendig ist, und arbeiten auch mit traditionellen Mitteln.»



Gutsbesitzer Johannes Meier:

«65 PROZENT DER ARBEIT AM WEIN WERDEN IM REBBERG GEMACHT.»

allem darum, das, was während des Jahres im Rebberg geschehen und gewachsen sei, authentisch in die Flasche zu bringen. «65 Prozent der Arbeit am Wein werden im Rebberg gemacht.» Auf den Einsatz von Düngemitteln verzichtet Meier. Das sei bei den geringen Erträgen von 400 bis 600 Gramm pro Quadratmeter auch nicht nötig. «Der Mulch des gemähten Grases genügt. Wenn man die Reben bewusst nicht zur Höchstleistung treibt, sondern sich mit dem bescheidet, was die Böden hergeben, lohnen sie es nicht nur mit Qualität, sondern brauchen auch weniger Pflege.»

Sechs Hektaren werden bewirtschaftet, 70 Prozent sind mit vier verschiedenen Pinot-Noir-Klonen bestockt, den Rest teilen sich Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Gris und Riesling. Etwa zwei Drittel der Produktion verkauft Meier direkt ab Hof an private Kunden, die oft über viele Jahre kämen. Ein wesentlicher Teil geht in die Gastronomie, der Rest über den Handel. Der Export sei interessant, aber man habe, wie alle Schweizer Spitzenweine, ein Wahrnehmungsproblem im Ausland. «Dabei haben Lagen wie der Ottenberg in den vergangenen drei Jahrzehnten enorm vom Klimawandel profitiert. Wir haben heute die besten Voraussetzungen weltweit, um elegante, vielschichtige Pinot Noirs zu produzieren.»

Schlossgut Bachtobel

8570 Weinfelden
www.bachtobel.ch

Das authentisch möblierte Biedermeierschloss kann tageweise für Anlässe gemietet werden.