

Das Erbe des Schlossherrn

Der Kanton Thurgau ist vor allem als Mostindien bekannt. Dass aus der Gegend um Weinfelden mittlerweile Pinots von Weltruf kommen, wissen die wenigsten. Höchste Zeit, die Welt mit dem Ottenberger bekannt zu machen. *Von Markus Schär*

«Eigentlich sollte ich Schweizer Weine aufstellen», sagte der Botschafter in einem osteuropäischen Land, als er uns in seiner Residenz empfing. «Ich kann Ihnen Waadtländer, Walliser und Neuenburger anbieten, auch Maiefelder.» Er schenkte dann aber einheimische Gewächse aus, weil sie perfekt zum Rindfleisch passten. «Kennen Sie die Thurgauer Weine, besonders die Ottenberger?», fragte ich den Botschafter als Weinfelder Lokalpatriot. Ihre Exzellenz zuckte so spöttisch mit den Mundwinkeln, wie es die Diplomatie gerade noch zulies: «Wollen Sie es nicht lieber mal mit dem Neuenburger versuchen?»

Als wir drei Tage später nach Zürich zurückflogen, las ich in der *Thurgauer Zeitung* ein Interview mit dem Weinexperten Thomas Vaterlaus: Er zeigte sich als «Fan der Ottenberger Weine», denn sie hätten sich im letzten Jahrzehnt «dramatisch verbessert». «Ich denke, die Ottenberger haben Chancen im Ausland», meinte er. «Vom Renommee her wäre es toll, wenn man in London oder New York die Weinfelder Weine honorieren würde.» Denn vor allem zu Rindsfilet passe ein Ottenberger besser als fast jeder andere Wein.

Eigenbau aus dem Kühlschranks

Thomas Vaterlaus ist Chefredaktor des Weinmagazins *Vinum*, aber auch Thurgauer, also vielleicht nicht ganz objektiv. Dass sein Urteil nicht lokalpatriotisch getrübt ist, bestätigen jedoch Experten sogar von jenseits der Landesgrenzen, vor allem – als ultimativer Richter – Robert Parker mit seinem *Wine Advocate*: Beim Pinot noir glänzt bei ihm auf dem dritten Platz, nach zwei Weinen der Domaine de la Rochette im Neuenburgischen (!), als erster Ottenberger der Grand Vin von Martin Wolfer. Auf dem sechsten und dem siebten Platz, zwischen zwei Malansern, folgen No. 4 und No. 3 vom Schlossgut Bachtobel und auf dem siebzehnten Platz der Schnellberg von Michael Broger. Vier Weine unter den besten siebzehn, das schaffte kein anderes Anbaugbiet. Ich schickte deshalb das Interview aus der *Thurgauer Zeitung* dem ungläubigen Schweizer Botschafter, mit etwas diplomatischem Spott garniert.

Es war das erste Mal, dass ich für die Weine aus meinem Wohnort warb, obwohl ich da schon bald sechzig Jahre lebe. Als Kind las ich zwar in der Chronik von Weinfelden über den Namen meines Dorfes: «Dieses Wort von gutem deutschem Klange hätte wohl nicht besser

gewählt werden können; ist doch der Flecken Weinfelden auf seiner nördlichen Seite mit einem prächtigen Rebgelede umgürtet.» Ich lernte aber auch schon als Schüler, dass der Name ursprünglich gar nicht vom Wein kam. Was «Quivelda» heisst, wie ein Urkundenschreiber im Jahr 838 den Ort nannte, darüber streiten sich die Forscher noch immer; jedenfalls hat der Name nichts mit Weinreben zu tun, obwohl schon die trinkfesten Römer von Ad Fines (Pfyun) nach Arbor Felix (Arbon) durch das Thurtal zogen.

Immerhin bot sich die volksetymologische Benennung an, denn schon seit dem Mittelalter wuchsen am ganzen Südhang des Otten-

«Wohl und Wehe der Bevölkerung hing während Jahrhunderten vom Weinertrag der Rebberge ab.»

bergs bis hinunter zur Thurebene Weintrauben, «ein geschlossenes Rebareal, über 600 Jucharten», wie der Dorfhistoriker Hermann Lei schreibt. Was die Masseinheit meinte, steht allerdings nicht fest; Wikipedia erklärt: «Je hügeliger und steiler das Land, desto kleiner die Juchart – im Rebbau mass sie nur zwischen drei und vier Aren.» Die Anbaufläche, bis zu 24 Hektaren, wäre also nicht grösser gewesen



Experimente: Rebstrost, Meier, Lloluni (v. l.).

als das heutige, immer noch schön zusammenhängende Rebgebiet mit seinen rund 25 Hektaren. Dagegen ist im ganzen Thurgau die Rebfläche gegenüber 1800 auf ein Zehntel geschrumpft: Vor der Kleinen Eiszeit im 17. und 18. Jahrhundert, in einem ähnlich günstigen Klima wie heute, wuchs der Wein auch an Lagen, wo jetzt niemand mehr daran dächte.

Damals lebte Weinfelden tatsächlich vom Wein. «Wohl und Wehe der Weinfelder Bevölkerung hing während Jahrhunderten vom Weinertrag der Rebberge ab», stellt Hermann Lei fest. Die Gemeinde, die der Stadt Zürich gehörte, gab ab 1544 den Weinpreis für alle verbindlich vor und zeichnete auch Quantität und Qualität auf – «mit vieler Säure» lässt sich in der Chronik oft nachlesen. Da der Preis feststand, stellten findige Rebbauern auf schlechtere, aber ergiebigere Sorten um: Sie brachten den Ottenberger für Jahrhunderte in Verruf.

Das galt bis fast am Ende des 20. Jahrhunderts. In meiner Jugend spotteten die Weinfelder darüber, wie viel Algerier die einheimischen Winzer in ihre Tropfen schütten mussten, um sie trinkbar zu machen, und darüber, dass aus der Weinkellerei am Bodensee, wo die meisten Rebbauern ihre Trauben abliefern, ein Einheitswein zurückfloss. In der Dorfbeiz «Eigenhof» holte die Urgrossmutter der heutigen Betreiberin, einer Schülerin des Starkochs Anton Mosimann, den roten Eigenbau aus dem Kühlschranks.

Da gab es nur Hansueli Kesselring, den Schlossherrn im Bachtobel. Aber der Siebte in der Dynastie eines Gerichtsherrn, am Salonisch so souverän wie auf dem Traktor, pflegte einen aristokratischen Auftritt. Ich traute mich erst im fortgeschrittenen Alter und mit ebensolchem Kontostand, mich als Kunde zu bewerben. Als ich danach einmal seine berühmte No. 3 lobte, einen Wein, den ich drei Jahre nach der Ernte kredenzt hatte, knurrte mich Hansueli an: «Das ist ja ein Verbrechen.»

Super-Cru aus alten Reben

Er schätzte mich aber als einen der Journalisten, die ihn landesweit feierten. Im letzten Jahrzehnt schrieben sie fasziniert zahllose Artikel über den Winzer, der seine Tropfen mit dem Gaschromatografen analysierte; der mit dem Vakuumverdampfer ebenso wie mit der Biodynamik experimentierte und der in seinen Jahresbriefen gelehrt über Wein und die Welt philosophierte. Sogar in den USA, wo er die grossen Güter an der Westküste besuchte,



Schmuckstück am Ottenberg: Schlossgut Bachtobel.

hörte er die Frage: «Where can I get your wine in Texas?»

Als Jungeselle in seinem Schloss hausend, wählte er den Sohn seiner Schwester, Johannes Meier, als Nachfolger aus. Der Absolvent der Hotelfachschule trat an, um in einem präzise geplanten Prozess das Gut innert acht Jahren zu übernehmen. Aber nur Monate später, am 6. September 2008, also gerade vor der Weinlese, setzte Hansueli Kesselring seinem Lebenselber ein Ende. Was sollte aus dem Schmuckstück am Ottenberg werden?

Johannes Meier nahm das schwere Erbe an, er suchte Hilfe bei den Nachbarn und bei Kesselrings langjähriger rechter Hand Fazli Lloluni, und er fand eine junge deutsche Önologin, die ihrem schönen Namen alle Ehre macht: Ines Rebstrost. Das Trio führt das Schlossgut weiter und pflegt die Tradition des grossen Vorgängers mit Experimenten: mit einer über 300-jährigen Baumpresse und vor allem mit der neuen No. 4, einem Super-Cru aus alten Reben und Burgunderklonen, den es nur in den besten Jahren (also von 2014 nicht) für die besten Kunden gibt. Das Schlossgut am Ottenberg, inzwischen auch als Herberge im Angebot, strahlt heller denn je.

Daneben blühten seit dem Tod von Hansueli Kesselring auch die Nachbarn auf; vom Vorbild

inspiriert und nach Lehrjahren teils auch im Ausland ambitioniert, ihren eigenen Stil zu suchen – in freundschaftlicher Zusammenarbeit. Michael Broger, zuvor Mitarbeiter im Schlossgut, führt seit zwölf Jahren gleich nebenan auf drei Hektaren einen Einmannbetrieb: Nach biologisch-dynamischen Grundsätzen lässt er Schafe und Wollschweine weiden, setzt so wenig Schwefel wie möglich ein und greift nur in den Prozess ein, wenn es absolut nötig ist. Seine Weine ernten nicht nur von Robert Parker höchstes Lob. Michael Burkhardt kam vor zwölf Jahren von der Ausbildung im Weingut Manincor im Südtirol zurück. Während seine Eltern die Ernte der Weinkellerei Rutishauser in Scherzingen TG verkaufen, macht er jetzt seine Weine selbst, auch aus den Reben des Schlossherrn August von Finck. Eine Entdeckung ist vor allem sein Kernling, ein kräftiger Weisser aus einer alten Sorte.

«Ein Bravo den Künstlern»

Mit dem Sprung aufs Podest verblüffte aber vor allem das teils angrenzende Weingut der Brüder Hansruedi und Fredi Wolfer, die zuvor jahrzehntelang in aller Stille süffige Tropfen geliefert hatten. Martin Wolfer, aus der nächsten Generation, kam 2004 aus Tasmanien zurück. Und er brachte es mit einem im Bach-

tobel abgeschauten modernen Stil auch im Auftritt ganz an die Spitze. Dabei bleibt er so bescheiden wie sein Vater und sein Onkel. Beim letzten Degustieren fragte ich ihn, wie viel Wein er mache. «55 000 Flaschen.» – «Und die sind innert Monaten alle ausverkauft?» – «Ja.» – «Aber Sie haben schon mal etwas von

«Wenn ich die Preise anhebe, wecke ich nur Erwartungen, die ich vielleicht nicht erfüllen kann.»

Ökonomie gehört, oder?», zündete ich ihn angesichts seiner Preise zwischen 16 und 31 Franken für den Roten an: «von Angebot und Nachfrage und so?» Er sagte: «Ich mache das noch dreissig Jahre. Wenn ich die Preise anhebe, wecke ich nur Erwartungen, die ich vielleicht nicht erfüllen kann.»

Alles das sprach das Interview in der *Thurgauer Zeitung* an, das ich dem Schweizer Botschafter im osteuropäischen Land sandte. Er schickte mir umgehend einen Artikel zurück, in dem *Le Temps* über die Weine aus Weinfelden schwärmt: «Die pure Verführung – ein Bravo den Künstlern!» Und der Botschafter schrieb dazu: «Ich hoffe, ich kann Ihnen beim nächsten Besuch auch Ottenberger aufstellen.» ○