



Zur «Entourage»
des Schlosses
gehören eine Reihe
von Riegelhäusern:
Der Torggel, die
Scheune, das Päch-
ter- und das Tag-
löhnerhaus.

Lebendige Geschichte

Altes Schloss, junger Wein

Keltern wie vor 400 Jahren – im **Weingut Bachtobel** bei Weinfelden TG lebt diese Tradition weiter: Gutsherr Johannes Meier hat die Presse von 1584 wieder in Betrieb genommen.

Text **Elsbeth Hobmeier** Fotos **Pia Grimbühler**



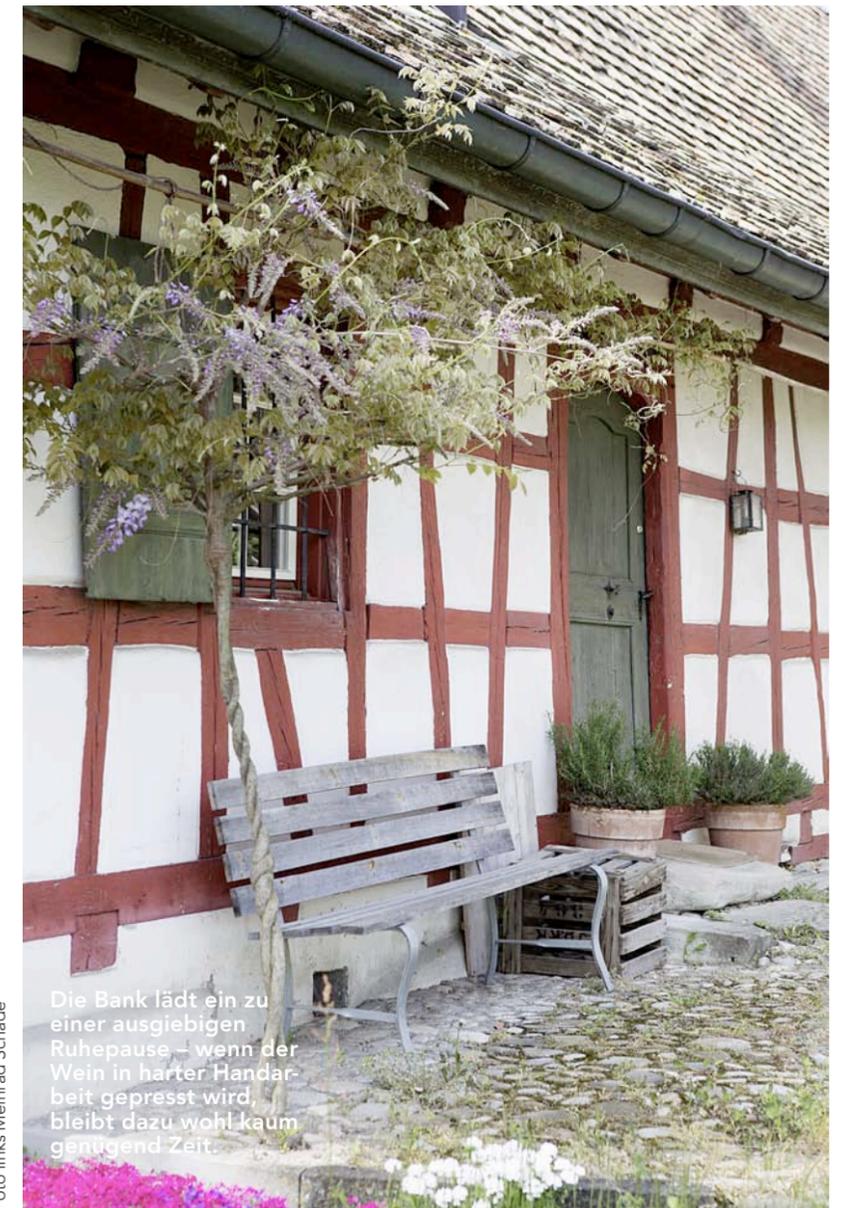
Johannes Meier, der als
einzigster Nachkomme das
Gut vor bald sechs Jah-
ren kurzfristig überneh-
men musste, hält die
Bachtobel-Weintradition
hoch.



Die Presse entstand aus einer riesigen Eiche

Die Traubenmaische wird auf dem Presstisch ausgebreitet und mit Brettern abgedeckt, bevor die riesige Baumpresse sich darauf senkt.

Foto links Meinrad Schade



Die Bank lädt ein zu einer ausgiebigen Ruhepause – wenn der Wein in harter Handarbeit gepresst wird, bleibt dazu wohl kaum genügend Zeit.

Es knirscht, es ächzt, es knarrt im alten Gebälk, als möchte es auseinanderbrechen. Ganz langsam, Zentimeter um Zentimeter, senkt sich der riesige Querbaum und drückt tonnen-schwer auf die ausgebreiteten vergorenen Trauben. Noch ein Dreh, nochmals ein Kraftakt der zwei Helfer, die im Kreis um das riesige Holzgewinde gehen und es so bewegen – jetzt schiesst ein erster Schwall von blutrotem Rebensaft in den Bottich. Es ist Herbst, es ist Ernte- und Pressezeit. Auf dem Schlossgut Bachtobel am Ottenberg oberhalb von Weinfelden

ist dies ein ganz besonderer Moment. Denn nur an einem einzigen Tag des Jahres wird die alte Baumpresse in Betrieb genommen, um den Wein so zu keltern, wie es vor über 400 Jahren üblich war. Längst haben landauf landab chromstahlglänzende Maschinen diese Arbeit übernommen. Auch auf Bachtobel kommt meist ein solches Modell zum Einsatz. Vor fünf Jahren wurde jedoch die Weinpresse mit der eingravierten Jahreszahl 1584 – es dürfte die älteste noch existierende der Schweiz sein – aufwendig renoviert und für einen Teil des Weins, nämlich den Bachtobel Barrique No 3, wieder aktiviert.

Dies verlangt jedes Mal sämtliche Kräfte des Gutsherrn Johannes Meier und seines Teams. Bereits zwei Wochen vorher muss der Presstisch gewässert werden, damit das Holz aufquillt und dicht hält. Am frühen Morgen des Presstags kriecht die Önologin Ines Rebentrost in das auserwählte 4000-Liter-Fass und schaufelt die hier seit Wochen gärenden Trauben durch eine kleine Öffnung ins Freie. Rund 50 Kilo passen in eine der tragbaren Büten – eine schwere Last für die Helfer. Sie schleppen die Trauben ins Torkegelgebäude und kippen sie auf den Presstisch. Johannes Meier verteilt die dampfende Maische

gleichmässig auf die Bretter und formt sie zu einem Kuchen. Ist auch das letzte wertvolle Rest aus dem Fass gekratzt, wird das Pressgut sorgfältig mit Brettern abgedeckt und mit Querbalken beschwert. Jetzt drehen die Helfer an der Winde – es ächzt und knirscht, der Querbaum drückt mit Tonnenkraft jedes Tröpfchen aus den Trauben.

VON WEIN UND VIEUX MARC
«Ein wertvoller Saft», strahlt Johannes Meier und schüttelt seinen Leuten die von der Arbeit rot gefärbten Hände. Nicht nehmen lassen sie sich den ersten Testschluck des 2013-er direkt ab

Presse: «Schön kirschtig und gehaltvoll», finden sie. Das lässt Gutes hoffen für diesen Jahrgang, der mit später Blüte, viel Regen und Nebel kein einfacher war im Thurgau. Doch Johannes Meier ist zuversichtlich: «In tendenziell kühlen Jahren entstehen bei uns oft die besten Weine.» Bis dieser Pinot noir No 3 trinkbar ist, wird der Traubensaft 15 Monate lang in Eichenholz-Barriques reifen und dann in Flaschen abgefüllt werden. Aus den ausgepressten Traubenhäuten und –kernen brennt Bachtobel-Winzer Fazli Lolluni übrigens in den 200-jährigen Kupferbrennblasen des Schlosses den begehrten Vieux



Im Labor prüft Önologin Ines Rebentrost regelmässig den Zustand der Weine.

FEIERN IM WEINGUT

SCHLOSS ZU VERMIETEN Nach sanften baulichen Anpassungen kann das Schloss Bachtobel oberhalb von Weinfelden im Kanton Thurgau ab Ende 2014 für Gesellschaften bis zu 20 Personen gemietet werden. Alle Zimmer mit ihrer originalen Einrichtung aus dem 18. und 19. Jahrhundert sowie der Schlosspark stehen zur Verfügung, je nach Wunsch kann eine Bewirtung durch renommierte Gastköche oder ein Rahmenprogramm vereinbart werden. Pauschalpreis Fr. 2000.- pro Tag.
weitere Infos: www.bachtobel.ch.

Marc, «man sieht ihn dann zwei Wochen lang nur noch umhüllt von Schnapsdämpfen», lacht Johannes Meier, der das Schlossgut Bachtobel in achter Generation führt. Der Einstieg im Herbst 2008 kam für den damals 32-jährigen Betriebswirt, schaffer und Hotelfachmann sehr viel schneller als geplant. Zwei Wochen vor der Ernte verstarb plötzlich sein Onkel Hans Ulrich Kesselring, der als aussergewöhnlich beseelter Winzer das Weingut zu einem der besten und angesehensten der Schweiz gemacht hatte. Als hartnäckiger Tüftler befasste er sich besonders mit der Sorte Pinot noir und fand eine ganz eigene Weinsprache. Seine Pinots No 1, No 2 und No 3 mit ihrer feinen Eleganz und filigranen Nachhaltigkeit setzten Massstäbe – die Burgunderflaschen mit den auffallend gestanzten Etiketten zählen zur unbestrittenen Schweizer Elite. In dieser Situation gab es für Johannes Meier, Sohn von Kesselrings Schwester, nur eines: Seine Lebenspläne über den Haufen werfen und das Erbe seiner Vorväter weiterführen. Die Rebberge hingen voller Trauben und zwangen zum Handeln. Gute Nachbarn und Winzerfreunde von Kesselring halfen nach Kräften, dankbar konnte er auf die Önologin Ines Rebentrost zählen sowie auf das Wissen des langjährigen Mitarbeiters Fazli Lolluni, der



Eines der gepflegten, noch original eingerichteten Zimmer im Schlossgebäude aus der Biedermeierzeit. Es kann gemietet werden.

Raum für Feste und Tagungen

seit inzwischen 20 Jahren jeden Rebstock des Guts kennt. Die Ernte 2008 wurde eingebracht, und – fast ein Wunder – ein Wein gekeltert, der dem hohen Qualitätsniveau der Bachtobel-Weine entsprach. Johannes Meier hält das Erbe, das Gedankengut und den Weinstil seines verstorbenen Onkels hoch. Er fühlt sich der Tradition verpflichtet, er freut sich, wenn die Kunden dem Wein die Treue halten und ihn weiterhin lieben. Sanft hat er einige alte Anlagen erneuert, Reben neu gepflanzt, besonders viel Sorgfalt auch auf den mineralischen Müller-Thurgau gelegt, den Ines Rebentrost

«mit unglaublicher Passion betreut», wie Meier bewundernd feststellt. Aber auch klar macht: «Der Pinot noir ist und bleibt unser Flaggschiff, dessen eleganten, filigranen Stil wir bewusst pflegen.»

GROSSE GESCHICHTE

6 Hektar Reben, 13 Hektar Wald, ein grosses Schloss samt Nebengebäuden – das alles verlangt die geballte Kraft des neuen jungen Eigentümers und Geschäftsführers. «Bachtobel ist ein Gesamtkunstwerk, das erhalten bleiben muss», hatte Meier rasch erkannt. Denn es ist nicht einfach ein schön gelegenes



Johannes Meier als Vertreter der achten Generation wohnt mit seiner jungen Familie nicht im Schloss, sondern zieht die Scheune als Lebensraum vor.

Gut, sondern hat eine grosse Geschichte. Schon im Jahr 1294 stand an diesem Platz eine Burg, das später erbaute «herrschaftliche Schlössli mit Schopf, Torggel, Metzg, 2 Häusern, Stallungen» wie es in der Verkaufsurkunde vom 22. Juni 1784 an den neuen Eigentümer Johann Ulrich Kesselring hiess, umfasste auch die gerichtsherrlichen Rechte. So wurde der Bauer Kesselring, der bald einmal Reben anpflanzte, auch Herr eines Gerichts. Als Landrichter spielte er – zusammen mit seinem 1765 geborenen Sohn – eine wichtige Rolle beim Befreiungskampf der Thurgauer aus der Untertanenschaft. Ein grosser Findling aus der Thur, ein Geschenk der Gemeinde Weinfeld, hält vor der Einfahrt zum Schloss das Andenken an Vater und Sohn Hans Ulrich Kesselring mit

folgender Inschrift lebendig: «Zur Erinnerung an ihre Verdienste um die Befreiung des Thurgaus 1798.»

WOHNEN IN DER SCHEUNE

Johannes Meier will nicht mehr im Schloss residieren, er hat sich mit seiner Frau und zwei kleinen Buben in der Scheune wohnlich eingerichtet. Doch was tun mit dem gepflegten Gebäude aus der Biedermeierzeit mit authentisch eingerichteten Räumen? Um den Unterhalt des herrschaftlichen Gebäudes zu finanzieren, hat er Nutzungsideen gewälzt und den Entschluss gefasst, es für exklusive Feiern, Tagungen und Veranstaltungen zu vermieten.



Wein bedeutet Geschichte. Dies passt zum alten Familiensitz, der einst auch als Landgericht diente.

«Die Gäste sind für einen Tag zu Schlossherren», sagt er. Die Räume werden zurzeit wo nötig sanft renoviert, ein Billard- und ein Musikraum eingerichtet, dafür die Büros und das Labor in ein anderes Gebäude verlegt. Es ist ein schöner Weg, um das Weingut samt Schloss Bachtobel in eine gute Zukunft zu führen.

Die Trauben hängen bereits wieder an den Stöcken, dicht und schwer. Bald kann der Jahrgang 2014 eingebracht werden. Und dann ist Zeit, die alte Baumpresse bereitzustellen. Auf dass sie wieder ächzt und presst und den frischen Saft sprudeln lassen kann. ✿

Weingut

Spitzenweine vom Ottenberg

Als Flaggschiff von Schloss Bachtobel macht der elegante Rotwein Furore. Doch auch die Nachfrage nach Weissweinen wird immer grösser.

Aushängeschild des Weinguts ist unbestritten der Pinot noir, der in der Ostschweiz auch als Blauburgunder bekannt ist. Zu den bereits seit vielen Jahren von Hans Ulrich Kesselring gekelterten No 1, No 2 und No 3 ist heuer ein neues «Geschwister» gestossen: Der Pinot noir No 4 aus einer Selektion von über vierzigjährigen Rebstöcken. Er wird ausschliesslich in **SPITZENJAHREN** produziert, als erstes kommt jetzt der Jahrgang 2011 auf den Markt, aber erst in einer limitierten Menge von 800 Flaschen. Er wird noch einige Jahre der Reifung brauchen. Schneller zugänglich ist die No 1 als edle Variante eines Ostschweizer Landweins. Die No 2 ist ein Jahr lang in 800-Liter-Fässern gereift, zeigt sich frisch und fruchtig. No 3 schliesslich wird 18 Monate im **EICHENBARRIQUE** gelagert und ist ein vielschichtiger Spitzenwein. Als weiterer Rotwein wird ein Clairet angeboten, eine «Bordeauxmischung» aus Merlot, Cabernet Sau-



Wenn die Trauben reif sind, werden sie von Hand gelesen – am liebsten unter warmer Herbstsonne.

vignon und Cabernet Franc – Clairet ist eine alte Bezeichnung der Engländer für den Bordeaux. «Die Nachfrage nach Weissweinen wird immer grösser, wir haben stets zuwenig», sagt Gutsbesitzer Johannes Meier. Angebaut und gekeltert werden im Schlossgut Bachtobel folgende weisse Sorten: Müller-Thurgau (vielerorts besser bekannt

als RieslingxSylvaner), Pinot gris, Weisser Riesling und Sauvignon blanc. Die Palette wird ergänzt durch den im Hause gebrannten **VIEUX MARC**, der 15 Jahre im Holzfässchen gereift ist, und durch die Spezialität Verjus. Das ist ein edler, aus noch grünen Trauben gewonnener Saft, der wie ein milder Essig eingesetzt werden kann. **EHO**

Foto unten Meinrad Schade