

Focus

Theater Chur blickt nach Europa
Die Saison am Theater Chur beginnt mit politisch brisanten Stücken. 29

Preis für Peter Gross
HSG-Soziologe bekommt St. Galler Kulturpreis. 31



Weinbautechnologie von anno dazumal: Johannes Meier präpariert die Maische in der Traubenpresse aus dem Jahr 1584.

Bilder: Reto Martin

Knarren, knacken, knirschen

Lokaltermin Das renommierte Weingut Schloss Bachtobel in Weinfelden hat eine Presse aus dem Jahr 1584 wieder in Betrieb genommen. Ein Bekenntnis zur Tradition – und zur Sinnlichkeit des Weinmachens.

Beda Hanimann
beda.hanimann@tagblatt.ch

Schlossherr Johannes Meier räkert wie ein Strassenarbeiter. Doch er schaufelt nicht Kies zurecht, nicht Sand, sondern wertvolles Traubengut. Es ist ein nebliger Morgen am Ottenberg, und es ist der Tag, an dem die alte Traubenpresse aus dem Jahr 1584 zum Einsatz kommt. Seit einigen Jahren arbeitet das Team auf Schloss Bachtobel wieder mit dem Ungetüm, an diesem Tag sollen Blauburgundertrauben für den Bachtobel N° 3 gepresst werden.

«Ob die alte Presse einen Einfluss auf den Wein hat, kann man nicht sagen», erklärt Winzer Philipp Gfeller. «Wir denken aber ja.» Der Prozess läuft viel langsamer und damit schonender als auf modernen Anlagen, es knackt und knirscht, knarrt und ächzt im Gebälk. Ein sinnliches Erlebnis, man wird fast ehrfürchtig bei der

Vorstellung, dass diese archaische Geräuschkulisse das Entstehen eines der besten Weine der Schweiz begleitet.

Das Gewicht des Pressbalkens ist fast sichtbar

Doch bis der trübrote Saft munter plätschert wie ein Brunnlein, ist Handarbeit gefragt. Am frühen Morgen ist Önologin Ines Rebentrost in das Fass gestiegen, in dem die Trauben während zehn Tagen vergoren sind. Sie schaufelt die Maische heraus, welche Meier und Winzer Fazli Lolluni in Standen wie in Rucksäcken zum Torkel tragen. Dort präpariert Meier das Traubengut zu einem kompakten Kuchen.

Dann wird die Maische mit Brettern bedeckt, darauf kommen Balken verschiedener Dicke, mit denen der freie Raum bis hinaus zum Pressbalken gefüllt wird. Es ist ein Hin und Her. «Nochmals zurück, wir sind zu tief», ruft Meier. Der Pressbalken

wird auf der einen Seite verkeilt, am anderen Ende drehen Ines Rebentrost und ein Helfer an der Spindel. Der Balken senkt sich, fast wird sein Gewicht sichtbar. Nach weiteren Drehungen heben sich die mächtigen Steine, die das Gegengewicht bilden. «Das garantiert einen konstanten Druck, bis die Maische ausgepresst ist», sagt Meier. Aus dem anfänglichen Plätschern ist ein Sprudeln geworden, das etwa eine Stunde anhalten und allmählich zu einem Tröpfeln werden wird. Am Nachmittag wird die Presse zurückgebaut, die Maische neu geschichtet und ein zweites Mal gepresst. Der Vorgang dauert bis zum nächsten Morgen.

Meier und sein Team haben Freude an der anstrengenden, aber gemächlichen Arbeit. «Eine über 400jährige Anlage, die aber auf der Höhe der modernen Technologie ist, das ist etwas Schönes», sagt Meier. Und das entspreche auch der Philosophie

von Hans Ulrich Kesselring, seinem 2008 verstorbenen Onkel und Vorgänger, der bewusst alte und moderne Techniken angewendet habe.

Die Pflege der Tradition kommt auf dem Schlossgut Bachtobel nicht von ungefähr. Die prächtig inmitten der Rebberge am Ottenberg gelegene Kellerei ist seit über 230 Jahren und acht Generationen im Familienbesitz. Für den alten Torkel und einen jüngeren aus dem Jahr 1729 wurde Anfang des 19. Jahrhunderts eigens ein Presshaus gebaut.

Bekenntnis zum Pinot noir

Das Schlossgut Bachtobel hat vor allem Ende des 20. Jahrhunderts unter der Führung des charismatischen Hans Ulrich Kesselring mit hochkarätigen Rotweinen auf sich aufmerksam gemacht. Im Zentrum des Erfolgs steht das Bekenntnis zu den lokalen Gegebenheiten. «Ich bin froh, dass

Kesselring nicht jede Modeströmung mit neuen Sorten mitgemacht hat», sagt Gfeller. Der Pinot noir seines, der hierher gehöre, finden Meier und sein Team. Aus dieser Sorte keltern sie ein kleines Sortiment, von der einfachen N° 1 bis zur vor wenigen Jahren lancierten N° 4, die nur in Spitzenjahren produziert wird.

Sonnige und warme Jahre mag man auch auf Bachtobel, weil die weniger Aufwand erfordern. Aber lieber ist dem kleinen Team das kühlere Ostschweizer Klima mit Herbstnebel und kalten Oktobernächten, das die typische Saftigkeit, Frische und prä-sente Säure garantiert. «Thurgau und Brandigkeit, das passt nicht zusammen», sagt Gfeller. Mit dem 16er ist Meier glücklich. Die Qualität sei sehr gut, die Menge erfreulich. Und der Torkel von 1584, der hat auch 2016 wieder tadellose Dienste geleistet.

www.bachtobel.ch

Look

In Daunen gebettet

Das Duvet reist mit. Da laufen einem die Schweisstropfen schon beim Anblick der neuen Stepphüllen über die Stirne. Während die ganze Welt von Klimaerwärmung spricht, bereiten sich die Designer auf arktische Temperaturen vor. Sie haben keine bessere Idee, als die Frauen in gigantische Daunenwürste zu packen. Wo ist die federleichte, gesteppte Outdoor-Jacke geblieben, die sich winzig klein zusammenrollen lässt? Stattdessen tragen wir unser Duvet überallhin mit, als ob wir uns fürs Camping wappnen müssten.

Diese Dickmacher – sie sprengen jegliche Proportionen – sieht man bei Balenciaga und Stella McCartney, Zara und H&M. Irgendeinen Reiz müssen sie ja haben, wo diese aufgeblähten Monster doch überall in den Läden hängen. Einverstanden: Etwas Neues musste kommen, ohne dass die begehrte Daunenjacke von der Bildfläche verschwindet. Überraschen kann man nur noch mit neuen Proportionen. Und die heissen «Oversize». Mit Gelpolstern wird eifrig experimentiert. Mal längs, mal quer oder in Schichten genäht. Aus den Daunen lassen sich sogar ärmellose Jacken mit riesigen Kragen und Couturekleider entwerfen. Wenn das kein Modestatement ist?

Yvonne Forster
yvonne.forster@tagblatt.ch



Und das noch

Ein weisser Fleck auf der Modekarte

Basel ist die lässigste Stadt der Schweiz. Das ist nicht etwa das Ergebnis einer Umfrage bei Touristen, sondern das Fazit des Online-Modehändlers Zalando. Anlässlich seines fünften Geburtstags hat das Shoppingportal «näher betrachtet», was in den verschiedenen Regionen im Warenkorb landet. Basler bevorzugen Jogginghosen und Sneakers. In Zürich sind die Hipster daheim; sie kaufend Slipper und lässige Hemden. Elegant geht es etwa in Genf (Pumps und elegante Kleider) zu. Die Ostschweiz kommt auf der Zalando-Karte nicht vor. Das könnte ein positives Zeichen sein: Hier wird eben noch analog eingekauft. (dbu)



Der Maischekuchen wird mit Brettern und Balken abgedeckt, Önologin Ines Rebentrost dreht die Spindel – und bald sprudelt der kostbare Saft aus der Presse.