

# «Bin ein Fan der Ottenberger Weine»

Chefredaktor **Thomas Vaterlaus** adelt in der letzten Ausgabe des Weinmagazins «Vinum» die Winzer aus Weinfeld und Boltshausen. Er bezeichnet die Entwicklung der Pinot noirs vom Ottenberg als ausserordentlich und attestiert ihnen auf dem internationalen Markt Chancen.

MARIO TESTA

*Thomas Vaterlaus, Sie bezeichnen die Weine vom Ottenberg in Ihrem grossen Artikel im aktuellen «Vinum» als dramatisch gut. Weshalb gleich dramatisch?*

**Thomas Vaterlaus:** Grundsätzlich sind die Weine sehr gut, aber vor allem haben sich die Weine vom Ottenberg innert relativ kurzer Zeit dramatisch verbessert. Sie haben über die ganze Schweiz gesehen eine überdurchschnittliche Entwicklung gemacht seit dem Jahr 2002.

*Woran liegt diese überdurchschnittliche Entwicklung? Ist der Ottenberg ein besonders gutes Terroir?*

**Vaterlaus:** Nein, eher nicht. Das ist etwas umstritten. Blickt man beispielsweise ins Burgund, sind es da vorwiegend kalkhaltige, karge Böden, die sich schnell erwärmen und auf denen die Reben des Pinot noir prächtig gedeihen. Solche Böden gibt es am Ottenberg nicht, im Gegenteil. Hier sind sie eher schwer, lehm- und humusreich und daher auch eher kühl.

## Der springende Punkt für den Erfolg sind die jungen Winzer am Ottenberg.

*Liegt die gute Entwicklung dann eher am Klima vom Ottenberg?*

**Vaterlaus:** Der Klimawandel hat sich sicher positiv ausgewirkt auf die Ottenberger Weine. Die Weinberge liegen mit 450 bis 600 Metern eher hoch. In Verbindung mit den kühlen Böden war der Ottenberg bis in die 1980er-Jahre eher zu kalt für die Pinot-noir-Rebstöcke. Da gab es nur in drei von zehn Jahren einen guten Jahrgang. Die Weine waren leichter als heute. Dank der Erwärmung hat der Ottenberg heute ein ideales Klima für Pinot noir.

*Hans Ulrich Kesselring gilt als Pionier am Ottenberg, der schon vor dem Klimawandel gute Weine gekeltert hat. Wie hat er das gemacht?*

**Vaterlaus:** Kesselring hat als erster streng nach burgundischer

Art Weine gekeltert. Er kaufte sich einen Vakuumverdampfer, um die Fülle zu steigern, also der Maische Wasser zu entziehen. Die Maische hat er bis ins Jahr 2003 so veredelt. Mit jenem heissen Sommer kam dann aber die Wende. Die Winzer merkten, dass es keine zusätzliche Behandlung des Weins mehr brauchte. Bei zu viel Zucker entsteht nämlich zu viel Alkohol, und damit geht die Eleganz der Weine verloren, rund 13 Volumenprozent sind ideal – mehr sind gar nicht erstrebenswert. So ergeben sich am Ottenberg frische, subtile und filigrane Weine.

*Das Klima am Ottenberg stimmt also, die Böden sind hingegen kein Erfolgsgarant. Was macht die Ottenberger Weine dennoch so gut?*

**Vaterlaus:** Der springende Punkt sind die jungen Winzer, beispielsweise Michael Broger. Er macht etwas ganz eigenes mit Naturweinen – ohne Zuchtheife, natürlich vergoren, nicht filtriert und möglichst ungeschwefelt. Seine Weine sind durch die Säure und den tiefen PH-Wert stabiler und sehr gut erkennbar.

*Weiter östlich am Ottenberg liegen das Schlossgut Bachtobel und die Weingüter der Familien Burkhart und Wolfer. Was halten Sie von deren Weinen?*

**Vaterlaus:** Martin Wolfer ist der andere Pol zu Broger, auch wenn beide ganz klar Pinots keltern – es sind einfach verschiedene Sorten. Wolfers Weine sind samtiger, weicher, fast süsslich. Dazwischen liegen das Schlossgut Bachtobel von Johannes Meier und das Weingut Burkart mit sehr zugänglichen Weinen.

*Erstaunt es Sie, dass die Winzer am Ottenberg kaum Konkurrenzdenken an den Tag legen?*

**Vaterlaus:** Die Winzer arbeiten sogar zusammen! So kommen sie weiter, als wenn jeder für sich werkeln würde. Es zeigt auch die Grösse von Johannes Meier vom Schlossgut Bachtobel – er steht voll hinter der Zusammenarbeit, obwohl er am Anfang als einziger grosse Bekanntheit genossen hat. Diese Zusammenarbeit ist wirklich ausserordentlich.



Bild: Mario Testa

Weinkenner und «Vinum»-Chefredaktor Thomas Vaterlaus sitzt in einem Fass-Sessel in seinem Zweitbüro in Ermatingen. Viele Bücher und Weinflaschen zieren den Raum.

## Zur Person Redaktor mit feinem Gaumen

Thomas Vaterlaus ist in Ermatingen aufgewachsen. Der 54-Jährige hat an der Schweizer Journalistenschule MAZ seine Ausbildung gemacht.

Er hat als Redaktor unter anderem für die Berner Zeitung, das St. Galler Tagblatt und die Weltwoche gearbeitet. Seit 1995 arbeitet er in verschiedenen Funktio-

nen für «Vinum», Europas Weinmagazin, seit drei Jahren ist er Chefredaktor. Er arbeitet und wohnt sowohl in Zürich als auch in Ermatingen. (mte)

*Wo sehen Sie die Ottenberger Weine verglichen mit denen aus der Bündner Herrschaft?*

**Vaterlaus:** Im Rheintal bläst im Herbst oft der Föhn, er wird auch Traubenkocher genannt, dadurch findet die Reifung der Trauben in einer kurzen Zeit statt, das ist fast der gleiche Effekt wie mit einem Verdampfer – es geht fast zu schnell. Am Ottenberg findet eine langsame, gleichmässige Reifung statt. Das ergibt subtile, fein strukturierte Weine. Bei Bündner Weinen hätte ich Mühe bei einer Blindverkostung. Bei den Ottenbergern nicht. Jeder hat seine Stilistik und hält sie über mehrere Jahre.

*Wie stehen die Rotweine der Winzer vom Ottenberg im internationalen Vergleich da?*

**Vaterlaus:** Ich denke, die Ottenberger haben Chancen im Ausland. Auch weil sie sich in den vergangenen Jahren sehr positiv entwickelt haben. Vom Renommée her wäre es toll, wenn man in London oder New York die Weinfelder Weine honorieren würde. Es gibt da erste Ansätze.

## Zu einem Rindsfilet passt ein Ottenberger besser als fast jeder andere Wein.

*Sind Sie ein Fan der Ottenberger?*

**Vaterlaus:** Ja, absolut! Der pure Stil, die subtile Strukturierung der Weine. Auch wenn sie nicht jedem schmecken, halte ich diese Werte sehr hoch. Ich finde sie besser als allzu gefällige Weine. Zu einem Rindsfilet passt ein Ottenberger besser als fast jeder andere Wein.

*Gefällt Ihnen auch die Landschaft?*

**Vaterlaus:** Es ist fast eine heile Welt, wenn man von Boltshausen her zuerst die Getreidefelder, dann die Apfelbäume und weiter oben am Hang die Weinberge und mittendrin das Schlossgut Bachtobel und das Restaurant Weinberg sieht. Andere fahren in die Toscana oder ins Piemont, dabei wäre Weinfeld gerade so interessant für Weinliebhaber.

## IN DER TZ VON 1915

### Eine verhängnisvolle Wette

**KREUZLINGEN.** Sassen da bei einem Wirt ein paar Gäste in feuchtfrohlicher Stimmung, wobei sich die Unterhaltung mit den Härten der Grenze befasste.

Anzeige

Gesucht in Frauenfeld + Umgebung

**Bauland**  
(evtl. Abbruchobjekt)

Unkomplizierte und transparente Kaufabwicklung.

Ed. Vetter AG, 9506 Lommis  
Urs Vetter, 052 369 45 44  
urs.vetter@vetter.ch

Der Gastgeber, ein Schwabe, der die Leber an der Sonnenseite hat, stellte die Behauptung auf, dass es ihm trotz aller Absperung gelingen werde, ohne Ausweis nach drüben und wieder zurück zu kommen. Es kam zur Wette um den Preis von fünf Litern Wein, wenn der Schwabe gleichen Abends wieder zurückkehrt. Die Gesellschaft wartete vergeblich. Nach Übersteigen des eisernen Zauns nahm ihn der Grenzschutz in Empfang und verbrachte ihn nach Nummer sicher. Der Spass wurde dem Mann mit zwei Wochen Gefängnis, verbüsst durch die zwanzigtägige Untersuchungshaft, belohnt.



## Baggerzahn Platz für neue Arboner Schule

Der Bagger schleift das baufällige Haus an der Arboner Romshornerstrasse. Es macht Platz für das neue Schulzentrum Seegarten auf dem Areal zur Seestrasse hin. Die Primarschulgemeinde Arbon erstellt dieses für 20 Millionen Franken. Auf das Schuljahr 2016/17 soll es bezogen werden. Der alte Kindergarten ist bereits abgebrochen worden.

Bild: Max Eichenberger