



V.l.n.r.: Das Trio von Schlossgut Bachtobel: Ines Rebentrost, Önologin, Gutsherr Johannes Meier, Winzer Fazli Llolluni. Michael Broger vom gleichnamigen Weingut. Karin und Wolfgang Lenz.

# Winzer im Thurgau

*Dass der Thurgau reich an Naturschönheiten ist, wissen viele. Dass er zudem ein ernst zu nehmender Weinbau-Kanton ist, dürfte ausserhalb der Deutschschweiz nur wenigen bekannt sein.*

Auf Wunsch von Leserinnen und Lesern wird La Tavola 2016 auf den Weinseiten vermehrt über Schweizer Weinregionen berichten, so unter dem Motto: Warum in die Ferne schweifen ...?

Ein Entscheid, den ich sehr begrüsse, da ich seit über fünfzig Jahren miterleben darf, wie sehr sich der Weinbau in diesem Land zum Besten verändert hat, und überzeugt bin, dass alle Schweizer Regionen heute die Konkurrenz mit viel berühmteren europäischen Weinregionen nicht mehr zu scheuen brauchen. In unseren Reportagen möchten wir die Menschen hinter dieser Entwicklung vorstellen, Leute mit Visionen, die an sich und ihre Produkte hohe Qualitätsanforderungen stellen. Winzer und Kellermeister, die ihren Beruf mit Leidenschaft, Neugierde und dem unabdingbaren Respekt vor der Natur betreiben. Die Auswahl ist willkürlich, repräsentativ für die Vielfalt der Weinbauern, sie kann aber nicht vollständig sein. Mit diesen Einzelporträts möchten wir vielmehr in Ihnen die Lust auf eigene Weinentdeckungen wecken. Wir können Ihnen garantieren, dass sich das in jeder Beziehung lohnt. Beginnen wollen wir klein, aber fein – mit Winzern aus dem Kanton Thurgau.

Am schönsten ist der Thurgau wohl im Frühling, wenn unter blauem Himmel Tausende von Apfel- und Birnbäumen im weissen Blütenschleier aus dem saftigen Wiesengrün leuchten. Wander- und Radwege bieten grandiose Ausblicke, die Landschaft ist reich an Burgen und Schlössern, der

Rhein sowie der nahe Bodensee bieten Gelegenheit für traumhafte Schifffahrten.

Die Flüsse Thur und Murg, der Rhein und der Bodensee wirken mildernd auf das Klima. Die fruchtbaren Böden bieten seit jeher beste Bedingungen für Obst- und Gemüseanbau. Seit Urzeiten wächst hier auch die Rebe, erst wild, später, durch den Einfluss der Römer, kultivierte und verbesserte Sorten. Urkundlich bewiesen ist das Bestehen eines eigentlichen Rebgartens seit 779 nach Christus. Heute werden auf etwa 270 Hektar Reben angebaut. Eine Fläche, die in anderen Ländern einem einzigen Weingut gehören würde. Der Thurgau hat die Fläche in fünf Unterregionen gegliedert und trägt damit zum grossen Rebbergmosaik der Deutschschweiz bei. Wir haben drei Weingüter im oberen und unteren Thurtal besucht und waren fasziniert, wie unterschiedlich die Weine, die Menschen, die Lebensmuster sind. Gemeinsam ist ihnen allen die bedingungslose Liebe zu ihrem Metier, die Sorgfalt, mit welcher sie arbeiten, die Bereitschaft, mit welcher sie sich auf Versuche einlassen im Streben nach mehr Qualität und Echtheit, und der – sehr berechnete – Stolz auf ihre Weine. Die Auswahl an potenziellen Gesprächspartnern war gross, die Entscheidung für drei Winzer nicht leicht. Als würdige Protagonisten sind sie gleichzeitig Stellvertreter für alle Thurgauer Winzer, die sich mit Leib und Seele der Herstellung guter Wein verschrieben haben.





WEIN



## Schlossgut Bachtobel

In Abwesenheit von Gutsherr Johannes Meier, der sich mit seiner Familie eine Auszeit gönnt, führt uns die Önologin und Kellermeisterin Ines Rebentrost durch Schloss und Keller. Sie hat es zweifellos schon hundert Mal gehört: Mit diesem Namen war der sympathischen, lebhaften Blondine der Beruf geradezu in die Wiege gelegt. Trost scheinen die Reben hier um das Schloss allerdings keinen zu benötigen. Sie stehen im nach Süden ausgerichteten Hang in Reih und Glied, ihre Trauben wachsen sonnenverwöhnt heran. Auf Unkraut- und Insektenvertilger wird viel Aufmerksamkeit zuteil. Krankheiten werden nach Möglichkeit mit ökologischen Mitteln bekämpft. Im Biotop von tief wurzelnden Gras- und Kräuterpflanzen zwischen den Rebstöcken sollen sich Nützlinge und Schädlinge die Waage halten. Die lehmhaltigen Böden sind deutlich gesünder geworden, wie die erfreuliche Vermehrung der Regenwürmer beweist. Angepflanzt werden vor allem Pinots noirs, daneben die weissen Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, Pinot gris und Weissriesling, der echte deutsche. Ines Rebentrosts Lieblingsorten sind Blauburgunder und Weissriesling. Die einzigartigen Etiketten der Bachtobel-Pinots-noirs zeigen eine ausgestanzte Nummer – von eins bis vier – für die vier Qualitätsstufen der Blauburgunder. Wir verkosten die Nr. 2 vom Jahrgang 2013. Der Wein, in bereits gebrauchten 800-Liter-Fässern ausgebaut, zeigt eine klare, würzige Frucht, Himbeertöne, erdige Noten. Fünf bis sechs Jahre Reife sollte man den Bachtobel-Pinots-noirs schon zugestehen, wenn man ihr ganzes Potenzial auskosten möchte. Die Trauben von Nr. 3 stammen von ca. 30-jährigen Stöcken und werden im uralten Torkel gekeltert, der einmal jährlich dafür in Betrieb genommen wird. Das klingt romantisch, ist aber härteste Knochenarbeit, wie Ines lachend versichert. Nr. 3 ist trotz Dichte ein Ausbund an Eleganz und Raffinesse. Zum ersten Mal finde ich das Prädikat «süffig» respektlos, hier passt das neumodische «trinkig». Rar und kostbar ist Pinot noir Nr. 4, der nur in Ausnahmejahren gekeltert wird. Die Trauben dafür stammen von 45-jährigen Reben. Ihren Chef beschreibt Ines als charismatisch, begeisterungsfähig, offen. Ein Mann der viel versteht von Marketing und Betriebsführung. Und was gefällt ihr an diesem Job am besten? «Dass ich hier wirklich völlig freie Hand und das volle Vertrauen meines Arbeitgebers habe.»

Das Erbe des unvergessenen Hans-Ullrich Kesselring ist in besten Händen, das steht fest. Lesen Sie mehr über das Schlossgut Bachtobel unter: [www.bachtobel.ch](http://www.bachtobel.ch).







## Weingut Michael Broger

Sein Weingut liegt in Ottoberg am Ottenberg, direkt unterhalb des Schlossguts Bachtobel, wo Michael Broger auch einige Jahre gearbeitet hat. Der Unterschied könnte grösser nicht sein: Oben die herrschaftlichen Bauten in prominenter Lage, hier unten ein schlichtes Bauernhaus mit angebauter Scheune. Auf den ersten Blick. Dann zeigt sich, was in diesem denkmalgeschützten Hof wirklich steckt. So geht es einem auch mit dem Menschen Michael Broger. Ein schlichter Auftritt, warm, herzlich, nur das lange, zum Pferdeschwanz gebundene Haar lässt vermuten, dass der Mann für einige Überraschungen gut ist. Der Hobbykoch kam in seinem Welschlandjahr auf den Weingeschmack, so sehr, dass er eine Ausbildung als Weintechnologe machte. Im In- und Ausland konnte er das Gelernte in der Praxis üben. 2003 bot sich die Gelegenheit, einen kleinen Hof mit Rebberg am Ottenberg zu erwerben, und er griff zu. Heute bewirtschaftet er 2,5 Hektar eigene und einige gepachtete Reben, konsequent naturnah. Herbizide sind verpönt, den Pilzschutz betreibt er organisch, die steilen Böden bearbeitet er schonend mit leichten, handgeführten Maschinen. In den schön erhaltenen alten Kellern wird der Pinot Noir nie gepumpt. Wo möglich lässt Michael Broger die safteigenen Hefen die Mostgärung bewältigen. Sein Ziel sind naturbelassene Weine. Was er «Broger-dynamisch» nennt, ist mit eigenen Hefen vergoren, kommt weder mit schwefeliger Säure noch mit Filtern in Berührung. Das erklärt die tiefbläuliche Farbe und Dichte seiner Pinots. Dass das weder auf Kosten des Geschmacks noch der Haltbarkeit geht, weiss ich, weil wir die geöffnete Flasche nach drei Tagen noch ohne Qualitätseinbusse geniessen konnten. Seine vier Blauburgunderversionen mit den preisgekrönten Etiketten sind jeden Rappen wert, wenn man die Risiken einer minimalen Schwefelzugabe und des Verzichts auf Filtration bedenkt. Das geht nur mit einwandfreier Traubenqualität und schonendster Verarbeitung. In und ums Haus Broger ist auch einiges anders, als es scheint. In der historischen Stube mit Kirschbaumeinbauten und der Decke mit bemalten Kassettierungen gibt ein schmaler Glasbodenstreifen den Blick frei auf die Weinfässer. Eine Anlage auf dem Scheunendach versorgt den Betrieb mit Solarstrom. Im Garten scharren prächtige Appenzeller Spitzhauben, im Stall trifft man auf glückliche Wollschweine und zwischen den Reben tummeln sich Skudden-Schafe. Bei der Frühlingdegustation auf dem Hof kommen Besucher in den Genuss von Lamm-Merguez und Wollschweinwürsten. An der Dezemberdegustation gibt es im Trester gegarte Saucisson au choux. Hausgemacht selbstverständlich. [www.broger-weinbau.ch](http://www.broger-weinbau.ch)





## Weingut Roland und Karin Lenz

Den Weg zum «Bio-Weingut mit dem Ozean dazwischen» in Iselisberg weisen grün leuchtende Tafeln. Roland und Karin Lenz führen ein zertifiziertes und regelmässig kontrolliertes Bio-Weingut. Wieso können sie biologische Weine machen, wenn es den Kollegen nicht gelingt? Die Antwort liegt in der Philosophie von Roland Lenz, die sich wiederum niederschlägt im Angebot von vierzig! verschiedenen Weinen. Weine, die sich erfolgreich verkaufen, wenn man die Entwicklung des Betriebs verfolgt. Oder besser, der Betriebe, denn ein zweites Bio-Gut betreiben die rührigen Thurgauer in Chile. 1998 kauften sie acht Hektar Rebland in Iselisberg, 1998 kelterten sie ihre ersten Weine. Drei Jahre später entstand der Barrique-Keller, 2005 ein Flaschenlager und ein Degustationsraum. 2009 wurde die Kelterung vergrössert, und heute haben Roland und Karin Lenz das grösste Bio-Weingut der Schweiz mit eigenem Besucherzentrum. Und mit einer futuristischen Energiezentrale, die den Betrieb mit eigenem Strom versorgt. Roland Lenz ist stolz auf die kleine, erfolgreiche Thurgauer Weinregion. Auf die vielen Jungen mit visionärem Gedankengut. Drei Thurgauer Weingüter zählen zu den besten 100 Weingütern der Schweiz. Er selber macht Wein für jede Gelegenheit, jeden Geschmack, in allen Farben, süss und trocken. Nicht alle vierzig Sorten sind jedes Jahr erhältlich, aber immer wieder. Die Hälfte seiner Produktion setzt er im Privatverkauf ab, drei bis fünf Prozent exportiert er sogar nach Deutschland. Zum Biowinzer wurde er aus Selbstschutz. Weil er zunehmend allergisch auf Spritzprodukte reagierte, befasste er sich eingehend mit dem Thema. Und beschloss, künftig ohne Schadstoffe auszukommen. Schritt für Schritt stellte er um auf PIWI-Sorten, also pilzresistente Züchtungen. «Wer nicht biologisch arbeiten kann, hat die falschen Sorten», ist er heute überzeugt. Nach zwölf Jahren ohne Pflanzenschutz kann er sich über eine wachsende Nützlingspopulation in seinen Reblagen freuen. Seine Kunden ziehen mit, sind offen für Neues und kaufen begeistert, sogar Weine mit unromantischen Namen wie GF 4812. Als Nächstes möchte der innovative Winzer den Anbau im gemischten Satz probieren, wie er früher praktiziert wurde. Verschiedene Sorten im gleichen Rebberg, immer drei verschiedene Stöcke nebeneinander. Und beobachten, wie sie sich gegenseitig beeinflussen und verändern. Pläne gibt es noch viele, die Ideen gehen ihm nicht aus. Hat er einen Wunsch an die Weinliebhaber? «Ja, dass sie doch bitte ihrem eigenen Geschmack vertrauen mögen, statt auf Auszeichnungen oder Benotungen selbst ernannter Weinkritiker zu achten.» Amen!

[www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch)