

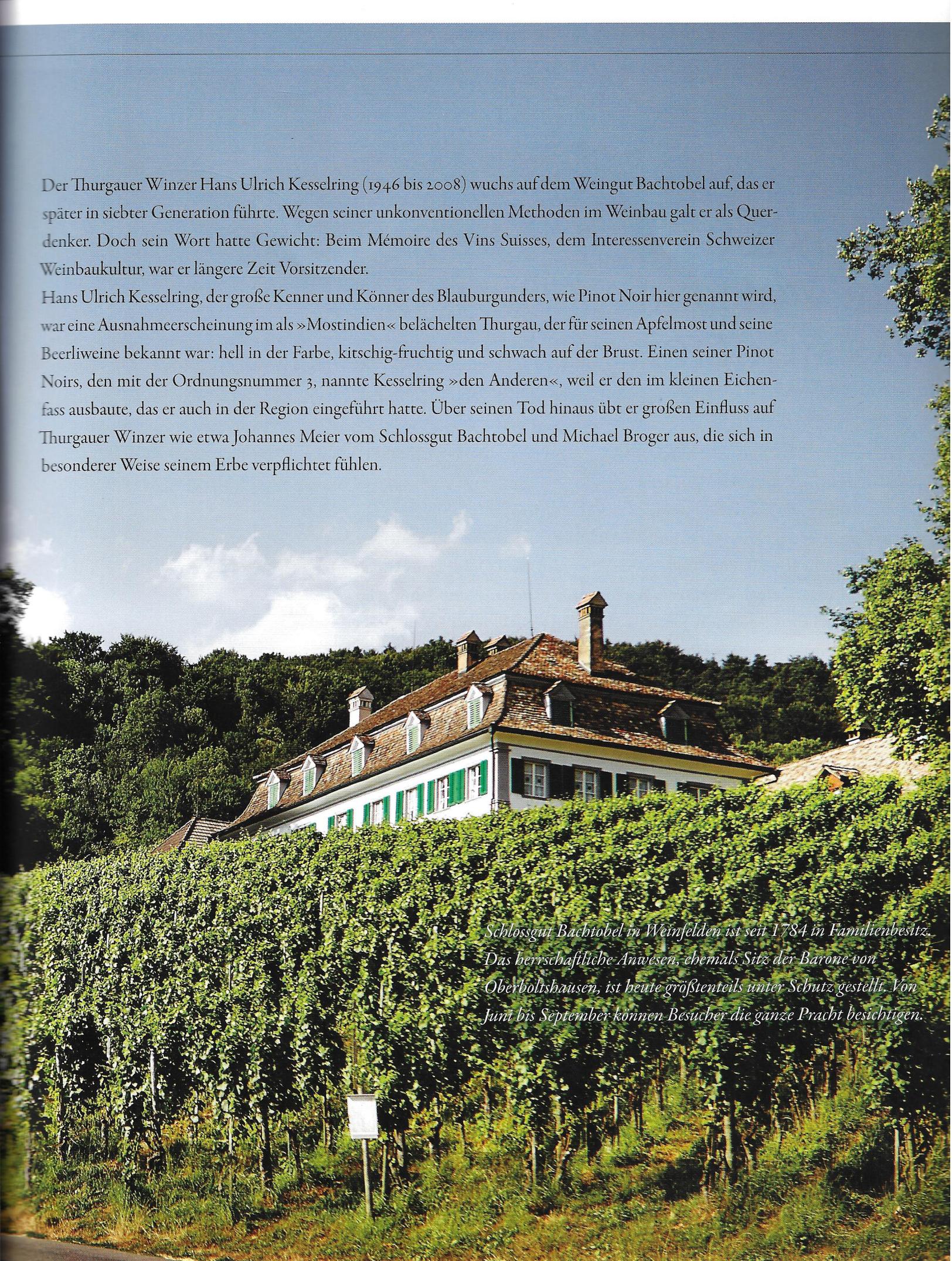
# DER THURGAU UND DAS VERMÄCHTNIS DES HANS ULRICH KESSELRING

Von RAINER SCHÄFER Fotos ALEX HABERMEHL



Der Thurgauer Winzer Hans Ulrich Kesselring (1946 bis 2008) wuchs auf dem Weingut Bachtobel auf, das er später in siebter Generation führte. Wegen seiner unkonventionellen Methoden im Weinbau galt er als Querdenker. Doch sein Wort hatte Gewicht: Beim Mémoire des Vins Suisses, dem Interessenverein Schweizer Weinbaukultur, war er längere Zeit Vorsitzender.

Hans Ulrich Kesselring, der große Kenner und Könner des Blauburgunders, wie Pinot Noir hier genannt wird, war eine Ausnahmeerscheinung im als »Mostindien« belächelten Thurgau, der für seinen Apfelmust und seine Beerliweine bekannt war: hell in der Farbe, kitschig-fruchtig und schwach auf der Brust. Einen seiner Pinot Noirs, den mit der Ordnungsnummer 3, nannte Kesselring »den Anderen«, weil er den im kleinen Eichenfass ausbaute, das er auch in der Region eingeführt hatte. Über seinen Tod hinaus übt er großen Einfluss auf Thurgauer Winzer wie etwa Johannes Meier vom Schlossgut Bachtobel und Michael Broger aus, die sich in besonderer Weise seinem Erbe verpflichtet fühlen.



*Schlossgut Bachtobel in Weinfeldern ist seit 1784 in Familienbesitz. Das herrschaftliche Anwesen, ehemals Sitz der Barone von Oberboltshausen, ist heute größtenteils unter Schutz gestellt. Von Juni bis September können Besucher die ganze Pracht besichtigen.*

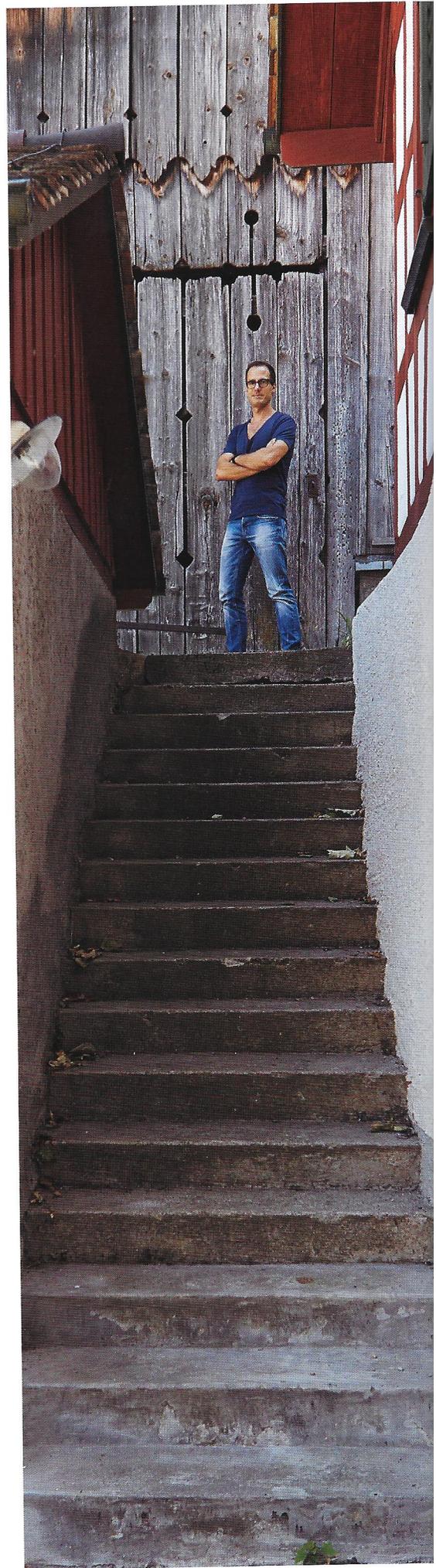
# SCHLOSSGUT BACHTOBEL

## »WIR WOLLEN AUSLOTEN, WAS MÖGLICH IST«

Kurvige Straßen führen hoch zum Schlossgut Bachtobel, das am Hang des Ottenberges im Kanton Thurgau liegt. Johannes Meier steht vor dem Herrenhaus mit dem geschwungenen Mansardendach, das 1796 erbaut wurde. Wie ein typischer Schlossherr wirkt Meier, Jahrgang 1976, nicht, er trägt Shorts und Turnschuhe. So fühle er sich auch gar nicht, sagt er, mit brutaler Macht sei er in diese Rolle gedrängt worden. Sein Onkel Hans Ulrich Kesselring, der Eigentümer und Winzer vom Bachtobel, hatte sich an einem Samstag im September 2008 das Leben genommen. Johannes Meier und Hans Ueli, wie er den Onkel nennt, arbeiteten damals erst wenige Monate zusammen. Meier sollte das Gut einige Jahre später übernehmen. Die Trauben waren beinahe reif, die Ernte stand an, ausgerechnet jetzt verlor der Onkel die Lust am Leben. Johannes Meier musste in die Bresche springen, zum Nachdenken blieb ihm keine Zeit. In diesem düsteren Herbst mussten alle zusammenrücken: Eilig wurde ein Team zusammengestellt, um die Noternte einzubringen. Ines Rebentrost, die in Wädenswil Weinbau studiert hatte, baute die Weine aus. Sie arbeitete gerade in Kroatien, als der Hilferuf aus der Schweiz sie erreichte. »Die waren alle durch den Wind«, erinnert sie sich. Nur wenige Wochen wollte sie bleiben, nun hat sie schon sieben Jahrgänge gekeltert. Es ist ein anspruchsvolles Erbe, das sie angetreten hat.

**H**ans Ulrich Kesselring war ein feinsinniger Universalgelehrter, aber auch ein unberechenbarer Launenmensch, der zur Schwermut neigte. Eigentlich hatte er Naturwissenschaftler werden wollen, diese Neigung lebte er auch als Winzer aus: Wenn er nächtelang vor dem Gas-Chromatographen stand, wollte er nachweisen, dass man guten Wein auch objektiv vermessen kann. Er wollte den Dingen auf den Grund gehen und verlor sich manchmal dabei. Sein Neffe dagegen ist ein umsichtiger und pragmatischer Betriebsleiter, der das Gebäude-Ensemble behutsam modernisiert und in die Zukunft führt. Er lebt nicht im Wohnhaus, wo sein Onkel starb, sondern mit seiner Familie nebenan im ehemaligen Tagelöhnerhaus. Fünf Jahre räumte sich Johannes Meier ein, um

herauszufinden, ob er das Schlossgut weiterführen könne. »Schaffen wir es überhaupt, die hohe Qualität der Weine zu halten?«, das sei die entscheidende Frage gewesen. Schließlich seien »Hans Uelis Weine genial« gewesen. Ines Rebentrost versuchte zunächst, den Code von Kesselrings Weinzubereitung zu entschlüsseln, ein Kellerbuch half ihr nicht dabei. »Er scheint das alles aus dem Kopf heraus gemacht zu haben«, sagt die Weinmacherin mit dem beziehungsreichen Namen, die aus dem Bierland Bayern stammt. Anfangs ließ sie Flaschen öffnen und analysieren, weil sie wissen wollte, »wie er so gute Pinots machen konnte«. Ihre eigene Methodik bezeichnet sie heute als »Mélange«, Arbeitsschritte wie die Kaltmazeration hat sie von Kesselring übernommen. Aber während der Alchemist





*Die Blauburgunder No 2 und No 3 hat noch Hans Ulrich Kesselring gekeltert. Mit der No 4 ist seinem Neffen Johannes Meier, der das Schlossgut Bachtobel seit dem Tod des Onkels führt, ein Befreiungsschlag gelungen. Zu dem »herrschaftlichen Schlössli«, wie es in der Erwerbssurkunde von 1784 heisst, gehören auch Keller, Scheune, Stallungen und Schuppen.*

versucht hatte, den Wein in seiner Laborküche zu sezieren, arbeitet die zurückhaltende Winzerin mit viel Geschick und Bauchgefühl an seiner Qualität.

**A**m Morgen steigt Nebel aus dem Thurtal hoch zum Schlossgut. Von hier aus lässt sich die ganze Ebene überblicken. Im Sommer wirkt sie farbenbunt und offen, im Winter kann das Tal mit dem Ottenberg melancholisch machen. Auch sieben Jahre nach seinem Tod ist Hans Ulrich Kesselring noch gegenwärtig, er wird oft erwähnt, vieles erinnert an ihn. Im Keller stehen spezielle Cuves, Gärständer aus Holz, die er beim Besuch der Domaine de la Romanée-Conti entdeckt hatte und unbe-

dingt anschaffen musste. »Damals regierte noch die Edelstahl-Generation«, sagt Ines Rebentrost, »er war seiner Zeit voraus.« Kesselring hatte auch burgundische Klone ausgepflanzt, sein Nachlass an das jetzige Team, in dem die erfahrenen Winzer Fazli Lolluni und Philipp Gfeller die Arbeit im Weinberg verrichten. »Sein Geist lebt hier hoffentlich weiter«, sagt Rebentrost und vermutet, dass er »Schokoladenfinger auf seinen Möbeln nicht ertragen könnte«. Denn Johannes Meier hat das Schlossgut für Besucher geöffnet. Für Kesselring war es ein musealer Rückzugsort, den er allein bewohnte. Heute wird in seinem ehemaligen Wohnhaus wieder gefeiert und genossen, Bachtobel lebt wieder. Es hat

gedauert, bis der Schatten nach seinem Tod gewichen ist. Das Team hat sich Zeit gelassen, um eigene Ideen umzusetzen. »Aber jetzt wollen wir ausloten, was möglich ist«, sagt Johannes Meier, an einem exklusiven Schaumwein wird schon gearbeitet. Ines Rebentrost hat die Weissweine weiterentwickelt, die Konturen der Pinot Noirs hat sie sensibel geschärft, und mit der Nummer 4 ist der endgültige Befreiungsschlag gelungen. »Wir wollten auf die Nummer 3 eins draufsetzen«, sagt sie. Es ist ein puristischer und fein gewobener Burgunder, der filigran seine Reize auffächert, wenn man ihm Zeit gibt: Die Nummer 4 ist eine der neuen Pinot-Noir-Ikonen der gesamten Schweiz. 🍷

