

Kultur & Gesellschaft



Johannes Meier führt heute das Weingut Bachtobel in Weinfelden TG, tatkräftig unterstützt von der Önologin Ines Rebentrost. Foto: Sophie Stieger

Ein Stadtzürcher ist der Erbe eines Herrrensitzes mit Rebbergen

Das Schlossgut Bachtobel zählt zu den renommierten Weingütern der Schweiz. Dafür hat der verstorbene Hans Ulrich Kesselring gesorgt. Sein Erbe hat Neffe Johannes Meier mit Erfolg angetreten.

Von Paul Imhof

Den Einstieg in sein Leben auf dem Land wird Johannes Meier kaum vergessen. Zwar war es vorgesehen, dass er, der Stadtzürcher, das Schlossgut Bachtobel bei Weinfelden im Thurgau übernehmen sollte, aber nicht so abrupt, nicht unter solchen Umständen. Doch im Frühjahr 2008, am 6. September, um genau zu sein, ist Hans Ulrich Kesselring gestorben.

«Zwei, drei Wochen vor der Lese!»: In der Verantwortung stand plötzlich der designierte Nachfolger Johannes Meier, Absolvent der Hotelfachschule und studierter Betriebswirt, der eigentlich ein Jahr «Winzer-Nachlehre» 2009 bei Andreas Meier in Würenlingen und 2010 ein weiteres bei Ruedi Baumann in Oberhallau hätte absolvieren sollen, um gut vorbereitet in die Fussstapfen seines Onkels treten zu können.

Hans Ulrich Kesselring galt als einer der interessantesten Winzer der Schweiz, als ein Freund des Pinot noir, der diese grossartige Rebsorte mit Akribie und Leidenschaft studierte und pflegte und ihr mit seinen drei Vinifizierungen - No. 1, No. 2 und No. 3 - im Thurgau quasi ein «Heimrecht» verschaffte.

«Schlossgut Bachtobel verdankt Glanz und Ruhm dem sorgsamem Wirken seines Schlossherrn Hans Ulrich Kesselring», heisst es im Schweizer Weinführer 2009-2010. «Geschichte, Architektur, Kunst und grosse Weinbaukunst verbanden sich am Ottenberg zu einem weit über den Thurgau hinaus leuchtenden Gesamtkunstwerk.»

Eingeschworenes Team

Dieses Charisma war jäh erloschen. Und die Zeit drängte. Das Traubengut sollte nicht verloren gehen, erst recht nicht in einem so prächtigen Herbst wie 2008. In Eile suchte sich Johannes Meier eine Mannschaft zusammen. Da war erst einmal Fazli Lolluni, Albaner aus Kosovo, der 15 Jahre zuvor als Hilfskraft eingestellt und durch die Zusammenarbeit mit Kesselring zum Mann mit Erfahrung im Rebberg gereift war. Er ist zu einer wichtigen Stütze geworden.

Meier aktivierte alte Kontakte, rief da an und mailte dorthin und fand durch

einen Tipp die Önologin Ines Rebentrost, aus dem Bierstaat Bayern stammend, von der Liebe nach Zürich gelockt, Absolventin von Agroscope Wädenswil. Sie war frei, sprang ein und ist seither für den Ausbau der Bachtobel-Weine verantwortlich.

«Gut gekannt hab ich den Hans Ulrich nicht», erzählt Ines Rebentrost, «aber für mich war er ein Vorbild für Pinot noir. Wir haben uns dann wunderbar verstanden, der Johannes, der Fazli und ich.» Und Meier betont: «Wir alle schätzen den Weinstil von Hans Ulrich.» Deshalb soll nach seiner Manier weitergearbeitet werden.

Das Gut präsentiert sich in tadellosem Zustand, in der Art einer gepflegten öffentlichen Parkanlage mit Museum und Nebengebäuden. Es thront inmitten seiner knapp 6 Hektaren Reben am Hang und bietet eine weite Sicht über das Tal, in dem die gebändigte Thur, Bahn und Autobahn straffe Linien bilden. Wenn das Wetter stimmt, sieht man im Osten den Säntis, Vreneligsärtli und die Glarner Alpen im Süden.

Der Geschichte verpflichtet

Wir spazieren vom Schloss, einem Manoir aus napoleonischer Zeit, in dem einst der Geist von Landrichtern und Politikern herrschte, zum Torkel, wo eine gigantische Weinpresse steht, die Kesselring zusammen mit einem Küfer komplett restauriert hat, und weiter zum Rebhaus mit Gärtchen, das von geschneitem Buchs eingerahmt wird.

«Als Kind verbrachte ich auf dem Bachtobel meine Ferien», erzählt Johannes Meier und fährt dabei mit den Fingern behutsam durch den Buchs, als möchte er die Zweige lausen. «Der Buchsbaumzünsler. Plötzlich ist er drin. Ich kontrolliere fast täglich.» Im Rebhaus - am Rande der Anlage - wohnt Meier mit seiner Freundin. «Das Schloss ist mir zu museal», sagt er, «es ist schön und authentisch, aber unpraktisch für ein junges Paar.»

Die Handschrift des Vorgängers hat das Gut geprägt: Seine Passion für Authentizität ist im Schloss, wo man sich wie von einer Zeitmaschine ins Ancien Régime zurückversetzt fühlt, ebenso zu

spüren wie beim Wein: So alt der Torkel ist, so topmodern wird im neuen Keller gearbeitet, um das Traubengut möglichst schonend in Wein zu verwandeln. Auf Besucher freilich wirkt die Presse mit ihren riesigen Pressbalken aus Eiche, der die ganze Länge der Scheune ausfüllt, ungeheuer wuchtig. «Der Baum wurde 1584 in Süddeutschland gefällt», erzählt Meier. Bis 1976 sei der Torkel gebraucht, dann von einer pneumatischen Presse abgelöst worden, die schneller arbeitet. Woher weiss er das alles? «Oh, das Hausarchiv umfasst 20 000 Seiten. Ich habe aber noch nicht alle gelesen.»

Wir betrachten dieses Ungetüm einer Maschine, die noch von keinem Motor, sondern von Hand via Übersetzungen angetrieben werden muss. Um den

Pinot noir und Clairet Fruchtig, mit dezenter Holznote

Das Vertrauen der Kundschaft in die neue Mannschaft zeigt sich auch darin, dass sich die Weine des Schlossguts Bachtobel derzeit ausgesprochen gut verkaufen. «Einige Sorten sind bereits früher ausverkauft als erwartet», sagt Johannes Meier. Folgende Weine sind zurzeit noch in ausreichender Menge vorhanden:

- Pinot noir No. 2 2008 (25 Fr.)
- Pinot noir No. 3 2008 (29 Fr.)
- Clairet 2008 (29 Fr.)

Der Pinot noir No. 2 wird in Eichenfässern mit einem Volumen von 800 Litern ausgebaut, damit der Wein nicht allzu viel Holz erhält. So schmeckt er frisch und saftig, ein toller Wein. 2008 ist der erste Jahrgang von Johannes Meier und Ines Rebentrost.

Der Pinot noir No. 3 reift 18 Monate lang in Burgunder Pièces (Fassungsvermögen 225 Liter), 40 Prozent sind neue Fässer, der Rest zweite und dritte Belegung. Dank des zurückhaltenden Einsatzes von Eichenholz behält der Pinot seinen Charakter, er bleibt fruchtig und besitzt eine dezente Holznote.

Clairet ist eine klassische Bordeaux-Assemblage mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet franc. (imh)

Schlossgut Bachtobel, 8570 Weinfelden, Tel. 071 622 54 07; www.bachtobel.ch

Druck aufzubauen, der das Traubengut auspressen soll, muss man den Pressbalken hochschrauben. Die Trauben werden auf einer rechteckigen Fläche ausgebreitet und mit Holzbrettern zugedeckt, auf die der Druck verteilt wird. Der Saft rinnt langsam ab. Diese alte Form des Traubenpressens behandelt die Früchte viel schonender als moderne Verfahren. Bei konstantem, gleichmässigem Druck werden die Trauben im Torkel so eine Nacht lange gepresst, gut neun Stunden lang, ohne dass dabei die Kerne zerbrechen.

Bottichschleppen gehört dazu

«Nachts hört man das Holz knacken», sagt Johannes Meier. Es sei eine «unglaublich schöne Arbeit», «diese Geräusche, diese Gerüche». Aber geschenkt wird nichts, das Schöne an der Arbeit muss man sich verdienen, zum Beispiel mit Bottich schleppen. «Es ist schwere Arbeit, da drückt man nicht einfach den Knopf, und alles läuft automatisch.»

Der ganze Bau illustriert, wie intelligent, naturnah und praktisch man früher Wein gemacht hat. Der gestampfte Lehm Boden im Torkel und die Luftschlitze in den Wänden regeln das Klima im Innern, Temperatur und Feuchtigkeit. Und vor dem Gebäude, nach Süden gerichtet (also der Sonne entgegen), hat man nach dem Bau des Torkels zu Ende des 19. Jahrhunderts fünf Platanen gepflanzt. Die schnellwüchsigen Bäume bilden heute eine dichte Laubwand, die das Gebäude im Schatten hält.

Dank dieser bewusst angestrebten, durch jahrelange Arbeit in Rebberg und Keller erprobten Mischung aus traditionellem Wissen und zeitgemässer Technologie hat Hans Ulrich Kesselring auf dem Schlossgut Bachtobel eine eigene Weinsprache entwickelt, die Johannes Meier und Ines Rebentrost nicht ändern, sondern ausbauen wollen.

«Die langjährige Kundschaft war natürlich beunruhigt, wie es hier weitergehen würde», sagt Johannes Meier, «aber wir haben bis jetzt keine Reklamationen erhalten.» Im Gegenteil, die Kunden verdanken es mit Zuspruch. Die Familie hätte ja auch verkaufen können, Angebote gab es genug.

Leser fragen

Was passiert, wenn man zu viel Hefe verwendet?

Meistens braucht man zu Hause nicht den ganzen Hefewürfel, bloss den halben. Mir ist es aber zuwider, die zweite Hälfte wegwerfen zu müssen, nur weil ich nicht sofort einen zweiten Kuchen backen will. Was passiert, wenn man zu viel Hefe verwendet?
G. K.

Lieber Herr K., das hängt davon ab, wie viel Volumen Ihr Backofen schlucken kann. Es könnte vielleicht passieren, dass Sie das handballgrosse Brot, das Sie in den Ofen geschoben haben, als Medizinball wieder herausholen müssen - kein leichtes Unterfangen, schaut man sich die gängigen Haushaltsöfen an. Markus Neff, Spitzenkoch und versierter Bäcker, sagt, dass zu viel Hefe das Gebäck stärker aufgehen lässt und dass es einen penetranten Hefegeschmack annimmt. Er rät, die überzählige Hefe ins Gefrierfach zu legen oder auf Trockenhefe umzustellen.

Wie kann man Fruchtfliegen vertreiben?

Sobald die Früchte im Korb liegen, kommen die lästigen Fruchtfliegen. Je reifer die Früchte, desto mehr - besonders in der warmen Jahreszeit. Woher kommen diese Fliegen? Hat die Temperatur einen Einfluss? Wie lange leben sie, wohin verschwinden sie, wenn die Früchte gegessen sind? Und gibt es eine Lösung, sie zu vertreiben, ohne die Früchte luftdicht zu verpacken?
F. F.

Lieber Herr F., die Fliegenart, die Sie ansprechen, Drosophilidae, trägt viele Namen. Ursprünglich hiess sie Taulfliege, weil sie überwiegend morgens und abends ausschwärmt, wenn Tau über der Landschaft liegt; mittlerweile aber lesen sich ihre Namen wie die Speisekarte dieser Art: Frucht-, Obst-, Gär-, Most- oder Essigfliege.

Kaum hat man eine ausgetrunkene Flasche Wein, ein geleertes Bier- oder

Paul Imhof

beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küche und Keller



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch

Fruchtsaftglas beiseitegestellt, schon tauchen die ersten Fruchtfliegen auf, unscheinbar, fast unsichtbar, magisch angezogen von den gärenden Säften. Man sieht die Tiere kaum, weil sie selten länger als zwei Millimeter lang sind - im Vergleich damit wirkt eine Schmeissfliege wie ein Elefant im Zweiflüglerreich. Die Schmeissfliege kann man mit der Fliegenklatsche auch leicht erledigen, die Fruchtfliege dagegen entwischt durch jedes Loch, jede Lücke.

Die bekannteste der rund 3000 Arten ist die Drosophila melanogaster. Sie liebt faulendes Obst, ernährt sich davon und ist deshalb zum Kulturfolger geworden, denn nicht einmal die Natur bietet ihr eine derartige kulinarische Vielfalt auf kleinstem Raum wie der Mensch. So hübsche Obstschalen, gefüllt mit zuckersüssen Früchten in allen Farben! Nur eine braucht zu faulen - ein angebissener Apfel, eine verletzte Birne - schon schwirren Fruchtfliegen heran und legen jeweils ungefähr 400 Eier ins verrottende Gewächs. Die Larven saugen sich aber nicht mit Alkohol voll, sondern fressen die angefaulten Teile, vor allem die Mikroorganismen, welche die Früchte zersetzen, wie Hefen und Bakterien.

Was kann man dagegen tun? Faulende Früchte immer gleich wegwerfen, leere Flaschen entsorgen, die gesunden Früchte in einem Papiersack aufbewahren (ein Drahtgitter hilft gegen Fruchtfliegen wenig), die Küche ausräuchern. Oder alten Aberglauben vertrauen. Aus Oberösterreich ist ein Spruch überliefert, der die Fliegen bannen soll:

Gott segne uns die Suppen vor Fliegen und Mücken.