

Newcomer und traditionsreiche Weingüter erzeugen am Ottenberg im Kanton Thurgau famose Weine. Im Mittelpunkt steht der Pinot Noir. Er läuft hier zur Hochform auf.

TEXT MARTIN KILCHMANN

DIE SPITZE DES OTTENBERGS

Der Pinot Noir N° 3 von Bachtobel wird in einer restaurierten, mächtigen Baumpresse aus dem 16. Jahrhundert gepresst.

Foto: baigestellt



Müller-Thurgau ist auch auf dem Weingut Wolfer die wichtigste Weissweinsorte.

Johannes Meier, Michael Broger, Michael Burkhart und Martin Wolfer sind Namen, die man sich merken muss. Die vier Winzer vom Ottenberg bilden eine schlagkräftige Truppe und mischen mit überzeugenden Weinen und gemeinsamen Auftritten den beschaulichen Weinbaukanton auf. Ihre Hingabe gilt vor allem dem Pinot Noir. Ihn deklinieren sie in unterschiedlichsten stilistischen Varianten. Daneben erzeugen sie aber auch feinfruchtige, mineralische Weissweine.

Allen voran natürlich Müller-Thurgau. Der Kanton Thurgau ist weltweit der einzige Gliedstaat, der seinen Namen in einer Rebsorte wiederfindet. Denn ihr Züchter, der Rebforscher Hermann Müller, war ein Thurgauer. Er schuf die Sorte 1882 an der Forschungsanstalt Geisenheim aus Riesling und Madeleine Royal. Fälschlicherweise wurde Madeleine Royal für Silvaner gehalten, weshalb sich auch die Bezeichnung Riesling-Silvaner einbürgerte. Der junge Martin Wolfer keltert natürlich auch Müller-Thurgau, sogar einen besonders guten und rasch ausverkauften. Sein bester Wein ist aber der Pinot Noir Grand Vin. Ein vollfruchtiger, fülliger Blau-



Martin Wolfer macht mit vollfruchtigen, kraftvollen Pinots Noirs Furore.

Die Winzer vom Ottenberg mischen mit überzeugenden Weinen und gemeinsamen Auftritten den beschaulichen Weinbaukanton auf.

Fotos: Stefan Biehler, beige stellt

burgunder mit gut dosierter Eichenwürze. Er wurde am «Mondial du Pinot Noir» in Sierre in drei aufeinanderfolgenden Jahrgängen als Sieger ausgerufen. Es handelt sich um eine Auslese reifster Trauben von verschiedenen Klonen und Lagen am östlichen Ottenberg, einem langstreckten Moränenhügel mit sandigen Lehm Böden oberhalb von Weinfeldern. Martin schuf sie 2004 gleich nach seiner Rückkehr aus Tasmanien und dem Eintritt ins Familienweingut. 2011 konnte er den prosperierenden Betrieb von Vater und Onkel übernehmen und produziert heute auf einer Fläche von 9,5 Hektar 55.000 Flaschen.

INSPIRIERENDER SPIRIT

In der Mitte des Bergs liegt das Weingut der Burkharts. Vater Willi kümmert sich um die sechs Hektar Reben, Sohn Michael um den Keller. Die beiden sind ein gut geeichtes Duo. Ein inspirierendes Flair prägt den Betrieb. Ein inspirierendes Flair prägt den Betrieb. Nachdem die Trauben seit jeher der Weinkellerei Rutishauser verkauft worden waren, bauten sie 2003 einen Keller und starteten mutig mit 25.000 Flaschen. Heute verkaufen sie 35.000 Bouteillen. Der Weissweinanteil ist mit 60 Prozent hoch. Ihre Visitenkarte



Michael Broger arbeitet biodynamisch und mit bloss minimalsten Eingriffen im Keller.

sind der Kernling, eine aromatische Knospenmutation des Kerner, und der Pinot Noir Schloss Weinfeldern aus einer mit Burgunderklonen bepflanzten Steillage. Michael Burkhart vergärt den Most mit safteigenen Hefen und baut ihn 24 Monate in neuen und einjährigen Barriques aus. Der unfiltriert abgefüllte Wein braucht Zeit, bis er die Holzprägung verdaut hat.

Auf der westlichen Seite des Ottenbergs liegen die Betriebe von Schlossgut Bachtobel

und Michael Broger. Bachtobel ist untrennbar mit dem Namen von Hans Ueli Kesselring verbunden. Der charismatische Winzer – bäuerlicher Junker und humanistisch gebildeter Kopf in einem – hatte sich mit der Erzeugung von drei unterschiedlichen Pinots Noirs grösste Reputation verschafft. 2008 starb er überraschend und hinterliess seinem Neffen Johannes Meier mit dem denkmalgeschützten Manoir und den sechs Hektar Reben ein anspruchsvolles Erbe. Meier stellte sich >



Schloss Weinfeldern ist die Spitzenlage des Weinguts Burkhart.



Schlossgut Bachtobel ist der Pionierbetrieb am Ottenberg.



> der Herausforderung bravourös und führt das traditionsreiche Anwesen mit Unterstützung seines patenten Teams um Kellermeisterin Ines Rebentrost und die Winzer Fazli Lolluni und Philipp Gfeller souverän in die Zukunft. Die frischen, filigranen, säurebetonten Weissen schärfen ihr Profil. Den bewährten Pinots Noirs N° 1, N° 2 und N° 3 wurde als Spitze der Pyramide eine N° 4 aufgefropft. Der sublime Wein aus Burgrunder und alten Schweizer Klonen – dicht, komplex, mit neuem Holz geimpft und nur in guten Jahren und kleiner Menge gefertigt – wetteifert um die Trophäe in der Königsklasse der Schweizer Pinots Noirs.

NUR EINGREIFEN, WENN NÖTIG

Michael Broger, mit 43 Jahren der Älteste unserer wackeren Gruppe, lebt einen Steinwurf unterhalb des Schlossguts. Er lernte sein Handwerk acht Jahre auf Bachtobel und fand in der Diskussion mit Hans Ueli Kesselring seinen eigenen Weg. Diesen säumen die biodynamischen Grundsätze und die Philosophie des «minimal winemaking». Broger greift nur in den Weinwerdungsprozess ein, wenn es absolut notwendig ist. Er vergärt mit natürlichen Hefen, schwefelt kaum und filtriert nicht. Aus drei Hektar Rebfläche kel-

tert er 10.000 bis 15.000 Flaschen Wein. Der Pinot Noir «Alte Rebe» ist sein Spitzengewächs. Der neu gepachtete «Schnellberg» soll ihn dereinst entthronen. Broger stellt sich tollkühn dem Risiko und berechnet zähneknirschend allfällige, seiner Arbeitsweise geschuldete Ernteauffälle ein.

Noch ist es zu früh, von einem Grand Cru Ottenberg zu sprechen. Mir scheint, aus den Pinots Noirs der vier Musketiere spricht weniger das Terroir als ihre unterschiedliche Handschrift, die wiederum eine andere Stilik hervorbringt. Die eleganten, manchmal etwas spröden Bachtobler, die kantigen, tiefgründigen brogerschen Gewächse, die geschmeidigen, modernen Weine von Burkhardt und die fülligen, kraftvollen von Wolfberger geben uns aber eine spannende Einführung in die facettenreiche Welt der Deutschschweizer Pinots Noirs. <

TASTING-INFO

Eine Auswahl der besten Weine finden Sie im Tasting-Bereich ab Seite 158, die Bewertungen und Beschreibungen aller präsentierten Weine auf www.falstaff.ch



Johannes Meier führt das Erbe seines Onkels Hans Ueli Kesselring souverän in die Zukunft.

Es ist zu früh, von einem Grand Cru Ottenberg zu sprechen: Die Weine zeigen weniger das Terroir als die Handschrift der Winzer.

Illustration: Artur Bodenstein Fotos: beigestellt

TIPPS UND ADRESSEN

RESTAURANTS

GASTHAUS METZGEREI ZUR HARMONIE (1)

Nicole Hitz und Christof Pannwitz bilden ein junges engagiertes Team. Sie offerieren hervorragende Fleischgerichte aus eigener Metzgerei – traditionell, regional, saisonal, nachhaltig. Einfache, günstige Gastzimmer. Dorfstrasse 13, 8512 Thundorf T: +41 52 3763120 www.harmonie-thundorf.ch

GASTHAUS ZUM TRAUBEN (12)

Wie die Kollegen in der Eisenbahn gelten auch Jürg und Olivia Langer als Pioniere in der Promotion der Ottenberg-Weine. Solide, zuverlässige Küche mit vielen Speisen aus eigener Produktion, Wildspezialitäten. Rathausstrasse 1, 8570 Weinfelden T: +41 71 6224444 www.trauben-weinfelden.ch

GASTHOF EISENBAHN (9)

Sybille und Reto Lüchinger unterstützen seit jeher die lokale Weinproduktion und offerieren eine schmackhafte Küche aus regionalen Erzeugnissen (Jagd, Forellenzucht, Räucherei). Bahnhofstrasse 2, 8570 Weinfelden T: +41 71 6221060 www.gasthof-eisenbahn.ch

KÜNSTLERCANTINA (2)

Der junge Koch Andreas Blattner hat exzellente Adressen vorzuweisen – u. a. Anton Mosimann in London und Joël Robuchon in Monaco. Nun kocht er in den Räumen einer Bildhauerschule mehrgängige Menüs, marktfrisch, saisonal, mit regionalen Produkten. Nur auf Reservation. Eingang Bildhauerschule

Bahnhofstrasse 12, 8555 Müllheim T: +41 79 2698272 www.kuenstlercantina.ch

LANDGASTHOF WARTEGG (3)

Im traditionsreichen Landgasthof der Familie Frei hat die junge Generation das Zepter übernommen. Gutbürgerliche, charaktervolle Küche, gute Weinkarte mit vielen Thurgauer Weinen. Übernachtungsmöglichkeit in zwei Junioren-Suiten und zwei Doppelzimmern. Müllheimerstrasse 3, 8554 Wigoltingen-Hasli T: +41 52 7700808 www.landgasthof-wartegg.ch

TAVERNE ZUM SCHÄFLI (4)

Das «Schäfli» zwischen Frauenfeld und Weinfelden ist das beste Restaurant im Thurgau. Wolfgang Kuchler hält seit 1999 konstant 18 GaultMillau-Punkte. Die Stabübergabe ist geplant: Der hochtalentierteste Sohn Christian Kuchler (17 Punkte «Hirschen», Eglisau) wird seinen Vater ablösen. Noch aber zeigt sich Wolfgang Kuchler in Hochform. Oberdorfstrasse 8, 8556 Wigoltingen T: +41 52 7631172 www.schaefli-wigoltingen.ch

WEINKELLER FELSENBURG (10)

Familie Wirth hat in einem historischem Kellergewölbe eine gemütliche Vinothek eingerichtet. Ausgeschenkt wird die ganze Palette der vier Ottenberger Betriebe Bachtobel, Broger, Burkhardt, Wolfberger. Einfache, aber gradlinige, schmackhafte Küche. Frauenfelderstrasse 4, 8570 Weinfelden T: +41 71 6228386 www.weinkeller-felsenburg.ch

WIRTSCHAFT WEINBERG (6)

Das idyllische Fachwerkhaus liegt direkt neben dem



Essen in der Bildhauerschule: die »Künstlercantina«.



Schlossgut Bachtobel in den Rebbergen des Ottenbergs. Gute bürgerliche Küche mit charakterstarken Eigenbauweinen. Schnellberg, 8561 Ottoberg T: +41 71 6225622 www.wirtschaft-weinberg.ch

WIRTSCHAFT ZUM LÖWEN (11)

Thomas Bodenmann versteht sich auf Fische und verwöhnt mit einer gutbürgerlichen, gradlinigen Küche mit zahlreichen regionalen Produkten. Rathausstrasse 8, 8570 Weinfelden T: +41 71 6225422 www.zum-loewen.ch

HOTELS

GASTHAUS ZUM TRAUBEN (12)

Neben hervorragender Küche gibt es hier auch einfache, aber gemütliche Hotelzimmer. Rathausstrasse 1, 8570 Weinfelden T: +41 71 6224444 www.trauben-weinfelden.ch

GASTHOF EISENBAHN (9)

In der Eisenbahn wurde im vergangenen Jahr das ehemalige Bierdepot zu schönen Schlafräumen ausgebaut. Bahnhofstrasse 2, 8570 Weinfelden T: +41 71 6221060 www.gasthof-eisenbahn.ch

HOTEL THURGAUERHOF (13)

Modernes Kongresszentrum mit zahlreichen Zimmern. Thomas-Bornhauserstrasse 10, 8570 Weinfelden T: +41 71 6263333 www.thurgauerhof.com

WEINGÜTER

www.bachtobel.ch (7)
www.broger-weinbau.ch (5)
www.weingut-burkhardt.ch (8)
www.wolferwein.ch (14)