

Schloss Bachtobel – ein Portrait

Der schweizerische Weinbau ist auf gutem Weg, sich auch international ein neues und gutes Renommee zu schaffen. Verantwortlich dafür sind Weinbaubetriebe, die durch Qualitätsbewusstsein, Kenntnisse, Auftreten und Vermarktungsgeschick die Herzen der Kundschaft erobern. Hinter solchen Spitzenreitern steckt immer ein Mensch, der in unterschiedlicher Ausprägung die genannten Eigenschaften effizient einzusetzen weiss. Im Rahmen eines AGRIDEA-Fortbildungskurses habe ich im Herbst 2006 Schloss Bachtobel kennen gelernt und bin der Faszination von Tradition, Weinwissen und Fortschritt auf der Stelle erlegen. Bei einem Besuch zur Sommerzeit ist aus dem vorgesehenen Bericht über den Vorzeigebetrieb «Schloss Bachtobel» ein Portrait seines Besitzers geworden.

HANS PETER RUFFNER, SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR
OBST- UND WEINBAU, WÄDENSWIL
hanspeter.ruffner@acw.admin.ch

Wenn auf Schlössern Weinbau betrieben wird – was ja nicht allzu selten vorkommt, sofern die klimatischen Bedingungen gegeben sind – wird in aller Regel viel Wert auf Tradition, Etikette und Kontinuität gelegt. Bei meinem ersten Besuch auf Schloss Bachtobel im thurgauischen Ottoberg im Spätherbst 2006 war ich deshalb erstaunt, als ich im Weinkeller neben zwei Baumpressen a.D. mit den Jahreszahlen 1584 und 1729 auch einen modernen Vakuumverdampfer stehen sah.

Natürlich hatte ich den Schlossherrn, Hans Ulrich Kesselring, von Wädenswil her gekannt und ich hatte auch mitbekommen, dass er Neuerungen und Experimenten sowohl im Rebbau als auch im Vinifikationsbereich sehr offen gegenüber steht. Sein Motto: «Wein ist Wissenschaft und Sinnlichkeit». Zudem wusste ich, dass seine Weine an Prämierungen mit viel Lob bedacht und unter Kennern schon lange als Geheimtipps gehandelt wurden. Im persönlichen Gespräch mit Hans Ulrich Kesselring wurde mir rasch klar, dass ich einem Weinbauern gegenüber sass, der sich mit fast allen Gesichtswinkeln der Herstellung von Wein auseinandergesetzt hatte und der viel über die Beziehungen zwischen Ursache und Wirkung im

Schloss Bachtobel im
thurgauischen Otto-
berg.



Weinbau nachgedacht hatte. So kam es, dass ich mich selbst spontan zu einem Besuch auf dem Betrieb zur Sommerzeit einlud und diese Absicht am 5. Juli 2007 auch umsetzte.

Sommervisite im Thurgau

Es wäre übertrieben zu behaupten, dass mein Besuch bei sommerlichen Bedingungen stattfand. Bei der Abreise frühmorgens in Malans unterhielt man sich im Postauto darüber, ob die Schneefallgrenze nun bei 1800 oder doch eher 1900 m ü.M. liege. Und auch als ich mit der SBB von Frauenfeld ostwärts fuhr, bogen sich die Bäume im Thurtal im steifen Westwind und Regentropfen klatschten immer wieder an die Scheiben. In Weinfeldern zeigte das Thermometer vielleicht noch 12 Grad. Umso wärmer war der Empfang auf Schloss Bachtobel. Neben einem Kaffee wurde mir auch ein Pullover angeboten und schon bald entwickelte sich ein spannendes Gespräch.

Aber so ganz von der architektonischen Umgebung lässt sich ein Dialog über die Weinmacherkunst nicht trennen. Nicht umsonst hat die Intervitis Interfructa dem Thema Wein und Architektur 2007 eine Ausstellung und ein Schwerpunktsymposium gewidmet. «Das Ambiente gibt dem Wein in der modernen Genuss- und Erlebniswelt den Platz als Kulturgut, den er verdient». So die Auslobung der ProWein im Internet. Nun – das Ambiente auf Schloss Bachtobel ist authentisch, wurzelecht sozusagen. 1784 kaufte Johann Ulrich Kesselring die Herrschaft Bachtobel von den Junkern Ebinger. Für 33 000 Gulden kam er so zu Feldern, Weiden und zu den Rebbergen. Seine Gemahlin liess das Haus nach der damaligen Mode im Directoire-Stil umbauen. Klassik mit klaren Linien – ein Versprechen für die Zukunft.

Prägende Elemente

Die Weinkarriere Hans Ulrich Kesselrings begann mit einem Schicksalsschlag – dem frühen Tod des

Vaters, der Bachtobel in sechster Generation geführt hatte und im Gegensatz zu seinen Vorfahren am Weinbau mehr interessiert war als an der Politik. Hans Ulrich hatte ein Jahr zuvor (1966) in Trogen die Matura abgelegt (nicht in humanistischer Richtung mit alten Sprachen, wie man vermuten könnte, sondern eine C-Matur als Abschluss der Oberrealschule, wie diese Ausbildungsrichtung damals noch nüchtern genannt wurde). Darauf liess sich der einzige Sohn und naturgegebene Nachfolger an der damaligen Ingenieurschule Wädenswil zum Weinbautechniker ausbilden.

1970 folgte ein offensichtlich prägendes Praktikum im Beaujolais beim legendären Jules Chauvet, dem «vigneron scientifique, oenologue à l'âme d'un vigneron artisan» und «Erfinder der modernen Degustationssprache» (s. Kasten). 1972/1973 verbrachte Kesselring ein Jahr im Napa Valley (California) bei den Beringer Wineries in St. Helena. Auch dieser Aufenthalt – und nicht zuletzt die Rückkehr nach Europa an Bord des Luxusliners «Michelangelo» bei dessen letzter Transatlantik-Passage – hinterliessen bleibende Eindrücke. Die Amerikareise und die Heimkehr fielen in die Zeit der Energiekrise, der autofreien Sonntage und der beginnenden Auseinandersetzung mit der Endlichkeit der Reserven an fossilen Brennstoffen und der bitteren Erkenntnis des Weitgereisten, dass die Menschheit aus der Geschichte wohl nie etwas lernen wird!

Energiefragen wurden auf Kesselrings Betrieb zum wichtigen Thema. Autark zu werden zur Vision. 1992 wurde eine Schnitzelheizung eingerichtet, die den «Lokalen Heizverbund Schloss Bachtobel» mit Wärme versorgt und den Brennstoff aus dem eigenen Wald bezieht. Heute bestehen Pläne oder Ideen für eine photovoltaische Stromversorgung, die auch die übrigen Energieansprüche abdecken könnte. Nach Ansicht des Schlossherrn hat die Landwirtschaft eine Vorbildfunktion im Umweltbereich. Wer sonst sollte mehr daran interessiert sein, dem Wasser, dem Boden, der Luft und den Energieressourcen Sorge zu tragen als diejenigen, deren Broterwerb direkt von diesen Faktoren abhängt?

Hans Ulrich Kesselring.



Jules Chauvet, Erfinder der Degustationssprache

Jules Chauvet (1907 – 1982), auf dessen Betrieb in La Chapelle de Guinchy (Beaujolais) er 1970 als Praktikant tätig gewesen war, hat Hans Ulrich Kesselring im Jahr 1981 ein Interview gegeben. Das Gespräch ist erst 1998 unter dem Titel «Le vin en question» bei Jean-Paul Rocher (Ed.) publiziert worden. Chauvet ist ausserhalb Frankreichs wenig bekannt. Er gilt in seiner Heimat aber als der «Erfinder» der modernen Degustationssprache, die sich der Analogie zu allgemein bekannten Geruchsbildern wie «Holunderblüten, Rosenduft, Pflaumenkompott, aber auch Teer, Trüffel und Walderde» bedient. Diesen Ansatz stellte er in einem viel beachteten Referat mit dem Titel «La dégustation des vins, son mécanisme es ses lois» bereits 1951 in Mâcon einem internationalen Fachpublikum vor. Als äusserst begabter Degustator hat er auch massgeblich an der Gestaltung des INAO-Glases mitgewirkt, das über lange Jahre als Degustationsglas zur Verwendung gelangte. Seine Arbeiten zum Biologischen Säureabbau, zur Minimierung des Schwefeleinsatzes, zur Ertragsbeschränkung sowie zu den Weinhefen waren ihrer Zeit wohl voraus und werden erst heute zur Kenntnis genommen. Er ist zweifellos eines der geistigen Vorbilder Kesselrings.

Das Rebgut Bachtobel

Damit sind wir beim Weingut und den Reben: knapp sechs Hektaren. 80% davon Blauburgunder verschiedener Klone. Neu auch der Klon 777, aber die Burgunderklone sind für das lokale Herbstklima doch im Allgemeinen zu fäulnisanfällig. Darum auch weiterhin Mariafeld. Mittlerweile werden alle Trauben halbiert und so der Ertrag auf die gewünschten 600 g/m² eingestellt. Neben Pinot noir gibt es im Rotweinsktor geringe Mengen an Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Weitere Rebsorten: etwa zu gleichen Teilen Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, Weisser Riesling und Pinot gris. Von den Weissweinen wird der Pinot gris im Barrique vergoren und durchläuft damit den biologischen Säureabbau. Die andern werden kalt vergoren (14 - 16 °C), anschliessend auf 2 °C gekühlt und auf der Feinhefe im Immervolltank belassen.

Die Auseinandersetzung mit dem Pinot noir

Die Nomenklatur der Rotweine gibt sich calvinistisch streng: Da gibt es einen Pinot noir Nr. 1, einen Nr. 2 und schliesslich die Krone, den Pinot noir Nr. 3. Dazu eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, also einer Sortenmischung aus dem Bordelais, die nach englischer Manier einfach «Clairet» genannt wird.

Zur Hauptsorte Pinot schrieb Kesselring 2001 in einem seiner Essays, in denen er jedes Jahr Ende Mai seiner Kundschaft ein Thema näherbringt, das ihn gerade beschäftigt: «Extrem dünnhäutig, neigt zur Trunksucht, die schnell zu Übergewicht führt, überhaupt sehr krankheitsanfällig, schon bei leichter Überbeanspruchung nimmt die Qualität rapide ab. Sehr sensibel, nachträglich aber bei verständnisvoller Behandlung zu einmaligen Höchstleistungen fähig.»

Auf Schloss Bachtobel wird der Pinot noir Nr. 1 wie folgt charakterisiert: «Traditioneller Pinot, zum Teil maischeerhitzt, relativ kühl vergoren, deshalb mit starken Bouquetnoten nach roten Früchten und Bananen. Um diese Fruchtaromatik noch zu unterstützen, wird dieser Wein in gebrauchten 800-L-Fässern aus Tronçais-Eiche ausgebaut.»

Der Pinot noir Nr. 2 «Aromen von schwarzen Waldfrüchten und Zwetschgenkompott herrschen hier vor. Ausgesuchtes Traubengut wird während 14 Tagen in burgundischen 5000-L-Eichenfässern bei 8 °C gelagert. Die Macération préfermentaire à froid gibt dem Wein eine tiefere Farbe und komplexere Aromen. Während der Gärung mit eigenen Hefen wird der Tresterhut sechsmal täglich von Hand gestossen. Die Nr. 2 lagert ein Jahr in neueren 800-L-Fässern und soll Gaumen und Nase zu gleichen Teilen unterhalten».

Und schliesslich die Nr. 3: «Zu den schwarzen Waldfrüchten kommen hier noch Pflaumen und Feigen dazu. Die Kelterung ist dieselbe wie bei der Nr. 2. Ausgebaut wird dieser Wein während 18 Monaten in 225-L-Burgunder-Piècen aus Allier-Eiche. Ein Drittel dieser Fässer wird jedes Jahr ersetzt. Deshalb kommen zu den bereits erwähnten Aromen noch Spuren von Vanille, Kakao und Walderde hinzu.



Analytische Ansätze

In diesen Beschreibungen der Sinnesindrücke sind unschwer die Einflüsse des sensorischen Ziehvaters von Hans Ulrich Kesselring, Jules Chauvet, zu erkennen. Kesselring stützt sowohl seine Degustationseindrücke als auch die Weinproduktion gern auf analytische Fakten ab. Dazu unterhält er in Grossmutter's Küche - in der im Übrigen aus Pietätsgründen noch der alte Holzkochofen und die Steingutspüle stehen - ein chemisches Labor mit Gaschromatograf, Spektrofotometer, pH-Meter und einem Olympus-Mikroskop. Keine High-Tech-Spielzeuge, sondern bewährte «Arbeitstiere» wie einen Carlo-Erba-Kapillarchromatografen, ein schweres, altes Spektrometer von Zeiss (Jena) und ein Metrohm-pH-Messgerät aus Herisau, aber funktionstüchtig. Die Daten können als Anker im Meer der Hunderten von sensorisch erfassbaren Stoffen im Wein dienen - neben allen Komponenten, bei denen wir auf die Nase und das individuelle Erinnerungsvermögen angewiesen sind.

Den wissenschaftlichen Ansatz zieht Hans Ulrich Kesselring auch bei seiner Auseinandersetzung mit dem biodynamischen Weinbau durch, der den biologischen Ansatz noch um die Gesichtspunkte der Homöopathie und Anthroposophie erweitern soll. Die Beweggründe sind in seinem Essay 2006 aufgeführt, das (wie auch die übrigen lesenswerten Traktate) auf der sehr übersichtlichen Homepage www.bachtobel.ch zu finden ist. Nach einem viertägigen Einführungskurs in die Geheimnisse der Biodynamik, der offenbar die letzten Zweifel nicht ganz beseitigen konnte, liess der Wissenschaftler unter den Deutschschweizer Winzern sich kurzerhand die besten und schlechtesten Pflanzperioden für Reben im Jahr 2006 ausrechnen und pflanzte im Frühjahr zu den beiden Extremzeitpunkten fünf Blöcke à zehn Reben und wartet nun gespannt auf Unterschiede.

Beim Müller-Thurgau ist die klassische Etikette geblieben ...

Der Tankkeller erinnert an das «glanzvolle» Chromstahl-Zeitalter.



Die Tradition des Fortschritts

Schon bei meinem ersten Besuch auf Schloss Bachtobel fiel mir auf, dass im Torkel zwei alte Baumpressen stehen. Es ist mir nicht bekannt, ob ein Kapazitätsproblem zur Inbetriebnahme der zweiten Presse führte. Grundsätzlich wäre dies gut vorstellbar, da im beginnenden 18. Jahrhundert die Flächenkurve des Thurgauer Weinbaus dank der Exportmöglichkeiten nach Süddeutschland steil aufwärts verlief und etwas später fast die Ausdehnung der gesamten heutigen Deutschschweizer Rebfläche erreichte (Schlegel 1973).

Vielleicht bot aber die zweite Presse auch neue technische Möglichkeiten und läutete damit die Ära des stetigen Wandels auf Schloss Bachtobel ein. Die neuste Garde der Cuves im Gärraum ist heute nicht nur mit effizienten Kühlaggregaten ausgerüstet – nein – es bestehen auch Möglichkeiten, die Maische mit Schutzgas abzudecken und den Wein mit Pressluft umzufüllen, um dem kostbaren Traubensaft die Scherkräfte einer herkömmlichen Pumpe zu ersparen. Oder auch die Option, einen Teil davon in einem Vakuumverdampfer zu konzentrieren.

Im Tankkeller grüssen eine Reihe von blitzsauberen Stahltanks, die vor dreissig Jahren, dem damaligen Trend folgend, anstelle von Holzfässern zur fast keim-

freien Entwicklung der Jungweine verwendet wurden. Sie werden heute nur noch als Zwischenlager verwendet. Gibt es ein besseres Beispiel, um den Wandel in der Technik der Vinifikation zu illustrieren als diese Zeugen der Vergangenheit, die zu ihrer Zeit den neusten Stand der Technik darstellten? Sie dienen heute fast nur noch als Anschauungsmaterial. Oder doch nicht? Hans Ulrich Kesselring hat eine der alten Pressen wieder herrichten lassen, um sie im kommende Herbst wieder einzusetzen und so herauszufinden, ob eine Pressdauer von fast zwölf Stunden ohne Scheiterung nicht doch einen positiven Einfluss auf das Produkt haben könnte. Zurück zu den Wurzeln? Nein – nicht unbedingt, aber die traditionellen Werte sollen nicht unhinterfragt «entsorgt» werden.

Literatur

Binzegger L.: Hans Ulrich Kesselrings Manoir, NZZ Folio Nr. 3, März 1997.

Chauvet J.: Le vin en question (Entretiens avec Hans Ulrich Kesselring) Jean-Paul Rocher, Ed., Paris, 1998.

Schlegel Walter: Der Weinbau in der Schweiz. Franz Steiner Verlag GmbH, Wiesbaden, 1973.

RÉSUMÉ

Château Bachtobel – un portrait

La tradition est une valeur chérie dans l'univers des domaines viticoles de prestige. Le château Bachtobel, une exploitation qui s'étend sur six hectares non loin de Weinfelden TG, ne fait pas exception à cette règle. Mais son propriétaire Hans Ulrich Kesselring (né en 1946) allie au respect de la tradition un goût immodéré de l'innovation. Sous la devise «le progrès se nourrit de la tradition», il expérimente allégrement avec les nouvelles techniques de la vinification (ou ressuscite des connaissances ancestrales) tout comme il relève tous les défis de la viticulture biodynamique. Curieux de voir comment peut fonctionner une exploitation à cheval sur la tradition, la science et l'ésotérisme, j'ai récemment rendu visite au château Bachtobel. Au lieu du compte rendu technique que j'avais l'intention de rédiger au sujet d'une exploitation viticole exemplaire, j'ai fini par broser le portrait fascinant d'un propriétaire qui m'a ébloui par ses connaissances et ses opinions très nuancées sur la viticulture moderne.