



Martin Wolfer: «Man muss etwas riskieren, sonst ist man am Ende nur auf Platz 21.»



Johannes Meier: «Guter Wein muss etwas auslösen, mich körperlich berühren.»

Bilder: Hans-Peter Siffert/Weinweltfoto

Die vergessenen Besten

Die Weine aus dem thurgauischen Weinfeldern werden von der Fachwelt bejubelt. Bei den Konsumenten sind sie aber nach wie vor Aussenseiter – zum Vorteil für die Schweizer Weinfreunde.

Christian Berzins

«Weinfelder Weinwunder» – das sagt sich so schön. Und wenn man den Stabreim auch noch im lokalen Dialekt hört, überraschte auf Platz 5 mit 93 Punkten das Weingut Wolfer – noch vor den Bündner Herrschaft- und Donatsch. Gleich auf Platz 8 und 9 figurierte das Weingut Bachtobel und auf Rang 17 das Weingut Broger. Alle drei sind sie am Ottenberg in Weinfeldern zu Hause.

Doch als ebendieser weltberühmte Weinbewerter Parker 2015 erstmals Schweizer Pinot Noir auszeichnete, überraschte auf Platz 5 mit 93 Punkten das Weingut Wolfer – noch vor den Bündner-Herrschaft-Legenden Studach, Gantenbein und Donatsch. Gleich auf Platz 8 und 9 figurierte das Weingut Bachtobel und auf Rang 17 das Weingut Broger. Alle drei sind sie am Ottenberg in Weinfeldern zu Hause.

Winzer Martin Wolfer lächelt sanft über die Parker-Geschichte. Klar, er war damals stolz auf die Punkte, aber zu viel will er nicht auf Bewertungen geben. Wolfer hat eigene Massstäbe. Ziemlich hohe. Noch dazu macht er einen gewaltigen Spagat. Wolfer ist nämlich bei der Kundschaft regional verankert, hat aber den Drang, national mitzuspielen. Das zeigt sich schon daran, dass er seit 2014 auch auf Chardonnay setzt. Diese Weissweinträube und naturgemäss ausgebauter Pinot Noirs sind Weine, mit denen man via Medien, Weinhändler und -liebhaber national Ansehen findet. Die anderen sind ideal für den Privatkundenmarkt. Etwa der Müller-Thurgau. Er kostet bei Wolfer gerade mal 17 Franken. Beim Chardonnay sind wir bei 31 Franken. «Das ist etwas Längerfristiges, fast schon ein Projekt für die nächste Generation», sagt Wolfer bescheiden, obwohl der Wein bereits alle Pracht zeigt.

Ist er bloss auf den Spuren der grossen Weine?

Die Zurückhaltung ist typisch für diesen Winzer – ganz im Gegensatz zu seinen Weinen: Cool schlank sind die Etiketten, und die Aufschrift «Grand Vin» auf seinem Spitzen-Pinot-Noir zeigt den Anspruch. Dieser filigrane Wein widerspiegelt das Potenzial Weinfeldens. Und doch gibt man sich auf der Homepage defensiv: «Auf den Spuren grosser Weine» ist da zu lesen. Träumt er nur davon, will man einwerfen, und hört als Entgegnung: «Wir sind nun mal



Cool schlank sind die Etiketten des Weinguts Wolfer, die Aufschrift «Grand Vin» zeigt den hohen Anspruch.



Fast schon Legenden: Die Pinot Noirs des Weinguts Bachtobel von Johannes Meier.

in der Familie schon vom Vater her etwas zurückhaltender. Wir sind auf einem Weg, verbessern die Weine, entwickeln uns weiter.»

Da Wolfer «verbessern» sagt, hat er naturgemäss eine Idee seines Idealweines, auch wenn er diese nie herausposaunen würde: «Ich habe schon eine Idee, aber manchmal sage ich es auch nicht so laut, da man dann doch nicht dahin kommt.» Oder er wisse nicht genau, ob er hingekommen sei, somit sollte er selbstkritisch bleiben. Der gute Wein müsse jedenfalls einen Charakter und eine Lebendigkeit haben: «Beim Weissen», so Wolfer, «geht es über die Frische. Wir wollen nicht so sehr das Fettige betonen. Auch beim Pinot Noir geht es in diese Richtung, parallel dazu suche ich da auch Körper und Tiefe. Früher wollte man einen geschmeidigen Wein fürs breite Publikum. Aber ich will mich nicht dem Mainstream anpassen.» Das heisst nichts anderes als: Mein Wein gefällt euch – oder eben nicht. Wolfer geht mehr Risiko ein als einst, vergleicht das Weinmachen mit dem Sport: «Man muss etwas riskieren, damit man eine Spur besser ist. Sonst ist man am Ende nur auf Platz 21.»

Den Satz über das Nicht-anpassen-Wollen sagt auch Johannes Meier zwei Wochen später. Er ist Winzer im berühmtesten Weinfeldern Weingut, dem

Schlossgut Bachtobel. 2008 hat er es von seinem Onkel übernommen.

So unterschiedlich Meier und Wolfer sind – hier der Causeur, dort der Heimleifiss –, so anders ist auch ihre Weinstilistik. Einen Ottenberg-Weinstil jedenfalls gibt es kaum. Wer Wolfer und Meiers Weine mit denen des dritten Nachbarn, Michael Broger, vergleicht, wird drei sehr unterschiedliche Pinot Noirs trinken – drei grossartige. Brogers frischer, ungemein reicher Müller-Thurgau lohnt eine Bestellung, sein dichter Pinot «Alte Rebe» gar eine Fahrt nach Weinfeldern. Das Weingut Burkhardt ist das vierte Ass am Berg. Konkurrenz? Meier winkt ab: «Der Markt ist gross genug. Wir gewinnen, wenn wir uns unterstützen.»

Ist der Degustier- und Verkaufsraum von Wolfers Weingut modern und schlicht, zeigt sich im Schloss Bachtobel ein ganz anderes Bild: prächtige historische Räume mit altem Mobiliar gemacht für Geburtstagsfeste, Hochzeiten – und Degustationen.

Meier bringt zuerst vier Weisse und einen Schaumwein. Schon beim Müller-Thurgau ist klar, hier gilt's ernst: «Auf der frischen Seite, nicht zu üppig, sondern knackig», meint Meier schmunzelnd. Und glücklich. Beim Sauvignon kommentiert er hochzufrieden: «Wir lieben das Grüne, Knackige,

Grasige.» Dieser Wein löst Meiers im Weinberg geäusserte Maxime ein: «Guter Wein muss etwas auslösen, mich geradezu körperlich berühren!»

Die Angst davor, ins Luxussegment zu kippen

Ob Sauvignon Blanc oder Pinot Gris: Alle sind Raritäten, gibt es doch jeweils nur 3000 Flaschen davon – vom Riesling, wenn es gut kommt, gerade mal die Hälfte. 30'000 Flaschen insgesamt werden auf dem Schlossgut hergestellt, das Doppelte bei Wolfer: da wie dort zwei Drittel Pinot Noir.

Meiers Weine gehen locker weg, nirgends muss er Kompromisse eingehen, was ihn besonders freut: «Bei jedem Wein können wir sagen: Genau so wollten wir ihn. Wenn man das Doppelte produziert, heisst es dann schnell mal: etwas weniger Säure, etwas Zucker stehen lassen...»

Meier macht sich gut als Schlossherr, aber er erkennt die Realität, wenn er sagt, dass Weinfeldern eine kleine Weingegend sei, dass Sichtbarkeit und Verfügbarkeit viel kleiner als jene der Bündner Herrschaft seien. Dort lebt man im Unterschied zum Thurgau von einer riesigen touristischen Infrastruktur mit vielen Hotels und Spitzenrestaurants. «Wir haben hier vielleicht fünfzehn Restaurants, die unsere Weine gut

verkaufen.» So sind denn die Weinfeldern deutlich billiger als die Bündner Winzer. Viele befreundete Weinhändler sagen Meier allerdings, dass er zu günstig sei. Er will davon nichts hören.

Ist's Bescheidenheit? Meier schüttelt zaghaft den Kopf, meint, dass man zurzeit vielleicht schon 30 Prozent mehr verlangen könnte, ob das aber auch mittel- oder langfristig möglich wäre, stellt er sehr infrage. Und dann fügt er einen spannenden Punkt an: «Wir wollen nicht in ein Luxussegment kippen, das ist mir nicht sympathisch. Das Privileg, jedes Jahr zu guten Preisen ausverkauft zu sein, genügt mir.» Die Kunden, die lieben, was man mache, kämen auch in einem Jahr, das die Medien als schlecht benennen, und nähmen trotzdem ihre 48 Flaschen. «Holt man im Luxussegment mal nicht mehr die Preise und Auszeichnungen ab, ist man schnell weg vom Fenster.»

Und dann sagt der coole Schlossherr etwas Rührendes: «Was bringt es, auf einer grossen Weinkarte in einem Zürcher Hotel zu sein? Wir sind noch nicht so weit, bis ein Tourist die «No 3» aus dem Thurgau bestellt.» Nebenbei: «Bachtobel No 3» und «No 4» sind Spitzen-Pinot-Noirs, die, wenn immer Schweizer Weine verglichen werden, auf den ersten Rängen landen.

Aber vielleicht ist der weltgewandte Meier mit seinem Team eben doch protestantisch schweizerisch. So sagt er denn, dass es bereits schön wäre, wenn der Müller-Thurgau im eigenen Kanton beworben werden würde: «Toll wäre, jede Beiz würde einen lokalen Müller-Thurgau im Offenausschank anbieten.»

«Und Chardonnay?», fragen wir nach zwei Stunden leise. «Ein Riesenthema, aber darüber reden wir in zehn Jahren», sagt Meier und erklärt, dass erst 2024 eine neue Parzelle mit Burgunder-Chardonnay bepflanzt wurde.

Typisch Winzer: Meier schaut auf acht Generationen zurück und redet darüber, was in zehn Jahren ist. Dann schenkt er einen zehn Jahre alten «No 4» ein. Draussen kräht ein Rabe, ein Schlossbalken knarrt, und wir riechen das Weinwunder. Meier hingegen sagt nüchtern: «Würden wir vom 2015er «No 3» probieren, wäre da mehr.»

Besuchszeiten, Onlineshop und mehr: www.wolferwein.ch; www.bachtobel.ch und <https://broger-weinbau.ch>