



DER KESSELRING

Der Schlossherr des Gutes Bachtobel im Thurgau war ein radikaler Geistesherr. Sein Wein zeugt davon.

Bilder ANNE GABRIEL-JÜRGENS Gäste empfangt der Schlossherr und Winzer Hans Ulrich Kesselring nur nach Voranmeldung, meistens am Wochenende. Am Samstag, dem 6. September 2008, die Trauben auf dem Ottenberg hingen reif und erwartungsvoll an ihren Stöcken, war nur ein Gast angekündigt, der vorhatte, Pinot noir zu kosten und sich von Kesselring in dessen Philosophie des Weinmachens einführen zu lassen.

Philosophie war bei Kesselring kein leeres Wort, so wie ein Fussballtrainer «Philosophie» sagt und damit meint, wie er seine Mannschaft über den Platz verteilt. Der Schlossherr war, was man früher einen «Gelehrten» genannt hätte, ein universell interessierter Bücherwurm, der sich mit den Geisteswissenschaften ebenso kritisch auseinandersetzte wie mit dem Gaschromatografen, den er in der alten Küche neben seinem Schlafzimmer aufgestellt hatte, um seiner These nachspüren zu können, dass man einen guten Wein auch objektiv vermessen kann. Kesselring machte aussergewöhnlich guten Wein, und er scheute keinen Aufwand, um noch besseren Wein zu machen. Heute würde man sagen, Kesselring sei ein «Nerd».

Der Ottenberg, auf dem das Schlossgut Bachtobel steht, ist nach Südwesten ausgerichtet. Hinter dem Laub der Weinberge sieht man Weinfeldern, 10 490 Einwohner, den fünftgrössten Ort des Kantons Thurgau. Die Zufahrt zum Schloss ist nur bis zum schmiedeeisernen Tor asphaltiert, dahinter blieb der Boden stülgerecht mit Kies bedeckt. Als der Besucher den Wagen langsam vor das Hauptgebäude rollen liess, vorbei an den alten, mächtigen Bäumen des Schlossparks, hörte er das charakteristische Knirschen der Steine unter den Reifen. Dann parkte er den Wagen, kurzer Blick auf die Uhr, er war pünktlich.

Ich lernte Hans Ulrich Kesselring kennen, weil ich nicht nur seinen Wein erstaunlich fand, sondern auch die Briefe, die er an seine Kunden verschickte. Der Pinot noir No. 2, ein Blauburgunder von heller Farbe und schlanker Eleganz, erinnerte mich an einige der grossen, berühmten Weine aus dem Burgund, die freilich nicht 25 Franken kosteten, wie Kesselrings No. 2, sondern das Fünf- oder Zehnfache. Über einen gemeinsamen Bekannten ergatterte ich ein paar Flaschen und liess mich in die Kundenkartei aufnehmen. Wenig später erhielt ich einen Brief aus Weinfeldern, der so begann:

«Würde Wittgensteins Diktum: «Wovon man nicht reden kann, darüber muss man schweigen, von den Weinjournalisten ernst genommen, wäre manche Lifestyle-Gazette erheblich dünner. Zu unserem Glück lassen sich ein paar Unentwegte nicht davon abbringen, subjektive Eindrücke möglichst objektiv zu Papier zu bringen. Auch wir Produzenten kommen ja nicht darum herum, gegen Wittgenstein zu verstossen und uns über unser «unbeschreibliches oder «unbesprechliches» Produkt zu unterhalten. Ziel einer solchen Unterhaltung wäre es, Geruchs- und Geschmackseindrücke so zu beschreiben, dass sich ein Gesprächspartner vor seiner geistigen Zunge, resp. Nase, den beschriebenen Wein wieder zusammenbauen kann.»

Was folgte, war eine so präzise Analyse des komplexen, aber auch zur Lächerlichkeit tendierenden Themas «Weinsprache», mit dem Kesselring seine eigentliche Botschaft einleitete: wie es um seine Weine des Jahres 1998 bestellt sei und dass man sie zu den beiliegenden Konditionen bestellen könne.

Das Eigentliche

Quatsch. Werbung für seinen Wein war nie die eigentliche Botschaft Kesselrings. Der Wein musste zu Geld gemacht werden, klar, aber das Eigentliche, das Faszinosum des Geschäfts, ereignete sich sicher nicht an der Kassa des Betriebs, wenn wieder sechs Flaschen zu 25 Euro über den Tresen gegangen waren. Das Eigentliche ereignete sich, wenn Hans Ulrich Kesselring, dieser rare Typus eines eidgenössischen Adligen, seine historischen Pflichten und Privilegien als Besitzer eines ikonischen Thurgauer Landwirtschaftsbetriebs sortierte und dazwischen etwas Platz fand, die eigene Position zu bestimmen: als Privatgelehrter und Erfinder, Intellektueller und Alchemist, verschrobener Einsiedler, verantwortungsbewusster Grossbauer und puritanischer Geniesser: ein sympathischer Schwieriger von eigenen Gnaden.

Ich schrieb Kesselring und gratulierte ihm zu seinem Wein. Wir kamen schriftlich ins Gespräch, pflegten, um es einmal mehr altmodisch zu formulieren, Korrespondenz, Kesselring schickte mir Montaigne-Zitate, empfahl mir den Künstlerroman «Austerlitz» von W. G. Sebald, und irgendwann kündigte er an, mich einladen zu wollen. Bis es dazu kam, dauerte es freilich noch einige Jahre.

Der Besucher stieg aus seinem Wagen und sah sich um. Er betrachtete das Schloss,

Philosophie war bei Kesselring kein leeres Wort, so wie ein Fussballtrainer «Philosophie» sagt und damit meint, wie er seine Mannschaft über den Platz verteilt.

wobei, Schloss – das hier war nicht Versailles. Das Schlossgut Bachtobel war mehr ein Herrenhaus mit breiten Schultern und einem harmonisch geschwungenen Mansardendach, ein Stockwerk hoch, an den Fenstern grüne Läden. In dem kleinen Schlosspark fiel ihm eine mächtige Trauerweide auf.

«Guten Morgen», sagte Fazli Ljolluni und lächelte den Besucher aus seinem weitergeerbten Lyle-Lovett-Gesicht an. «Der Chef kommt gleich.»

Fazli stammt aus dem Kosovo. Er war als Saisonarbeiter in die Schweiz gekommen und hatte in Luzern auf dem Bau gearbeitet, bis er am 8. Mai 1993 die neue Stellung als Weingartenarbeiter bei Hans Ulrich Kesselring antrat. Von da an arbeiteten die beiden, erzählt Fazli, «wie Vater und Sohn».

Der Besucher betrachtete gedankenverloren Details des Hauses, die mit Stein ausgelegten Arkaden, hinter denen einmal eine Gefängniszelle untergebracht gewesen war, das Gädler der rot gestrichenen Fachwerkbalken, die dem gegenüberliegenden Gesindehaus Struktur geben. Dahinter die Weite der Ebene, die bereits den Bodensee ahnen lässt.

Fazli hatte ein merkwürdiges Gefühl. Sein Chef war ein pünktlicher Mann. Normalerweise stand Hans Ulrich um diese Zeit bereits vor der Tür des Schlosses und wartete wie jeden Morgen darauf, dass die Arbeit beginnen konnte. Fazli wechselte noch ein paar Worte mit dem Besucher, dann liess ihm die plötzlich aufsteigende Sorge um seinen Arbeitgeber keine Ruhe mehr.

Der Atem der Geschichte

In einer alten Schrift wurde das Bachtobel als «Freisitz (...) auf einem angenehmen Hügel zwischen Weinfeldern – wohin es auch pfärrig – und Märstetten, in der Landgrafschaft Thurgau» beschrieben. «Dazu gehört auch ein artiges Herrenhaus.»

Dieser Besitz, Landwirtschaft, Weinbau und das artige Haus, ging am 22. Juni 1784, einem Dienstag, in den Besitz der Familie Kesselring über. Johann Ulrich Kesselring erwarb die Liegenschaft für 16 500 Gulden. Laut Kaufvertrag umfasste der Besitz

«1 herrschaftliches Schössli mit Keller, Scheune, Stallungen, Waschhaus und gutem Brunnen

1 Schopf

1 Metzgergebäude

2 Häuser mit Keller und Stallungen,

1 Torggel

16 1/2 Jucharten Reben

24 Jucharten Wiesen, Hanf und Obstgärten

60 Jucharten Holz

gerichts herrliche Rechte, dazu Jagd- und Metzgereirecht.»

Kesselring liess Wald roden und neue Rebstöcke setzen. Er setzte dem Schloss auf Wunsch seiner Frau ein Mansardendach auf und errichtete das neue Torggelgebäude. Die monumentale Weinpresse, deren Hauptstamm mit Ochsen vom Bodensee herangeschafft werden musste, ist noch heute in Betrieb.

Der Thurgau, in dessen geografischer Mitte das Bachtobel liegt, gehörte im Mittelalter zum Herzogtum Schwaben, von 1264 bis 1460 zu den Habsburgern. 1460

wurde die Landgrafschaft von den Eidgenossen erobert und stand bis 1798 unter der Herrschaft der eidgenössischen Orte Zürich, Luzern, Uri, Schwyz, Unterwalden, Zug und Glarus, ab 1712 auch von Bern. Aus dieser Epoche der Fremdherrschaft wird bis heute die sogenannte «Untertanenmentalität» der Thurgauer abgeleitet.

Als die Nachwirkungen der Französischen Revolution auch in Weinfeldern ankamen, waren es Johann Ulrich Kesselring und sein gleichnamiger Sohn, die den Übergang in die Helvetische Republik massgeblich moderierten. Kesselring sen. warf sein Gewicht als Landrichter in die Schlacht, der blitzgescheite Kesselring jun. formulierte die Adresse an die herrschenden Stände, die Landgrafschaft in die Freiheit zu entlassen. Am 2. März 1798 war es so weit. Einen Monat später wurde der Thurgau zu einer Verwaltungseinheit der Helvetischen Republik, 1803 zum selbstständigen Kanton der Schweizerischen Eidgenossenschaft. Die Gemeinde Weinfeldern stiftete der Familie Kesselring einen Findling aus Thur, der am Rain bei der Einfahrt zum Bachtobel platziert wurde: «Zur Erinnerung an ihre Verdienste um die Befreiung des Thurgaus 1798».

Es steht ausser Zweifel, dass Hans Ulrich Kesselring den Atem der Geschichte spürte, als er im Bachtobel als Hausherr einzog, 1977, nachdem sein Vater 69-jährig einem Herzinfarkt erlegen war und die Mutter den Betrieb interimistisch für zehn Jahre geführt hatte.

Hans Ulrich war damals 31 Jahre alt, schlank, trotzdem wirkte sein Gesicht rund und jugenhaft. Er blickte auf eine Reihe

Vorhergehende Seite, rechts:

«Glauben Sie an Gespenster?» – Johannes Meier, Neffe von Hans Ulrich Kesselring, in einem der Zimmer des Schlosses



Johannes Meier, Hans Ulrich Kesselrings Neffe,
ist heute der Herr ins Schloss (links).
Blick ins »Labor« von Hans Ulrich Kesselring

«Alter Kartens» auf dem Ortenberg
das Schlossgut Bachrobel



von Verwandten zurück, die ihrem Rang als «Landeduleute» gerecht geworden waren, indem sie der Allgemeinheit als Bezirksstatthalter, Oberkommandant der Thurgauer Scharf schützen, als Kantonsrat, Bezirksrichter, Oberst der Schweizer Armee (und Adjutant des legendären Oberstkorpskommandanten Ulrich Wille) gedient hatten. Jener Adjutant, ein durchaus korpulenter Herr, dankte übrigens ab, als der ebenso umfangreiche Wille ihn nicht zum Kaisermanöver mitnahm. Willes Argument: Zwei Fässer nebeneinander – das ist zu viel.

Bereits Grossvater Johann Ulrich hatte das Ziel formuliert, Bachtobel als «Mustergut mit ostschweizerischem Spitzenwein» zu etablieren, aber es fiel dem Enkel Hans Ulrich zu, die in dieses Ziel eingebaute Relativierung zu streichen.

Der jüngste Kesselring mochte sich nicht damit begnügen, Wein zu keltern, der für ein Obstbäumchen, der für «Mostindien», spitz war. Er wollte Wein machen, der den Vergleich mit Referenzweinen aus dem Bündnerland oder, ehrgeiziger noch, aus Frankreich, nicht zu scheuen brauchte. Er besuchte die Weinbau-Fachschule in Wildenswil, sammelte Praxis in Frankreich, Italien und Amerika. Dann stand er schon in der Verantwortung.

Wäre nicht klar gewesen, dass er den Betrieb, das Schloss, sechs Hektar Reben, dreizehn Hektar Landwirtschaft, übernehmen würde, hätte Hans Ulrich Kesselring wohl an der Universität inskribiert, hätte Naturwissenschaften, Chemie, Physik, oder auch Philosophie studiert. Stattdessen war er nun der seltene Prototyp eines Schweizer Patriziers, der sich als Bauer fühlt – oder auch umgekehrt.

Seine Kollegen, die im Tessin oder im Bündnerland Wein machten, nannten ihn den «Junker». Das musste sich Kesselring als Schlossherr gefallen lassen. Er bezeichnete sein Schloss zwar gern als «eine Art Landhaus», aber gleichzeitig begann er mit den Fingerspitzen, alles Gewöhnliche, Alltagsgemüse zu entfernen, die Vorhänge von Möbel Pfister, die langweiligen Tapeten an den Wänden der Repräsentationsräume im ersten Stock. Nach einer Fotografie aus dem Jahr 1906 stellte er sukzessive den eleganten, grossbürgerlichen Grundzustand wieder her, liess Vorhänge nach dem alten Vorbild auf einem Jacquardstuhl stücken und gab eine Menge Geld dafür aus, die alten Seidentapeten in tiefen, kräftigen Farben zu renovieren.

Kesselring zog ins Schloss ein, allein in dieses 20-Zimmer-Haus, dessen Mobi-

liar zum grössten Teil von Minister Johann Konrad Kern stammte, einem Verwandten väterlicherseits. Kern, Jugendfreund Napoleons III. und Mitbegründer des Polytechnikums Zürich, war in den 1870er-Jahren Gesandter in Paris gewesen. Er hatte den Stil der Hauptstadt, den Duft der weiten Welt in den Thurgau importiert, und Kesselring bemühte sich nach Kräften, diesen Zustand originalgetreu wiederherzustellen, nebenbei eignete er sich ein enzyklopädisches Wissen über jene Zeit an. Während er darin lebte, gestaltete Kesselring das Schloss sukzessive zu einem Museum um. Sein Bett stellte er in das Eckzimmer mit der neuen, pfauenfederfarbigen Tapete. Daneben, in der früheren Küche, richtete er sein Labor ein. Er rüstete sich dafür, die Herausforderung, die ihm übertragen worden war, anzunehmen: diese Mischung aus «Passion und Gefängnis», wie es die Journalistin Judith Wyder sehr viel später treffend beschrieb.

Keine Ahnung

Bevor er den Chef zu suchen begann, rief Fazli noch bei Johannes Meier an. Johannes war Hans Ulrichs Neffe und dessen designierter Nachfolger. Die beiden hatten einen Achtjahresplan vereinbart, nach dessen Ablauf Johannes von Hans Ueli, wie er ihn nannte, den Betrieb übernehmen sollte. Am 6. September 2008 war gerade eines dieser acht Jahre abgelaufen.

«Hallo, Johannes. Weissst du, wo Hans Ueli ist?»

«Nein, wieso?», fragte Johannes, der gerade mit dem Auto unterwegs war.

«Er ist nicht da. Leute warten.»

«Keine Ahnung. Er wird schon auftauchen.»

Fazli beendete das Gespräch besorgt. Als er die Haustür öffnen wollte, fiel ihm auf, dass sie nicht versperrt war. Er betrat das Schloss, um im Schlafzimmer nachzusehen, ob Hans Ueli vielleicht verschlafen hatte.

Aber Hans Ueli Kesselring schlief nicht. Er war tot. Hans Ulrich Kesselring hatte sich selbst getötet. Auf den Rebbergen warteten prächtig entwickelte Trauben auf das bisschen Mehr an Septembersonne, das über einen guten oder sehr guten Jahrgang entscheidet; und der Mann, der sie bei jedem Wetter akribisch geschnitten, hochgebunden, gepflegt, ausgedünnt, beschattet hatte, war nicht mehr da, um die Ernte einzubringen.

Im Testament stand: Das Schloss und der Betrieb gehen zur alleinigen Verfügung

an meinen Neffen Johannes Meier. Diese Entscheidung folgte der Familientradition bei den Kesselrings: Das Schlossgut hat stets nur einen Erben. Die Tatsache, dass die Nachfolge, zu Lebzeiten Kesselrings lange Zeit eine offene Frage, eindeutig geregelt war, führte zur Mutmassung, Hans Ulrich könnte seinen Abschied von langer Hand geplant haben. Dem widersprach freilich alles andere.

Noch am Vortag war Kesselring mit seinem Freund und Kollegen Christian Zündel, der in der Tessiner Ortschaft Beride Chardonnay und Merlot keltert, mit dem Zug ins Waadtland gefahren, um dort an einer Sitzung der Mémoire des Vins Suisses teilzunehmen, einer Organisation, welche sich der Promotion hochwertiger Schweizer Weine widmet.

Im Speisewagen sprachen Kesselring und Zündel auch über die Nachfolgeregelung auf Bachtobel. Hans Ueli sei froh gewesen, dass diese endlich geklärt gewesen sei, sagt Zündel. Beim Abendessen der «Mémoire» hatte Kesselring glänzende Laune. Am nächsten Morgen fuhr er früh nach Zürich zurück, er wollte noch die Weine von Markus Ruch in Neunkirch bei Hallau kosten, traf diesen aber nicht an. Dann fuhr er nach Hause, und darüber, warum in den nächsten Stunden passierte, was passierte, sind sich die engsten Freunde und Bekannten Kesselrings nur in einem einig: keine Ahnung.

Manche versuchen die Tat als Affekt-handlung zu erklären, andere als ultimative Trotzreaktion eines Mannes, der immer seinen Launen unterworfen gewesen war und diese auch offen ausgelebt hatte. Sein ehemaliger Kellermeister und Nachbar auf dem Ottenberg, Michael Broger, sagt, er sei «überrascht» über den Freitod gewesen, weil das mit der Nachfolge ja geregelt gewesen sei. «Vorher», sagte Broger, «gab es auch Zeiten, da hätte mich gar nichts überrascht.»

Broger, der mit Fazli Lolluni und Hans Ulrich Kesselring acht Jahre am Weingut gearbeitet hatte, stiess als einer der Ersten zur Gruppe um Johannes Meier, die sich an diesem schwarzen Samstag im Bachtobel versammelten, um die Fakten zu sortieren und zu planen, wie es weitergehen sollte. Die Ernte stand bevor. Es brauchte Leute, die anpacken konnten, und solche, die wussten, wie der Betrieb funktioniert.

Johannes Meier, ein schmaler, dunkler Mann mit hoher Stirn und kräftiger, schwarzer Brille, gerade 33 Jahre alt, Absolvent der Hotelfachschule und ein akribi-

Auf den Rebbergen warteten prächtig entwickelte Trauben auf das bisschen Mehr an Septembersonne, das über einen guten oder sehr guten Jahrgang entscheidet; und der Mann, der sie akribisch gepflegt hatte, war nicht mehr da, um die Ernte einzubringen.

scher Planer seiner Zukunft, hatte überhaupt keine Zeit, darüber nachzudenken, wie unwiderruflich sich sein sorgfältig geplanter Achtjahresplan in Luft aufgelöst hatte und dass er an diesem 6. September genauso in den Betrieb geschleudert worden war wie 31 Jahre davor sein Vorgänger Hans Ulrich. Er musste jetzt handeln.

Johannes holte sich Zusagen der Nachbarn, bei der Ernte zu helfen. Die boten, wie er stolz sagt, «Hand». Er erfuhr von Freunden, dass die junge deutsche Önologin Ines Rebentrost frei sei, die in Wildenswil gelernt hatte und Hans Ulrich Kesselring, «die Pinot-noir-Koryphäe», bei mehreren Besuchen auf dem Schlossgut kennen gelernt hatte, also die Weine und den Betrieb bereits ein bisschen kannte. Rebentrost sagte zu, sie wolle es versuchen. Johannes versicherte sich der Hilfe von Fazli, der sichtlich geschockt war, dessen langjährige Praxis im Betrieb aber plötzlich essenziell war. Die Ernte 2008 gestaltete sich als Krisenmanagement unter freiem Himmel. Erst als die Trauben eingebracht waren, konnte der neue Schlossherr beginnen, sich einen Überblick über die Parzellen zu verschaffen, seine Weinstöcke persönlich kennen zu lernen und an einer tragfähigen Lösung für die Zukunft des Weinguts zu arbeiten.

Nichts haben, nichts müssen

Als ich Hans Ulrich Kesselring an einem Samstag im Herbst 2003 besuchte, ein ungeheuer heisser Sommer ging gerade seinem Ende zu, erwartete er mich draussen vor der Haustür, breitbeinig, in Jeans, ein fragendes, vorsichtiges Lächeln in seinem runden Gesicht. Wir machten ein bisschen Small Talk, danach zeigte er mir das Anwesen, den Keller, die alte, beeindruckende Holzpresse, das etwas abseits liegende Tagelöhnerhaus, das er gerade hatte umbauen lassen.

«Wissen Sie», sagte er, «ich habe für moderne Architektur durchaus etwas über, auch wenn ich in dem alten Kasten da wohne.» Dann lachte er, und er kam mir für einen Moment wie ein ganz normaler Winzer vor, der zufällig in einem prächtigen, denkmalgeschützten Gemäuer zu Hause ist.

Als wir jedoch den alten Kasten besichtigten, ging mit Hans Ulrich Kesselring eine deutliche Verwandlung vor. Er führte mich zuerst durchs Erdgeschoss, wo die Räume niedriger und die Decken mit Holz getäfelt sind, den bäuerlichen Teil seines Hauses, wie er betonte, und es war, als

drückten die Räume und die Augenpaare der Verwandten und Vorfahren, die überall von den Ölschinken an den Wänden blickten, direkt auf seine Stimmung.

Ohne dass ich ihn danach gefragt hätte, kam Kesselring darauf zu sprechen, dass die Fäden der Geschichte, die in diesem Haus zusammenlaufen, die Biografien der Thurgauer Freiheitspolitiker, der väterlicherseits Vertrauten von Napoleon III., der mütterlicherseits Verwandten der Eschers und Gessners, für ihn ein Netz darstellten, in das er sich bisweilen verstrickt fühle. Sosehr es ein Privileg sei, in diesem Haus am Ottenberg zu leben, so sehr sei es auch eine Pflicht, der er eines Tages noch so gern entkommen würde.

Viele von Kesselrings nahen Freunden erzählten mir später Ähnliches. Sein Kellermeister Michael Broger, der den Chef immer zu externen Terminen chauffieren musste, berichtet von einem Ausflug nach Konstanz, wo Kesselring angesichts der regennassen mittelalterlichen Häuserzeilen aufgesuft und gesagt habe, nichts wüsste er sich mehr als eine kleine Wohnung irgendwo hier, unter dem Dach, und Kurse belegen an der Universität und nichts haben, nichts müssen.

Der Winzer Daniel Huber, der in Monteggio vor allem Merlot keltert und mit Hans Ulrich Kesselring weitschichtig, über die Urgrossmütter, verwandt ist, bezeichnet den Freund als einen, der immer viel von sich gewollt hat und kein Talent dafür besass, sich zurückzulehnen. Mit Huber reiste Kesselring zum Beispiel mehrfach in den vom Bürgerkrieg verwüsteten Kosovo, um bei der Aufbauarbeit für die Amselfelder Grosskellerei und der Errichtung eines Weinlabors zu helfen.

Dass Kesselring sich dafür tief in die kosovarische Gesetzgebung einlas und historisch-juristisch bereits profund Bescheid wusste, als sie zum ersten Mal dort ankamen, überraschte Huber nicht. Das war auch auf den gemeinsamen Weinreisen ins Bordeaux, nach Italien oder Südamerika so gewesen: Wer mit Kesselring reiste, der brauchte keinen Reiseführer mehr.

«Einfach in die Wiese zu sitzen und die Sterne zu betrachten», sagte Christian Zündel, der das ebenfalls mehrfach erlebt hatte, «das konnte er nie.»

Im oberen Stockwerk besichtigten wir die Repräsentationsräume mit ihren renovierten Vorhängen und Tapeten. Als ich im Schlafzimmer die Struktur der prachtvollen Tapete mit den Fingerspitzen betastete, blickte ich plötzlich in die angstge-



Fazli Lolluni, Weingartenarbeiter (oben).
Hans Ulrich Kesselring und er arbeiteten wie Vater und Sohn.



weiteten Augen des Hausherrn: Hast du dir auch die Hände gewaschen, Mann? Als wir über die ausgetretenen Treppen hinunter in den Verkostungsraum gingen, fiel mir auf, dass ich überhaupt keine Spuren von Alltagsleben gesehen hatte auf dieser Etage, keinen abgestreiften Pullover oder die Zeitung von gestern. Der Mann lebte doch hier.

Wir tranken Wein, es war ein Erlebnis. Hans Ulrich Kesselring hatte mit Ehrgeiz und Spitzfindigkeit den Ottenberg auf die Landkarte des Schweizer Weins gehoben, mit Ausrufezeichen. Er hatte die als gegeben angenommene klimatische Benachteiligung des Thurgaus ignoriert und das Weingut nach der Übernahme sukzessive neu organisiert. Er überlegte sich peinlich genau, wie die Abläufe am besten in Kellerarchitektur zu übersetzen seien, und schaffte die entsprechende Ausrüstung ohne Rücksicht auf deren Kosten an. Als er etwa bei einem Besuch des legendären burgundischen Weinguts Romanée-Conti eine spezielle Art von Holzgärständern kennen lernte, zögerte er nicht, sein Weingut mit denselben Fabrikaten auszurüsten. Er ersetzte zahlreiche vorhandene Reben durch burgundische Klone und arbeitete engagiert an der Definition eines Thurgauer Pinot noirs. «Ich habe noch nie einen so gut organisierten Keller gesehen», sagt Ines Rebentrost, die in diesem Keller seit September 2008 für das Weinmachen zuständig ist.

Es lag wohl in der Person Kesselrings verborgen, dass er seine eigentliche Leidenschaft, das zweckfreie Forschen und Beobachten, auf den Beruf anwandte, den er gleichzeitig liebte und als aufgezwungen betrachtete. Er war fasziniert von den Möglichkeiten der Technik. Er experimentierte beim Weinmachen mit Gerätschaften wie dem Vakuumverdampfer, um eine höhere Konzentration und Dichte des Weins zu erzielen und das Hellrot, das den Thurgauer Pinot noir auszeichnet, in ein Bordeauxrot zu verwandeln – ein Irrweg, wie sich angesichts der alkoholschwangeren Weine später erwies. Aber Kesselring, der sich später auch für die weinideologisch ganz auf der anderen Seite des Spektrums angesiedelte Biodynamik interessierte, hielt es ganz mit Thomas Mann: «Als ein Zweifler sitze ich hier, nicht weil ich nichts glaube, sondern weil ich alles für möglich halte.»

Kesselring verbrachte unendlich viel Zeit über seinem heiklen, teuren Gaschromatografen, um die Zusammensetzung des Weins bis in die kleinsten Bestandteile

zu analysieren – eigene und fremde Flaschen – und schliesslich unwillig zu akzeptieren, dass ein brillanter Wein auch imaginierte Anteile besitzt, besitzen muss.

Da war sie, die Pfäufenfedertapete

Für die Kennzeichnung seiner Flaschen entwickelte er eine Stanze, die in die alten, verschnörkelten Etiketten, auf denen etwa das Haus als Kupferstich abgebildet war, plakative Löcher schlug: WR für Weissen Riesling, SB für Sauvignon blanc, No1, No2, No3 für die drei Pinot noirs. Es war eine bezeichnende Entscheidung. Kesselring machte sein Ding, ohne die Tradition abzuschütteln. Erst sein Nachfolger Johannes Meier trennte sich vom lieblichen Hintergrund und setzte ganz auf die Wucht der gestanzten Buchstaben und Zahlen vor weissem Hintergrund. Es sieht hervorragend aus, eigenwillig und gegenwärtig.

Als ich mit Johannes Meier zuletzt durch das Schloss ging, wirkte es hell und gelüftet. Meier hat im Erdgeschoss sein Büro eingerichtet, schlichter Schreibtisch, Apple-Computer, er selbst ist mit seiner Frau und dem kleinen Sohn ins Tagelöhnerhaus gezogen. Auf die Frage, warum er nicht im Schloss lebt, lächelt er nur.

Der verbindliche, organisationskräftige Meier ist mit den vier Voraussetzungen, die er am 6. September 2008 vorgefunden hat, gut zurechtgekommen: «Viel Geschichte, viel Tradition, viel Erwartung, viel Druck.»

Er hat mit Ines Rebentrost und Fazli Llloluni Mitarbeiter an sich gebunden, die Tradition und Gegenwart des Weinguts unter Kontrolle haben und, wie Meier sagt, die Stilistik der Weine auf der Basis der besten Kesselring-Jahrgänge weiterentwickeln können. Meier selbst liebt die eleganten, würzigen Weine, die den Charakter ihrer Herkunft nicht verschleiern und sich nicht nach etwas sehnen, was sie nicht sind. Er weigert sich, die Preise anzuheben, obwohl die Qualität der Weine spielend dafür ausreichen würde. Meier verkauft, wie Kesselring, vor allem an Stammkunden, die «der Hans Ueli gut erzogen hat», wie er lächelnd sagt. Gut erzogen meint, dass sie den Pinot noir nicht sofort trinken, sondern vier, fünf Jahre in den Keller legen, um ihn zu geniessen, wenn der Reifungsprozess in der Flasche ihn noch einmal feiner, eleganter, saftiger gemacht hat.

Die «Schweizerische Weinzeitung» hat das Schlossgut Bachtobel unter die besten Weingüter der Schweiz gewählt. Selbst Hans Ulrich Kesselrings enge Freunde fin-

den die Weine seiner Nachfolge mindestens so gut wie vorher.

Ich probierte mit Johannes Meier und Ines Rebentrost viele Weine, bis tief in das Archiv des Schlossguts Bachtobel hinunter. Es war ein denkwürdiger Abend, an dem der Wein Geschichten erzählte, von den Ideen und Träumen seiner Macher und von Licht und Schatten der Vergangenheit. Irgendwann mussten wir dann doch ins Bett, und weil Johannes Meier das Schloss nicht mehr bewohnt, sondern als Gästehaus für spezielle Gelegenheiten benutzt, wies mir der Hausherr den Weg zu meinem Zimmer.

Ich erkannte die Pfäufenfedertapete sofort wieder. Johannes Meier lächelte, als er mich fragte: «Glauben Sie an Gespenster?»

Er selbst hatte längst klargemacht, dass er von seinen Ahnen vor allem eines gelernt hat: sich von ihnen zu befreien. •

CHRISTIAN SEILER ist Autor des «Magazins». Er schreibt eine Kolumne über die vielen schönen Dinge des Lebens auf blog.dasmagazin.ch. c.s@me.com
Die Fotografin ANNE GABRIEL-JÜRGENS lebt und arbeitet in Zürich. www.gabriel-juergens.net























