

Lorbeer für den Rosenauer

GENUSS Seit 35 Jahren keltert Toni Ottiger erfolgreich Wein. Jetzt gelang dem Winzer aus Kastanienbaum mit dem Pinot noir Rosenau «B» der Einzug in den Olymp der Schweizer Weinmacher.

HUGO E. BERCHTOLD
wissen@luzernerzeitung.ch

«Warum in die Ferne schweifen ...»: Sprichwörter wirken oft etwas abgedroschen, doch hier passt das Goethe-Zitat perfekt: Als der heute 60-jährige Toni Ottiger nach seinen Lehr- und Wanderjahren auf Weingütern im Wallis, in Frankreich und Spanien sich Anfang der 1980er-Jahre ernsthaft an die Umsetzung seiner Träume vom eigenen Weingut machte, hatte er zwei Projekte im Visier: auswandern ins Tessin, wie es damals einige Deutschschweizer Weinfreaks wie Stucky, Huber, Kaufmann und andere es taten. Oder im fernen Neuseeland etwas ganz Neues wagen. «Für die Pläne in Neuseeland fehlte das nötige Investitionskapital, das Projekt im Tessin dagegen war schon ziemlich fortgeschritten», erklärt Ottiger, der nach einer Banklehre lieber in der Natur als im Büro arbeiten wollte.

Niemand glaubte an den Erfolg

Doch es kam ganz anders als geplant. Der Zufall wollte es, dass der damalige Besitzer der Gärtnerei Rosenau in Kastanienbaum, der bereits in den 1960er-Jahren ersten Reben angepflanzt hatte, einen Nachfolger für den Rebbaub suchte. Da die Rosenau schon damals nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet wurde, pachtete Ottiger den rund einen Hektar grossen Rebberg. Dies, obwohl kaum jemand es für möglich hielt, in unseren Breitengraden einen anständigen Wein zu kelttern.

Ottiger nahm die Herausforderung an, als Übergangslösung, wie er meinte. Er arbeitete anfangs nebenher als Angestellter im Weinhandel und in anderen Weinbetrieben, um das nötige Geld zum Leben zu verdienen. Mit zunehmendem Erfolg konnte er nach und nach weitere Rebberge pachten oder dazukaufen. Heute bewirtschaftet er mit Hilfe des Rebmeisters Urs Gretener, zwei Lehrlingen und je nach Saison zahlreichen temporären Mitarbeitern rund sieben Hektaren Rebberge und produziert rund 50 000 Flaschen pro Jahr.

«Mit der Rosenau habe ich in der Heimat meinen ursprünglichen Neuseeland-Traum verwirklicht», stellt Ottiger heute zufrieden lächelnd fest. Ein Blick von der Laube des Degustations- und Verkaufslokals mitten in den Weinbergen macht deutlich, was Ottiger damit meint: Die Aussicht über die Weinberge auf den Vierwaldstättersee, den Bürgenstock auf der anderen Seeseite und die Schneeberge dahinter ist einmalig. Und später beim Degustieren: Der elegante, süffige Sauvignon blanc wäre im fernen Neuseeland wohl anders, aber kaum besser ausgefallen. Das gilt ebenso für den preisgekrönten Blauburgunder Rosenau «B». Doch davon später.

Hartnäckiges Vorurteil

Noch heute reagiert Ottiger leicht gereizt, wenn man ihn auf das hartnäckige Vorurteil der angeblich sauren Inner-schweizer Weine anspricht. «Dieses Vorurteil ist seit Jahren widerlegt. Damals, in den 1980er-Jahren, war das Qualitätsniveau der Weine nicht nur in Luzern, sondern in der ganzen Schweiz wie auch weltweit viel niedriger als heute. Die meisten Schweizer Weine waren damals saure Tropfen.»

Dass sich das nicht nur in der Zentralschweiz gründlich geändert hat, hat gemäss Ottiger vielseitige Gründe. Die Kenntnisse und Technik im Rebberg und Keller haben rasante Fortschritte gemacht. In der Schweiz hat die Aufhebung der Importbeschränkungen für ausländische Weine für einen qualitätsfördernden Wettbewerb gesorgt. Und vor allem die Konsumgewohnheiten der Weintrinker haben sich positiv ausgewirkt. «Der Weinkonsum in der Schweiz ist von über 50 Litern pro Jahr und Kopf in den 80er-Jahren auf aktuell rund 34 Liter zurückgegangen. Die Schweizer trinken heute weniger, dafür besseren Wein, der auch etwas mehr kosten darf», konstatiert Ottiger. Die bessere Ertrags-



Winzerträume kann man auch im Kanton Luzern verwirklichen und damit in der Fachwelt grosse Anerkennung finden: Toni Ottiger in seinem Weingut Rosenau in Kastanienbaum.

Bild Eveline Beerkircher

Offene Weinkeller Deutschschweiz

EVENT red. Winzer vom Thunersee bis zum Alpenrhein laden zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller: Am 1. Mai und am ersten Maiwochenende stehen wieder viele Türen der Deutschschweizer Winzer offen. In der Zentralschweiz sind es vier Betriebe: Neben Toni Ottiger in Kastanienbaum sind das der Rebbaub Seeburghof an der Salzstrasse 37 in Luzern, das Bio-Weingut Sitenrain an der Sitenstrasse 6 in Meggen, und mit Peter Krummenacher von der Tellenstrasse in 41 Kägiswil nimmt erstmals auch ein Obwaldner Weinkeller am Event teil. Eine Übersicht über alle teilnehmenden 223 Betriebe und die jeweiligen Öffnungszeiten und Aktivitäten gibt es auf der Internetseite www.offeneweinkeller.ch

struktur hatte einen direkten Einfluss auf die Qualitätssteigerung. «Guter Wein ist nur durch eine Ertragsbeschränkung im Weinberg möglich.»

Heute wird der Ertrag auf der Rosenau pro Quadratmeter auf rund 800 Gramm beschränkt, bei den Spitzenweinen sind es gar nur rund 500 Gramm. Ausserdem wurde die Arbeit im Weinberg, wie etwa das sogenannte Laubmanagement, intensiviert, um ein optimales Wachstum zu ermöglichen. «Die kostspieligen Massnahmen waren nur möglich, weil die Konsumenten bereit sind, mehr für einen besseren Wein zu bezahlen», stellt Ottiger fest. Mitgeholfen habe aber auch die Klimaerwärmung: «Der Blüteausbruch findet markant früher statt, der Vegetationszyklus der Trauben verlängert sich dadurch, was sich positiv auf die Traubenqualität auswirkt.»

Ganz biodynamisch geht nicht

Heute bewirtschaftet Ottiger seinen Rebberg nach den Richtlinien von Vinatura. Diese stellen besondere Anforderungen beim Anbau, der Pflege und

der Bewirtschaftung der Reben. «Ganz auf biodynamischen Anbau zu setzen, ist leider bei unseren eher feuchten Klimabedingungen nicht möglich, da ich bewusst auf die klassischen europäischen Rebsorten setze, die anfällig auf Mehltau und andere Krankheiten sind», sagt Ottiger. Er weiss, wovon er redet, denn in seinen frühen Wanderjahren hat er beim Bio-Pionier Jacky Granges auf der Domaine de Beudon im Wallis gearbeitet. Die Nutzung von natürlichen Ressourcen und Regulationsmechanismen erlaubt es aber, auf Insektizide zu verzichten und, wenn nötig, nur schonende, biologische und biotechnische Bekämpfungsmethoden einzusetzen.

Palette gradliniger Weine

Heute keltert Ottiger zusammen mit seinem Önologen Ralph Burki aus zehn verschiedenen Rebsorten eine ganze Palette eigenständiger, gradliniger Weine, die schon manche Medaillen und Auszeichnungen errungen haben. Neben dem Blauburgunder und dem Riesling-Silvaner wird auf der Rosenau auch das Potenzial von anderen Sorten wie zum Beispiel Sauvignon oder Merlot ausgelotet.

«Der Pinot noir ist – neben dem Riesling-Silvaner – jedoch die Leitsorte und mein Steckenpferd zugleich. Er hat eine lange Tradition in unserer Weingegend, fühlt sich wohl in unserem Klima und auf unseren Böden», erklärt Ottiger. Je nach Vinifikation und Ausbau präsentieren sich die Pinots noir in unterschiedlichen Stilen: Werden die Weine im Stahltank gelagert, zeigen sie sich von ihrer fruchtigen, eleganten Seite. Die Weine mit Ausbau im Holzfass präsentieren sich komplexer, mit schön eingebauten Tanninen. Mit dem Rosenau «Spissen» und dem Rosenau «B» kelttern Ottiger und Burki zwei Top-Pinots noir nach Burgunder Vorbild: Rigorose Ertragsbeschränkung der auf Kalk- und Kiesboden wachsenden Trauben, eine Kelterung mit langer Maischestandzeit und spontaner Gärung mit Naturhefen

bringen zwei Spitzenweine hervor, die die Blauburgunder-Leidenschaft von Ottiger und Burki aufs Beste verkörpern.

Exklusiver Kreis

Besonders mit dem Pinot noir Rosenau «B» ist den beiden Winzern der grosse Wurf gelungen. Das Weingut Ottiger ist mit diesem Wein in den Olymp der Schweizer Weinproduzenten aufgestiegen. Das Mémoire des Vins Suisses (MDVS) hat dieses Jahr Ottiger, neben dem Thurgauer Martin Wolfer, in den exklusiven Kreis der aktuell 53 Mitglieder des MDVS berufen. (www.mdvs.ch) Die Degustationskommission des Mémoire beschreibt den Rosenau «B» 2013 unter anderem wie folgt: «Fruchtbetontes, noch primäres Bukett, Noten von roten und schwarzen Beeren (...), im Gaumen würziger Auftakt, vollmundig, saftige Säure, kräftiges, sattes Tannin,...»; endet lang und noch leicht holzbetont; schöner, sehr jugendlicher Wein mit guten Anlagen.»

Die Bezeichnung «B» steht für verschiedene Parameter: B wie Burki, dem jungen Kellermeister, dem Ottiger einen besonderen Block (englisch für Parzelle) von alten Blauburgunder-Reben der Variante Mariafeld zur Verfügung gestellt hat. B wie Barriques, in denen der Wein 18 Monate reift. «Die Berufung ins Mémoire ist die Anerkennung für mein Schaffen der letzten 35 Jahre und der Beweis dafür, dass wir auf dem richtigen

Weg sind», kommentiert Ottiger mit kaum verhülltem Stolz die Auszeichnung, die auch eine Verpflichtung für die kommenden Jahrgänge mit sich bringt.

Burki ist ausgewandert

Zwar ist Kellermeister Burki in den letzten Wochen nach Neuseeland ausgewandert, wo er vielleicht Ottigers ursprünglichen Traum selber verwirklichen wird. Doch Burki wird für die entscheidenden Etappen im Schweizer Rebjahr auf die Rosenau zurückkehren und zusammen mit Toni Ottiger für den Weiterbestand der hohen Qualität be-sorgt sein.

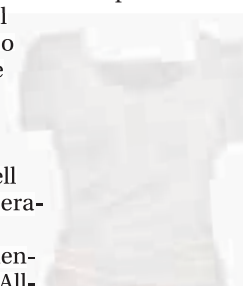
ROBUST Mit dem **F512 Voyager** bringt Taschenhersteller **Freitag** den individuellen All-Inclusive-Reisebegleiter heraus. Ein robuster und kabinentauglicher Huckepack-Backpacker aus rezyklierten LKW-Pla-

NEU IM REGAL

nen, von dem es jeden nur einmal gibt und den man auf der Gepäckablage von weitem als den seinen erkennt. Er hat Handgepäckgrösse, verstellbare, gepolsterte Schulterriemen und lässt sich mittels Reissverschluss und Spannriemen verschliessen. Erhältlich ab sofort für 360 Franken online (www.freitag.ch), in den F-Stores in Zürich oder im «zur Reuss»-Shop in Luzern erhältlich.



MILKY WAY Nein, **Calida** schändet offenbar keine Lebensmittel. Für die Kollektion **SS 15** werde Milch verwendet, die nicht zum Konsumieren geeignet ist – und daraus entsteht Unterwäsche aus Milchfaser, für Damen und Herren. Die Milch wird ohne chemische Zusätze aufgespalten und aus den Proteinen ein feiner, seidenartiger Faden gesponnen. In Kombination mit rein pflanzlichem MicroModal entsteht so eine weiche und geschmeidige Naturfaser, antibakteriell und temperatunausgleichend, bedenkenlos für Allergiker. Nicht ganz billig (von 29.90 Franken für den Damenslip bis zu 69.90 fürs Herren-T-Shirt), aber angenehm zu tragen. Erhältlich überall, wo es Calida gibt.



KNALLIG Das für farbenfrohes Design bekannte Unternehmen **Amici Caffè** lanciert die **Kapselmaschine X7.1 Iperespresso** von Designer Luca Trazzi in zwei neuen Farben: «In den Farben der Sonnenaufgänge in Brasilien und Indien. Afterglow Pink wie der Himmel über Agra und Gelb wie der brasilianische Morgen über Rio de Janeiro.» Die



Zubereitung ist dank Kapselsystem einfach und der Reinigungsaufwand klein. Bezugsquellen sind (ab Ende Mai) der Amici-Caffè-Web-Shop (<http://shop.amici.ch>) sowie die Galleria Amici in Luzern oder Cham. 179 Franken.

AUTOMATISCH Für eingefleischte Grillliebhaber gibt es jetzt bei **Manor** ein ganz heisses Gadget: den **Grillreinigungsröbter «Grillbot»**. Dank ihm befreit sich der Grill nach der Gartenparty vollautomatisch von Angekohltem und Speiseresten – das schweisstreibende Schrubben kann man sich sparen. Der Putzroboter ist mit Akku, Netzteil, LCD-Alarm und Timer ausgerüstet. Die drei austauschbaren und spülmaschinenfesten Drahtbürsten wer-



den von starken Motoren angetrieben. Aktionspreis 149 statt 199 Franken.

Alle Preise ohne Gewähr.