

Crazy Winemaking in Gau-Algesheim

Michael Teschke ist kein normaler Winzer: Er bezeichnet sich selbst als Freak, kam über die Armee zum Weinmachen und setzt dabei ausgerechnet mit Sylvaner und Portugieser auf zwei Rebsorten, die mancher Weinfreund schon als mega-out abgeschrieben hatte.

Text: Carsten S. Henn
Fotos: Hendrik Holler

Meine Güte, er stellt noch eine Flasche auf den Tisch! Wieder Sylvaner. Jetzt sind es 17 verschiedene. Und nach dem ersten Schluck weiss ich: Auch der ist überzeugend. In jeder Spielart, vom Secco bis zur TBA, interpretiert Winzer Michael Teschke den Sylvaner kongenial. Dass so etwas nicht normal ist, weiss er selbst. «Ich bin ein Freak», sagt der muskulöse und wettergegerbte Ausnahmewinzer aus Gau-Algesheim dazu stolz. Eine andere Erklärung gäbe es auch nicht für diese unfassbare Sylvaner-Flöte bei einem Sieben-Hektar-Weingut. Idyllisch liegt es im kleinen Ortsteil Laurenziberg mit seinen rund 120 Einwohnern, direkt neben der schmucken Wallfahrtskapelle, zu der seit 1618 jeden August die Menschen pilgern. Pferdesegnung inklusive.

Keine Preussen-Karriere

Als zweiter Sohn einer alten ostpreussischen Familie war für den blondgezopferten Winzer eigentlich das Soldatentum vorgesehen. Fünf Jahre lief auch alles wie geplant, unter anderem als Fallschirmjäger, doch dann war Teschke es leid. «Die Ausbildung wurde immer unzureichender, der Maschinenpark war veraltet.» Teschke stieg aus und machte von 1995 bis 1997 seine Weinbauausbildung. Als der Vater 1997 starb, übernahm er den elterlichen Gemischtwarenbetrieb, riss

die alte Hühnerlegebatterie raus, verpachtete die landwirtschaftlichen Nutzflächen und konzentrierte sich auf den Weinbau. Aus vier Hektar machte er sieben und gab seiner Leidenschaft für Sylvaner (bei ihm stets klassisch mit «y» geschrieben) und Portugieser nach, «die verkannten Kinder», wie er selbst betont. Doch er bereut seine Entscheidung nicht. «Die Ganzheitlichkeit des Weinbaus beeindruckt mich. Ich kann ernten, was ich gesät habe. Mein Handeln hat direkte, schmeckbare Konsequenzen.»

Extremsportler unter Winzern

«Eigentlich», sagt er, während wir an blühenden Kirschbäumen vorbei zu seinen Weinbergen fahren, «wohne ich hier draussen.» Zuerst geht es zum Schmuckstück des Gutes, dem ältesten Weinberg, den sein Vater 1960 anlegte, natürlich mit Sylvaner. Dunkle, fast schwarze, knorrige Stöcke sind es, die Teschke einfach anpacken muss, als wir vor ihnen stehen. «Ich bin Gärtner, ich liebe die Rebe, und ich will ihr nicht wehtun. Deshalb halte ich auch nichts von Halbieren und solchen Sachen.» Stattdessen macht er zwei grosse selektive Handlesegänge, die zeitlich weit auseinanderliegen. «Die Sylvaner der ersten Lese schmecken nach grünem Apfel, die konzentrierten von der zweiten nach Ananas und Nuss.»

Normalerweise hat er seine Dobermänner Bruno und Tessa mit im Weinberg,

Wanted

Wir suchen Ihre verborgenen Kellerschätze:
z.B. Romanée Conti,
Petrus, Mouton,
Lafite, Latour, Sassicaia usw.



For you

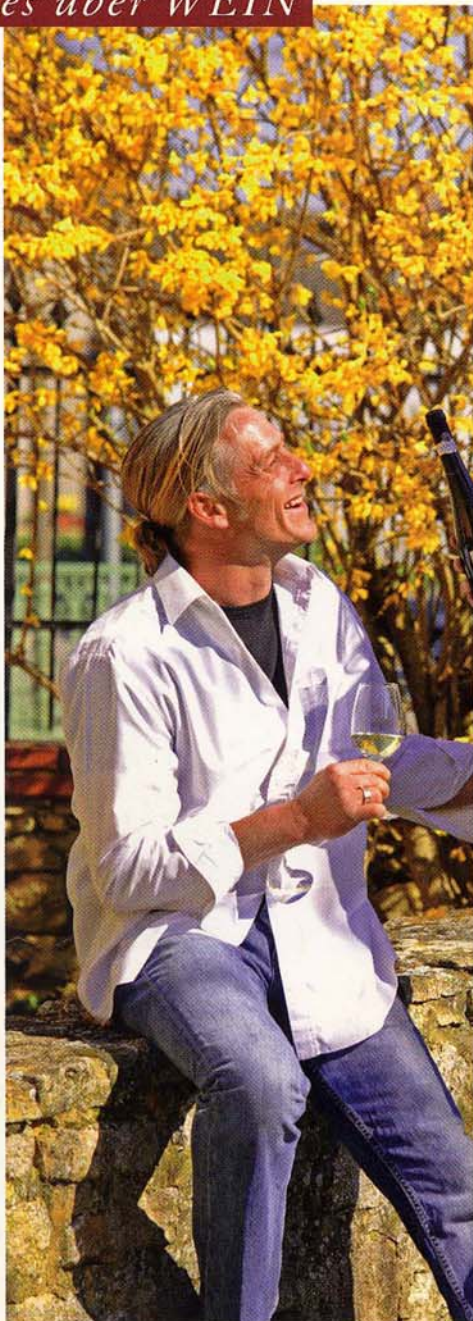
Wir bieten Ihnen **Höchstpreise** für Ihren gepflegten Weinkeller. **Direktankauf** oder auf **Vermittlungsbasis**. **Barzahlung** bei Abholung ist für uns selbstverständlich.

Ihre Angebote

Bitte wenden Sie sich per email, Fax oder Telefon an Herrn Nicos Hornivius

Kontakt:

Francfort Trade House GmbH
Jourdanallee 16
64546 Moerfelden - Walldorf
Tel.: +49 (0) 61 05/7 10 73
Mobile: +49 (0) 177/7 10 73 00
Fax: +49 (0) 61 05/7 10 75
ftthouse@web.de



*«Ich bin Gärtner, ich liebe die Rebe,
ich will ihr nicht wehtun.»*

Michael Teschke

die sich auf dem warmen Mergelboden genauso wohl fühlen wie er. «In der Toskana», erzählt er, «wird heute noch Kohl in den Rebhängen gezogen.»

0814 und 0815

Er selbst pflückt fürs Mittagessen gern scharfen, wilden Rucola und Weinbergsknoblach. Und er zeigt gern seine Hände, um zu belegen: Ich arbeite viel. Als könnte das einer bezweifeln. Teschke steht unter Strom, ist ein Energiepaket, ein disziplinierter Workaholic. Den

einfachen Weg lässt er links liegen, den kann ja jeder, er will den allersteinigsten. Teschke ist der Extremsportler unter den deutschen Winzern. Seine Weine tragen erklärungsbedürftige Bezeichnungen wie 0815 und 0814, Primus iInter Pares steht auf seinem Einstiegstrunk, und mit Sylvaner und Portugieser hat er sich zwei Reben ausgesucht, die mancher Spötter als mega-out bezeichnen würde.

«Aber der Sylvaner wird populär werden – weil ich da bin! Irgendwann wird's nämlich langweilig, nur über Riesling zu

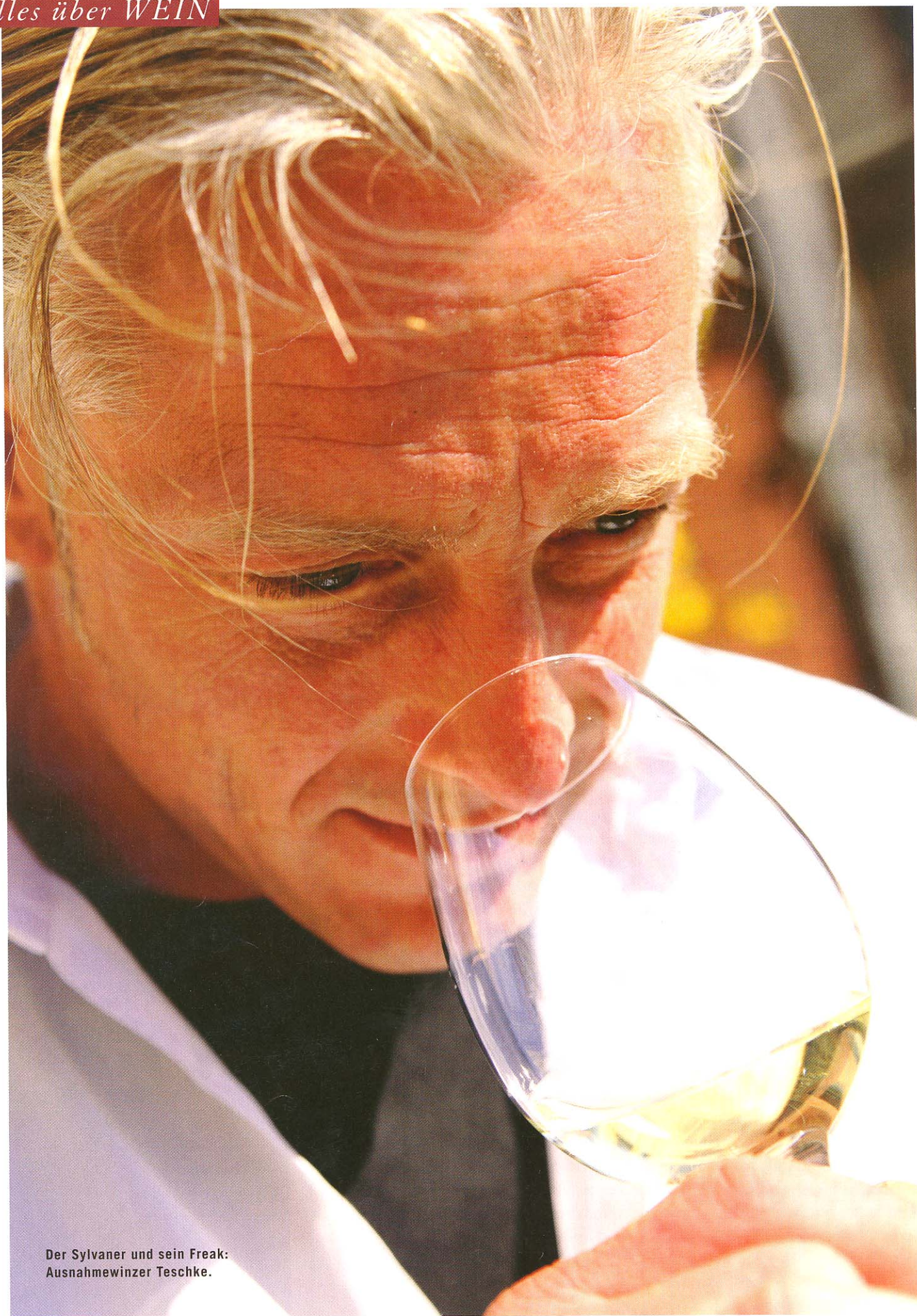
**Michael und Sylvia Teschke:
Er ist Energiepaket, sie Ruhepol.**

lesen.» Falsche Bescheidenheit kann man Michael Teschke sicher nicht nachsagen. Doch seine Weine, wie der cremige «sur lie», der an französische Weissweine erinnert, oder der Sylvaner Selection, der den Boden so fein spiegelt, unterstützen die Aussagen. «Ich möchte beim Sylvaner das Rad nicht neu erfinden, es soll sich nur schöner drehen.» Sein Ideal-Sylvaner hat 95 bis 100 Grad Öchsle und 13 Prozent Alkohol – nicht mehr, nicht weniger. In den Neuanlagen stehen aber auch Frühburgunder und Spätburgunder, mit seinem Lemberger will er in ein paar Jahren sogar den Österreichern einheizen, und seine Portugieser zählen seit Jahren zu den besten Deutschlands.

Drei Ärsche

Über den Keller mag er nicht reden, sondern nur über seine Weinberge – die er jedoch nicht aufs Etikett schreibt. «Die Lage ist nur die Leinwand, ich bin der Cru.» Man könnte sich Michael Teschkes Sprüche aufs T-Shirt drucken, so plakativ sind sie. Einer wie er stände dem VDP Rheinhessen als polarisierender Aktivposten im Norden fraglos gut zu Gesicht. Und dafür, dass er nicht die Bodenhaftung verliert, sorgt seine Frau Sylvia. Mit einem durchaus sanftmütigen Wesen ausgestattet, ist sie der Ruhepol zum Energiepaket Michael Teschke.

Ob sie ihm aber seine neueste Idee ausreden kann, ist noch nicht klar. Michael Teschke gerät richtig in Fahrt, wenn er von ihr erzählt. Sie passt genau in seine Idee von Crazy Winemaking: «Ich mache jetzt eine Klassifizierung mit Ärschen! Drei sind die Spitze. Andere Güter punkten durch wie die Irren, das regt mich total auf. Irgendwann sind auf den Etiketten sieben Sterne, Punkte oder Buchstaben drauf!» Er meint es wirklich ernst. «So kleine gezeichnete Ärsche, ich sehe es schon vor mir.» So viel scheint klar: Nicht nur Nudisten werden dem Freak aus Gau-Algesheim diesen Wein aus den Händen reißen. ■



**Der Sylvaner und sein Freak:
Ausnahmewinzer Teschke.**

WEINTIPPS

2005er Sylvaner Selection Rheinhessen 0814

Bei diesem Wein gelingt Michael «Michi» Teschke die Quadratur des Kreises. Der kleine Bruder des 0815 hält perfekt die Balance zwischen Frische, zupackender Mineralität (kitzelndes Salz) und der für Teschkes Weine so typischen Cremigkeit (dank der bei ihm üblichen sechs Monate auf der Vollhefe). Im grossen Holzfass gärrt und lagerte dieser Wein von 41 Jahre alten Rebstöcken. Er duftet nach gelben Früchten und Kräutern. Der Ertrag dieses Weins lag bei nur 33 hl/ha, so dass sich die Frage stellt, warum Sylvaner in Rheinhessen nicht des Grossen Gewächses würdig sind. 9,20 Euro.

2003er Sylvaner «sur lie»

Sylvaner verkehrt. Diesen unwahrscheinlich schmelzigen Wein würde bei einer Blindverkostung kaum jemand richtig zuordnen.

Hier schwingt Frankreich mit. Von 39 Jahre alten Rebstöcken stammen die Trauben, der Wein lagerte 16 Monate auf der Vollhefe und wurde wöchentlich aufgerührt. Viele Quitten und grüne Äpfel betören im milchigen Duft. Ein «esotischer» Trinkspass. 7,50 Euro.

2002er Portugieser Barrique

Elegant wie ein Burgunder, meint Teschke, und hat Recht. Die Trauben hatten Spätlesequalität, vom Most wurden 20 Prozent abgezogen, damit der Wein dichter und dunkler wird. Die Füllung schliesslich geschah ohne Filtration. Alles richtig gemacht! Mit wunderbaren Mandel- und Speckraucharomen im Bouquet, dazu Zartbitterschokolade und viel Zimt. Trotz 13,5 Prozent Alkohol und langer Lagerung in der Barrique wirkt der Wein im Mund noch leicht und frisch. Warum gibt es nicht mehr solche Portugieser? 13,50 Euro.



SELLA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899

Tanca Farrà

Warm, großzügig, aristokratisch, das ist Tanca Farrà.

Ein nobler Wein, bei dem die ursprünglichen und stolzen Rebsorten Cabernet und Cannonau ihr Gleichgewicht und ihre Eleganz durch eine Reifung in Eichenfässern finden.

Torbato „Terre Bianche“.

Eine einzigartige Rebsorte, die Sardinien und

Sella & Mosca repräsentiert.

Frische, Frucht, Salz und Meer, das ist Sardinien, das ist „Terre Bianche“.



Bezugsquellen über:

Tel. (0 42 21) 92 52 41 / 42

info@ges-sorrentino.de

www.ges-sorrentino.de