

„Regisseur“ über seine Trauben

Michael Teschke setzt auf „Sylvaner“

Von
Stefanie Widmann

LAURENZIBERG „Hier wurde meine Sylvaner-Philosophie geboren.“ Michael Teschke steht in seinem Weinberg „in der Dünnbach“ am Laurentzberg bei Gau-Algesheim und schaut ins Tal. „Die Landschaft ist so schön“, sagt er, „hier zu arbeiten, ist ein wahrer Genuss“. 48 Jahre alt ist dieser Weinberg, bestockt von den Großvater und Vater, die in den 50ern von Königsberg nach Rheinhessen gekommen waren, einen Gemischtbetrieb mit Landwirtschaft und Hühnerzucht aufbauten und den landestypischen Weinbau dazu nahmen. Seitdem wächst hier Sylvaner. „Als Grenze des Alterns der Reben ist nur der Wille des Menschen gesetzt“, ist Teschke überzeugt. Wenn einzelne Reben sterben, pflanzt er mit Klonen alter Stöcke nach.

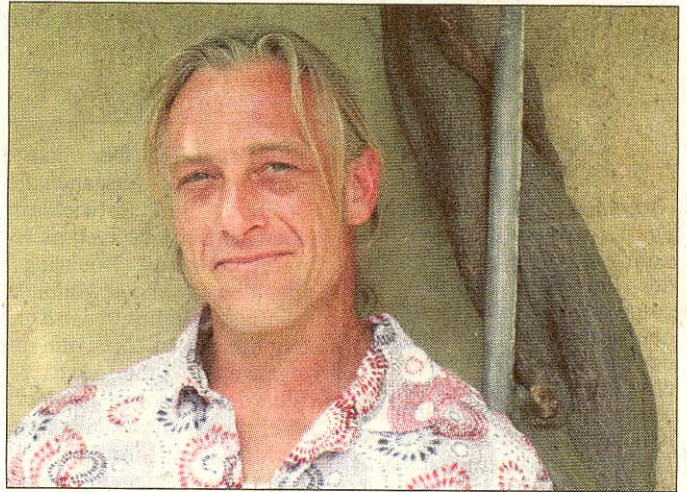
Michael Teschke ist Jahrgang 1968, und auch wenn er diese „Revolutionszeit“ nicht bewusst mitbekommen hat, so steckt sie ihm doch irgendwo im Blut. Ein Weinfreak sei er, ein „Weinkünstler“. Neben dem Wein hat er noch eine Leidenschaft – die Rhetorik. Bildhaft ist seine Sprache. „Ich fühle mich wie ein Regisseur, ich führe Regie über meine Trauben. Und ich versuche manchmal das Drehbuch umzuschreiben, um zu einem Happy End zu kommen.“

Im Weinberg ist er Pedant, liest in mehreren Durchgängen, statt auszudünnen, setzt alles in die Gesundheit seiner Trauben. „Vielleicht muss ich im Keller nichts mehr machen, weil wir perfekte Trauben nach Hause bringen“, beschreibt der Späteinsteiger, der erst vor zehn Jahren das elterliche Weingut übernahm, seine Philosophie. Im Keller lässt er seinen Rebensaft lange „auf dem gold-gelben Hefebett“ ruhen. Die Gärung unterbrechen, weil im März die

Internationale Weinmesse ProWein ansteht? „Nie würde ich das meinen Wein antun, weil ich weiß, dass ihm das nicht bekommt.“

Landwirtschaft und Legebatterie hat er aufgegeben, das breit gefächerte Spektrum der Rebsorten verkleinert, bis wenige übrig blieben, allen voran Sylvaner und Portugieser. Elf Sylvaner – mit Y – stehen derzeit zum Verkauf, einige weitere liegen noch im Keller; im Herbst werden sie als Selektionsweine herauskommen. Der „2007er Sylvaner Classic“ etwa, ein frischer jugendlicher Wein mit den Aromen von grünem Apfel, Citrus und etwas Birne, ein spritziger Terrassenwein. Beim „Blauen Sylvaner“ dominiert die Mirabelle, begleitet von etwas Apfel und Birne. Der 2006er Sylvaner der „Selection Rheinhessen“, in Teschkes eigenem Qualitätssystem der bisher höchstbewertete, zeichnet sich durch Filigranität und Frische aus mit Aromen von Grapefruit und Pampelmuse.

„Ich will zeigen, dass Sylvaner ein richtiges Allround-Talent ist“, sagt der blonde Winzer. „Ich will beweisen, dass diese tolle Rebsorte anderen nicht den Vortritt lassen müsste.“ Sylvaner habe das Pech, immer die zweite Geige zu spielen, derzeit hinter dem Riesling. Sein Ehrgeiz ist trotz vieler Auszeichnungen ungebrochen: „Ich bin nach wie vor auf der Suche nach dem optimalen Sylvaner. Ich kann das Rad nicht neu erfinden. Aber ich möchte, dass es sich besonders schön dreht“, philosophiert Teschke. Man könne mit Sylvaner ein ganzes Menü ausstatten, ohne eine andere Rebsorte zu vermissen; der Genießer werde am Schluss höchstens erstaunt sein, dass das alles Sylvaner war. „Ich lehne mich für den Sylvaner sehr weit aus dem Fenster“, sagt der Winzer. „Von daher: Wer Sylvaner will, muss bei mir wenigstens einmal vorbeischaun.“



Winzer Michael Teschke ist Rheinhessens größter „Sylvaner-freak“ – und schreibt die Rebsorte mit Y. Foto: Widmann