



Michael Teschke liebt die Narrenfreiheit, die er in seinem eigenen Betrieb hat. (Foto: Daniel Holzer)

Im Weingut Michael Teschke in Gau-Algesheim wird vieles etwas anders gemacht

„Arschgute“ Weine von alten Reben

Künstlertyp – diesen Begriff würde Michael Teschke zwar nie auf sich münzen, trotzdem passt er gut zu dem Gau-Algesheimer Winzer. Nicht nur, dass er in seiner Freizeit gerne Gedichte schreibt und fotografiert, auch in seiner täglichen Arbeit zeigt er sich als Freigeist, der viele Dinge etwas anders macht.

Schon die Voraussetzungen, unter denen Teschke zum rheinhessischen Spitzenwinzer wurde, waren alles andere als gewöhnlich. Seine Familie stammt ursprünglich aus Ostpreußen, und als seine Großeltern dort nach dem Krieg alles verloren hatten, zog es sie über Umwege nach Gau-Algesheim auf den Laurenzberg. Hier führten sie einen typischen landwirtschaftlichen Mischbetrieb. Michael Teschkes Vater fing Anfang der 1980er-Jahre schließlich mit der Flaschenweinproduktion an.

„Er hat Wein gemacht wie ein Biertrinker“, sagt Michael Teschke. „Er hatte einfach keine Faible dafür.“ Umso erstaunlicher, dass bei seinem Sohn die Leidenschaft für den Wein so ausgeprägt ist. 1995 stieg Michael in den Betrieb ein und kümmerte sich parallel zu seiner Winzerausbildung um den Weinanbau. „Es war Liebe auf den ersten Blick.“ Kurze Zeit nachdem er seinen ersten Silvaner abgefüllt und mit der Technikerausbildung begonnen hatte, starb sein Vater. „Er hatte mir damals eigentlich etwas nicht Lebensfähiges hinterlassen.“ Drei Jahre lang schufte Michael, um den Betrieb neu aufzubauen und hochzuziehen. Heute wachsen seine Trauben auf sieben Hektar in Weinbergen auf dem Laurenzberg und in Ingelheim. Der schwierige Start hat ihn natürlich geprägt.

Er musste immer genau planen, die Wachstumsbedingungen der Trauben analysieren und auf die genetischen Voraussetzungen achten, um unnötige Investitionen zu vermeiden. „Rebenmanagement“ nennt Michael Teschke das. „In der Rebe ist eigentlich alles vorhanden, was man braucht. Man muss es nur aktivieren.“ Dieses Wissen hat er sich autodidaktisch beigebracht. Allerdings weniger durch Lesen, sondern indem er in der Natur

selbst logische Schlüsse gezogen hat. Über Jahre hinweg hat er viel ausprobiert, beobachtet und die Ergebnisse notiert. So modern seine Methoden auch sind, bei den Rebstöcken setzt er auf Tradition. Teilweise sind sie über 50 Jahre alt. Sie sind auch die Basis für zwei besondere Lieblinge von Michael Teschke: Silvaner und Portugieser, die er als „die verkannten Kinder Rheinhessens“ bezeichnet. Er schätzt vor allem deren Vielfalt: „Es sind Sorten, bei denen alles sein kann, aber nichts sein muss.“

Momentan ist der Silvaner durch seinen 350. Geburtstag in aller Munde, aber lange galt er als wenig angesagt. Doch um Trends schert Michael Teschke sich ohnehin nicht. Das zeigt auch sein hauseigenes Prädikatssystem. Immer mehr Weingüter bepunkten ihre Weine und geben sich selbst Sterne. „Das wollte ich auch. Nur etwas auffälliger.“ Deshalb gibt es bei ihm die „Prädikatsärsche“. „Ein Arsch lässt sich in Backen unterteilen. Das ist besser, als gleich einen ganzen Stern draufzupacken“, sagt Teschke lächelnd, der damit eigentlich nur die Selbstbeurteilung der Kollegen ein bisschen durch den Kakao ziehen möchte. Normal ist das alles sicherlich nicht – aber dafür umso erfrischender und interessanter.

DANIEL HOLZER

GEFRAGT ...

Mein Lieblingswein ist ...

... der Wein, der sein Format erst nach Jahren der Reife aufzeigt. Die richtig großen Weine können erst dann gut schmecken, wenn sie ein bisschen Zeit haben.

Zu einem Glas Wein esse ich am liebsten ...

... Schokolade und Kekse aus dem Lebensmittel-Discounter, wenn es um Rotwein geht. Beim Weißen ist es eine gegrillte Dorade mit Salzkartoffeln.

Im Weinberg oder Keller ist die schönste Tätigkeit für mich, ...

... die Dinge auf mich zukommen zu lassen.

Am besten schmeckt der Wein, wenn ...

... ich mich auf den Wein einlassen möchte, ihn nicht von vornherein hinterfrage. Ich lasse den Wein sprechen und spreche nicht zuerst über den Wein.

Der beste Wein, den ich jemals getrunken habe, ist ...

... eine 1950er Riesling Spätlese von der Domäne Bad Kreuznach. Anlässlich des 100-jährigen Bestehens der Lehranstalt in Bad Kreuznach wurde er ausgeschenkt und hat mich schwer beeindruckt.

.....
Weingut Michael Teschke,
Laurenzberg 14,
55435 Gau-Algesheim,
Telefon: 067 25 / 23 31,
Fax: 067 25 / 96 36 33,
info@weingut-teschke.de,
www.weingut-teschke.de,
Silvaner „primus inter pares“
trocken ab 7 Euro, Weißer
Burgunder trocken ab 4,50 Euro,
Portugieser trocken ab 5,50 Euro.