

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 21 (2008)
Heft: [2]: Weingut Gantenbein : Lichtertanz und Schattenspiel

Artikel: Die Geschichte einer Leidenschaft
Autor: Masuger, Andrea
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-123432>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation


L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Die Geschichte einer Leidenschaft

Text: Andrea Masüger





1



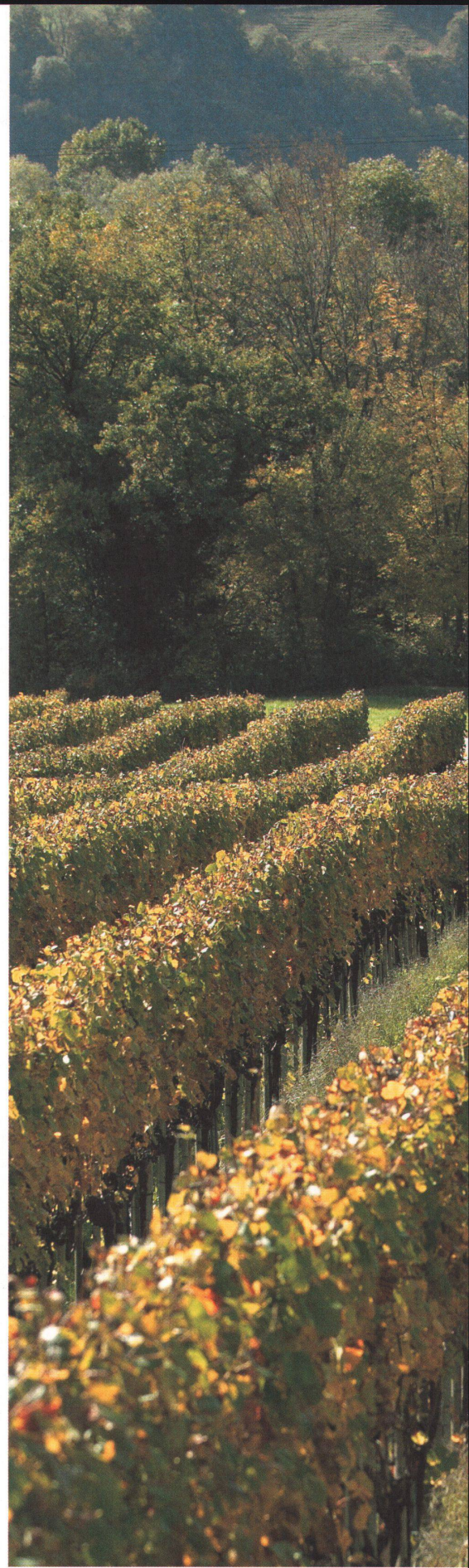
2

← Seite 4-5 Weingut mit Landschaft: das Fläscher Feld, Matlusch und Fläscherberg und im Schnee der Falknis.

1 Christian «Hitsch» Gantenbein: Das blaue «Übergwändli» sagt, dass der Vater vor seiner Weinbauzeit Lokomotivführer war.

2 Martha Gantenbein – die Winzerin.

3 Zeile um Zeile stehen die Reben des Weingutes auf sechs Hektaren in der Ebene und an den Hängen rund um Fläsch.



3



Martha und Daniel Gantenbein führen seit 25 Jahren in Fläsch das Weingut, das ihren Namen trägt. Erfolgreich in der Welt und in der Region: Wie Angelo Gaja das Piemont, so haben Gantenbeins die Winzertraditionen in der Bündner Herrschaft verändert.

• Es war Anfang der Neunzigerjahre in einem düsteren Café im Burgund. Der Weinhändler Max Gerstl, die grosse Bordeaux-Kapazität der Schweiz, und der Weinfreund Daniel Kieber, bekennender Burgunder-Fan, redeten auf Martha und Daniel Gantenbein ein: «Ich würde unbedingt mit dem Filtrieren aufhören.» Die zwei zögerten: «In der Forschungsanstalt Wädenswil meint man, der pH-Wert der Schweizer Weine sei zu hoch. Ob das geht?» Dann dachte Daniel an die Weine, die er vorher ab Fass degustiert hatte. Bei Méo-Camuzet. Und Martha wusste, in welchen Keller sie nun steigen würden. Zu Romanée-Conti. Beide machen göttliche Weine, und beide filtrieren nicht. Und so hörten auch Gantenbeins damit auf. Auf solchen Wegen und nach ähnlichen Diskussionen hat sich auf diesem Weingut alles entwickelt. Bestehendes wurde und wird stets verglichen mit einem Ziel, das noch in der Ferne liegt. Selten hat die ökonomische Plattitüde vom Stillstand, der zum Rückschritt führt, so treffend einen realen Zustand umschrieben. Es gibt seit 1985 kein Jahr, in dem der Gantenbein'sche Wein nicht wieder um eine Spur über sich hinausgewachsen wäre.

Das Innere

Begonnen haben Martha und Daniel Gantenbein 1982 mit dem kommunen Blauburgunder, der in den Achtzigerjahren zum Standard in der Bündner Herrschaft gehörte: blumig, fruchtig, hell, etwas dünn, zum schnellen Trinken und Vergessen gedacht. Martha drängte bald auf Ertragsbegrenzung. Bereits die Jahre 1988 und 1989 brachten deutlich dichtere Weine. 1990 – ein Jahrhundertjahrgang fast auf der ganzen Welt – wurde zum ersten Superstar, begünstigt durch traumhafte Wetterbedingungen. Die jungen Winzer gewannen da und dort eine Goldmedaille (über die sie heute lächeln) und galten schnell als übertrieben selbstbewusst. «Der Gantenbein macht super Weine, ist aber ein ‹frecher Siech›», sagte in dieser Zeit der Chefredaktor einer Weinzeitschrift. Was sich von der Masse abhob, wurde niedergesäbelt, und die Erfolgreichen mussten sich Arroganz vorwerfen lassen. Die Schweiz wollte von ihrem biederen Landwein nicht lassen.

Die Besinnung aufs Burgund leitete in die ‹Holzphase› über. Martha, die skrupulöse Arbeiterin im Rebberg, und Daniel, der Kellertüftler, waren überzeugt, auch am Bündner Rhein Rotwein in der Qualität eines Gevrey-Chambertin oder Vosne-Romanée hervorbringen zu können. Dies bedurfte aber des Einsatzes von Eichenholz. Überlegt im Konzept, gradlinig in der Ausführung, aber sachte in der Anwendung (die Dreifaltigkeit der gesamten Gantenbein-Philosophie übrigens) ging es ans Werk: Die Ernte 1991 wurde nur in grossen Fässern aus deutschem Eichenholz ausgebaut – und auf Anhieb zum Jahrgangsschlager. Kein Wein der Bündner Herrschaft war in diesem (übrigens sehr zweifelhaften) Jahrgang derart komplex wie dieser Blauburgunder. Er landete mühelos auf Rang eins einer grossen Verkostung der Regionalpresse, die bedeutende Burgunderwinzer als Juroren eingeladen hatte. →

→ Der Weg war der richtige und wurde konsequent und in atemberaubenden Jahresetappen weiterentwickelt. Im Jahr darauf wurde ein Teil der Ernte auch im Barrique ausgebaut; seit 1993 wird nur noch das Barrique verwendet. Ab 1995 wurde auch auf die bis dahin in der Schweiz als sakrosankt geltende Filtration verzichtet. Der 1996er Blauburgunder ist einer der eindrucklichsten Weine geblieben, der in Flasch je produziert wurde. Er muss bis heute keinen Vergleich mit einem Premier Cru aus dem Hause Leroy scheuen. Und das war und ist noch nicht alles.

Es folgte die schrittweise Umstellung von den Schweizer Pinot-Noir-Reben (in den Siebzigerjahren vor allem auf Ertrag gezüchtet) auf Burgunder-Klone, welche edlere, dichtere und komplexere Weine liefern. Wirtschaftlich wäre diese enorme Arbeit des Neupflanzens nicht nötig gewesen, denn die Gantenbein-Weine waren schon damals sehr rar und sofort ausverkauft. Der Qualitätsanstieg war sofort evident. Es folgte die Einführung der Kaltmazeration (Herunterkühlen der Maische während mehrerer Tage, bevor die Gärung eintritt) und schliesslich, mit dem Kelleranbau von 2006, die Vergärung im offenen Holzbottich – alles Massnahmen, welche die Fruchtigkeit und Konzentration des Weines weiter fördern. Still, fast heimlich, wurde in dieser Zeit auch die Weissweipalette kompromisslos auf Qualität getrimmt. Die eher harmlosen traditionellen Sorten Riesling x Sylvaner und Weissburgunder wurden aus dem Angebot gestrichen. Als Pendant zum Pinot Noir gab es künftig nur noch Chardonnay und – als Hommage an die grossen Moselweine – Rheinriesling, der auf den mineralischen Fläscher Böden besonders gut gedeiht.

Das Äussere

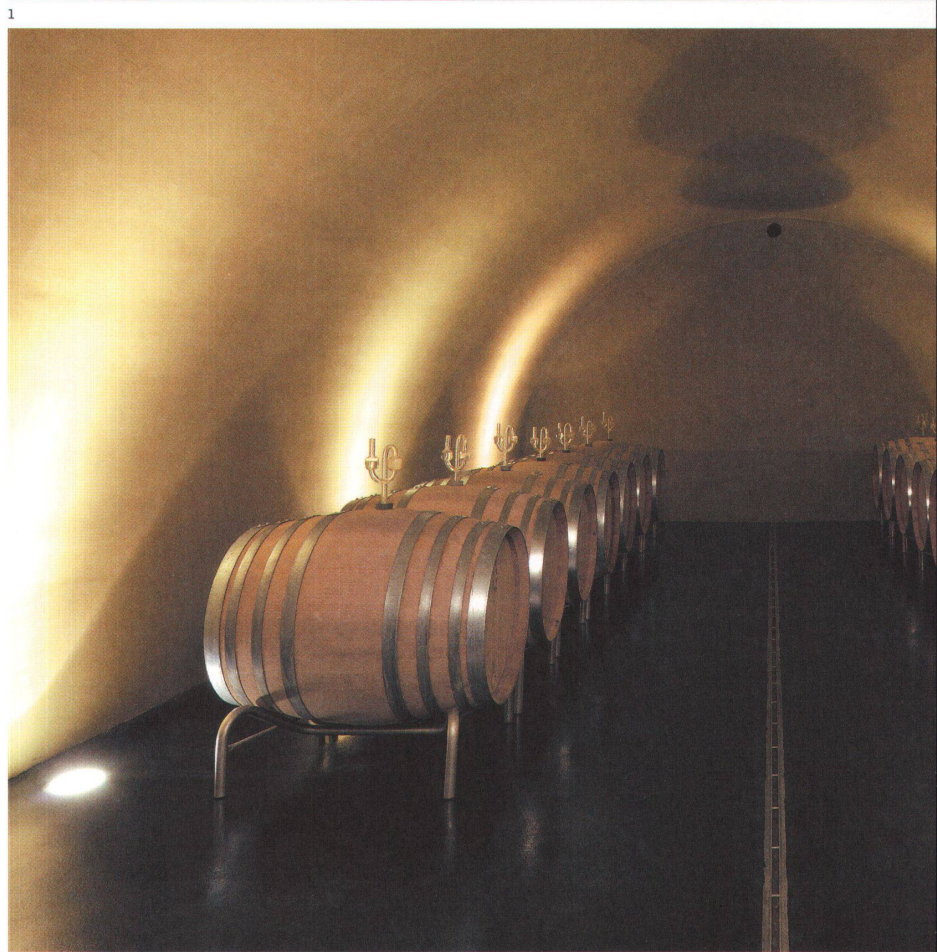
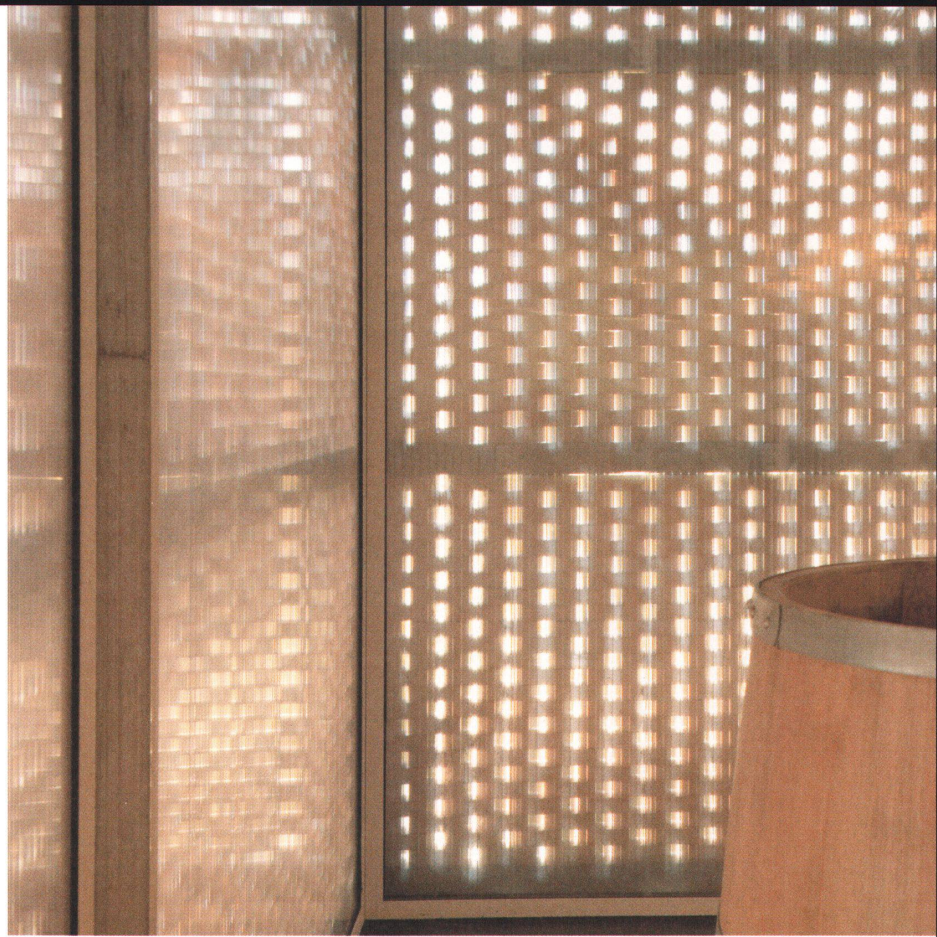
Lange kümmerten sich Daniel und Martha nur um das, was in den Flaschen drin ist. Seit 1998 pflegen sie auch das Äussere. Sie füllten den Rotwein nicht nur in eine schwere Burgunderflasche ab, sie kreierten auch ein neues Etikettenkonzept mit klaren Farblinien. Der Blauburgunder heisst seither Pinot Noir – ein klares Bekenntnis und Signal, zum Burgund aufgeschlossen zu haben.

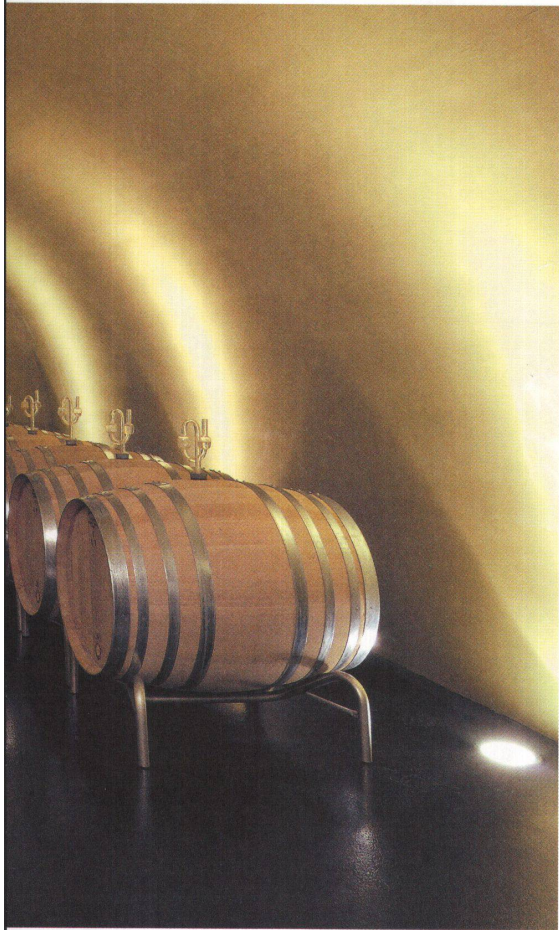
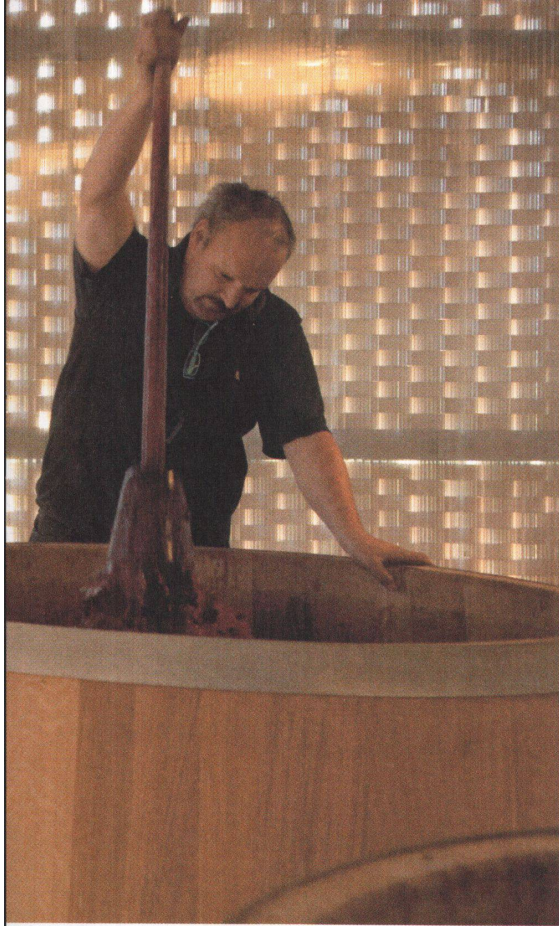
Zum Äusseren gehört auch der Keller. Früher wickelten sie den Betrieb in einem kleinen, engen und unpraktischen Bauernkeller in der Dorfmitte ab. 1996 zogen sie in den Neubau ausserhalb des Dorfes, ein auf die neuen Bedürfnisse und Qualitätsansprüche zugeschnittenes Gebilde ohne grosse architektonische Ambitionen. Erste Ansätze zu ästhetischen Kombinationen und Ausdrucksformen dachten die Weinbauern fast ohne Fremdhilfe aus und setzten sie um. Die Weine konnten nun so schonend wie möglich verarbeitet werden; sie wurden beispielsweise nicht mehr gepumpt, sondern nur noch durch Schwerkraft bewegt. Manchmal dachte man unwillkürlich, wenn man durch den neuen Keller schritt und Daniel Gantenbeins Ausführungen lauschte, dass dieses Winzerpaar ihre Weine hätschelt und pflegt wie die eigenen Kinder. 2006 schliesslich weihten sie den Ausbau des Kellers ein. Eine überaus grosszügige Erweiterung des ersten Kon-

1 Daniel Gantenbein, der Winzer, stösst mit Gespür die Maische des Pinot Noir in einer Cuvée aus Eichenholz.

2 Vornehm leuchtet es im Keller, wo der Chardonnay in Eichenfässchen reift.

3 Riesling, Chardonnay und Pinot Noir sind die drei Sorten des Weingutes.





zepts, dieses Mal ein Wurf der Architekten Bearth, Deplazes und Ladner. Nunmehr ist gleichsam beides auf dem Höhepunkt angelangt – die mittlerweile auch international hochgelobten Weine aus dem kleinen Fläsch einerseits und der Rahmen ihrer Entstehung andererseits. Der stolze Wein hat damit in seiner Erzeugungs- und Entstehungsstätte eine kongeniale Entsprechung gefunden.

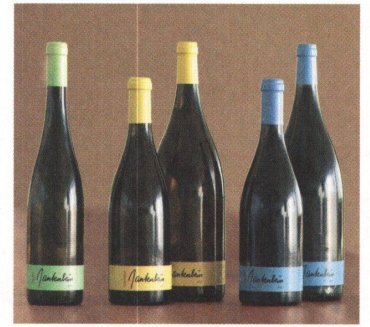
Die Umwelt

All dies wäre nicht möglich gewesen, wären Martha und Daniel Gantenbein nicht von dieser kompromisslosen önologischen Wahrheitssuche beseelt, die aus ihnen fast zwangsläufig auch wissbegierige Globetrotter gemacht hat. Es gibt kaum ein Weingebiet auf diesem Planeten, das von ihnen nicht nur besucht, sondern auch bis in den hintersten Winkel erforscht worden wäre. Im Piemont besitzen sie ein Haus, dessen angrenzende Reben von Elio Altare bewirtschaftet werden. Sie werden in Fläsch besucht von ihren Freunden Ernst Loosen und Gerhard Kracher. Ab und zu meldet sich hier auch der Winzer Paul Draper (Ridge) zur Degustation an, und sein Kollege Luciano Sandrone möchte mit den Schweizer Kollegen ein paar Flaschen des jeweils neuesten Jahrgangs austauschen. Das Burgund gehört logischerweise ins jährliche Besuchsprogramm, ebenso wie das Bordelais und das nördliche und südliche Rhönetal. Daniel Gantenbein organisiert mit zwei Freunden das Internationale Weltweinfestival in Bad Ragaz und pflegt damit die Kontakte mit allen bedeutenden Winzerinnen und Winzern der Welt, die ihn und Martha selbstverständlich ins grosse Herz der internationalen Gemeinschaft geschlossen haben.

Bisweilen werden Daniel und Martha auch ein bisschen von der eigenen Vergangenheit eingeholt. Etwa dann, wenn sie erfahren, dass der Winzerkollege X in der Nachbargemeinde Y nun auch auf Burgunder-Klone umgestellt habe. Oder wenn sie vom Nachbar Z, der einst das Lob des Stahltanks gesungen hatte, einen Barriquewein vorgesetzt bekommen. Sie waren zwar nicht die Ersten, die solche Verfahren erprobten, aber sie haben sie konsequent umgesetzt, wenn sie einmal von deren Güte überzeugt waren. Der eine oder andere Kollege versuchte es auch mit ihrem in der Anfangszeit schnell berühmt gewordenen und zu Wahnsinnspreisen versteigerten Strohwein (gewonnen nach der Technik des Amarone). Ihr Strohwein war damals übrigens ein ausgezeichnetes Marketinginstrument, mit dem sich das Qualitätsstreben bestens dokumentieren liess. Seit 1995 eine Palette von Botrytis-Süssweinen das Weingut Gantenbein verliess, ist es Mode geworden, dass Winzer in dieser Gegend mit Beerenauslesen und Ähnlichem hantieren.

Ihre Situation ist manchmal vergleichbar mit dem Piemont, das im Windschatten des Wegbereiters Angelo Gaja einen grossflächigen Aufschwung erlebt hat. Seit Daniels und Marthas sensationellem 1990er Blauburgunder hat das ganze Weinbaugebiet der Bündner Herrschaft enorme Qualitätsfortschritte gemacht. Nicht nur die zwei Pioniere, sondern auch Weinhäuser wie das von Thomas Donatsch, Thomas Studach oder Daniel Marugg stehen für diesen Aufschwung zu hoher Weinkultur. Die Gantenbeins gehen ihren Weg weiter. Was werden sie wohl auf ihrer nächsten Reise mit Max Gerstl und Daniel Kieber im düsteren Café im Burgund besprechen? •

Autor Andrea Masüger ist Direktor der Südostschweiz Presse AG und Chefredaktor der «Südostschweiz». Er lebt und arbeitet in Chur.



3
Kauffrau und Maschinenschlosser

Begonnen haben Daniel und Martha Gantenbein 1982, als sie das Weingut von Marthas Eltern Leonhard und Anna Kunz übernommen haben. Sie war ausgebildete Kauffrau und hatte Kurse an der Weinfachschule Wädenswil besucht. Daniel, der Bub eines Bähnlers, war von Kindesbeinen an fasziniert vom Weinberg- und Kellertreiben. In Malans, wo er aufgewachsen war, lernte er schon als Schulbub erste Schritte seiner Leidenschaft im Weingut Fromm. Nach der Ausbildung zum Maschinenmechaniker besuchte auch er in Wädenswil Kurse zur Weinbereitung. Die zwei waren knapp über zwanzig Jahre alt, als sie ihren ersten Wein in Flaschen abfüllten. Heute bauen Martha und Daniel Gantenbein sechs Hektaren an, davon fünf mit Pinot Noir, eine knappe Hektare mit Chardonnay-Trauben und zwanzig Aaren mit Rheinriesling. Das ergibt alles in allem – und je nach Jahr – zwischen 25 000 und 30 000 Flaschen. Nebst den drei Weinen wird in der Brennerei des Weingutes jeweils im Dezember von Christian «Hitsch» Gantenbein und seinem Assistenten Heinz «Ginger» Vetsch der Marc gebrannt, der danach für zehn Jahre in Eichenfässern reifen muss. Die Weine werden in der Schweiz an langjährige private Kunden und in die Spitzengastronomie abgesetzt und an ausgewählte Weinhändler wie Gerstl Weinselektionen Dietikon und Martel in St. Gallen verkauft; 35 Prozent werden exportiert nach Belgien, Dänemark, Deutschland, England, Italien, Österreich, Russland, Spanien, Südkorea und in die USA. Und wer in der «Gramercy Tavern» in New York oder im «Square» in London nicht weiss, was er trinken soll, kann dem Sommelier einfach sagen: «Gantenbein!» GA