

DER

# FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

## Pfälzer Ideen

Regionalküche kreativ und überraschend!

### VINOTHEKEN

Die spektakulärsten Locations für Tastings

### ASIENS AROMEN

Profitipps für die Nikkei-Küche und die besten Dim-Sum



Über 50 Empfehlungen für Restaurants, Hotels, Winzer – getestet und bewertet



### WINE AWARDS 2023

DIE TOPSTARS DER WEINWELT LIVE ERLEBEN

# Die Seele Spaniens

Geheimtipp Extremadura: Schinken, Tapas, gute Weine





# Der Riesling-Punk

Alle Stecker ziehen und vor kleinem Publikum live auftreten – das ist „unplugged“ und die wahre Kunst eines Musikers. Der Begriff wurde zum Leitbild für Winzer **Martin Tesch** an der Nahe. Die Geschichte seines Abenteuers mit „nacktem“ Riesling

TEXT MADELEINE JAKITS

**B**einahe hätte Dr. Martin Tesch, promovierter Mikrobiologe, 2002 das Weingut seiner Familie nach der fünften Lese seines Winzerlebens vor die Wand gefahren. Beinahe. Damals erschien sein neuer Riesling namens „Unplugged“. Er hatte zunächst nur 2000 Flaschen abgefüllt, es war eigentlich nicht mehr als ein Versuchsballon. „Diese kleine Premiere“, sagt Tesch im Rückblick, „war im Effekt aber so, als hätte man einen Stein in eine Glasscheibe geschmissen. Nicht mehr zu reparieren.“

Was war so schlimm? „Unplugged“, in der Musik eine Darbietung ohne Verstärker und elektronische Effekte, das ist in Teschs vinophiler Interpretation ein unerbittlich trockener, geradezu „nackter“ Riesling (1 Gramm Restzucker) mit provokanten Ecken und Kanten, zupackender Säure und unverschämter Frische, am Gaumen minzig-kräuterig mit Anklängen von Sommerapfel. Von deutschem Liebkind-Schmelz keine Spur. „Ein wirklich trockener Riesling“, sagt Tesch, „ist nicht Easy drinking!“

Er hatte den Betrieb kurz davor übernommen. Die Mikrobiologie und die Arbeit in der Forschung wurden ihm auf Dauer zu sehr zu einer Routine. Im elterlichen Weingut jedoch lief alles darauf hinaus, dass er den Betrieb übernehmen sollte. Und so trat er das Erbe des Familienweinguts an, denn



er hatte schnell Gefallen daran gefunden. „Der Winzerberuf ist“, so sagt Martin Tesch, „einer der wenigen Tätigkeiten in unserer hochzivilisierten Gesellschaft, bei der man von der Pflanze bis zur Abfüllanlage mit seinem Produkt beschäftigt ist.“ Das begeistert ihn. Doch sein „Unplugged“-Riesling begeisterte erst mal niemanden innerhalb der Stammkundschaft.

Ein erdrutschartiger Umsatzeinbruch war die Folge: Innerhalb eines halben Jahres waren 40 Prozent der düpierten Stammkunden futsch. Der forsche Wein brachte alle gegen sich auf – und damit auch gegen das Tesch-Sortiment von damals noch 43 traditionellen, meist restsüßen Weinen. Sogar die Gesellschaft für deutsche Sprache hatte etwas zu meckern – wegen des undeutschen Namens





FOTO: CHRISTOF MATTES

„Unplugged“. Es hagelte Schmähbrieft, emporföhrte Anrufe („durch meine Kehle wird kein Tesch-Wein mehr rinnen!“), Spötter ätzten, der neue Riesling sei eine Lachnummer. Und Vater Tesch? Natürlich not amused.

Gleichzeitig hat der „Unplugged“ den Familienbetrieb unsanft aus dem Dornröschenschlaf gerissen: „Dieser Wein war Ende der immer wärmeren 90er-Jahre ein Statement, ein Gegenentwurf zur Technisierung und der schleichenden Versüßlichung des deutschen Rieslings, als so viele Weine immer fetter, mächtiger wurden.“ Er selbst, räumt Tesch ein, sei ja damals als Neuwinzler furchtbar ehrgeizig und mit seiner Auslese-trocken-Phase Teil der unseligen Entwicklung gewesen. „Das ging so weit, dass ich schließlich unsere eigenen Riesling-Lagenweine kaum

noch voneinander unterscheiden konnte. Da bin ich zurückgerudert und kam schließlich zum ‚Unplugged‘. Es war eine radikale Kehrtwende.“

Auch all die vorgefundenen Müller-Thurgau, Gewürztraminer und die Scheurebe wurden herausgerissen. Tesch schmolz den Betrieb um die Hälfte auf 16 Hektar ein, um sich auf das Beste zu konzentrieren: den Riesling von ihren besten Böden.

Tesch junior und sein „Unplugged“ – eine Cuvée vollreifer Trauben aus allen sechs Riesling-Lagen des Weinguts – hielten damals im entschlossenen Schulterschluss durch. Heute sagt Martin Tesch, Jahrgang 1968: „Dieser Wein ist – trotz des Debakels – der Wein meines Lebens.“ Nicht weil der „Unplugged“ der Tollste im Hause Tesch sei, sondern weil er das Weingut erst umgeworfen, dann aber neu aufgerichtet habe und damit den Wendepunkt in der jüngeren Geschichte dieses Betriebs hin zum radikal trockenen Riesling markiere. Tesch hat mit diesem Wein den für ihn idealen Weg in die Zukunft gefunden – auch mit der Aufmachung des Flaschenetiketts, die seinerzeit für einen deutschen Wein beunruhigend minimalistisch war. Oben und klein wie eine Briefmarke das über 100 Jahre alte Porträt eines ergrauten Herrn im schwarzen Gesellschaftsanzug: Johann Martin Müller II., ein honoriger, besonders erfolgreicher Vorfahre. Dazu die karge Auskunft „Tesch Riesling 2021 Unplugged“. Nur auf dem Rückenetikett steht noch „Qualitätswein“ und „trocken“ über dem üblichen Kleingedruckten.

Aber die Botschaft, dass es hier um etwas ging, das Tradition und Moderne verband, war anfangs für viele Leute eben doch nicht zu entschlüsseln. Dazu der englische Name, den allenfalls Musiker und junge Leute verstanden. Die aber damals noch nicht Teschs Kunden waren. „Inzwischen“, freut sich der bekennende Anhänger von Punk und Heavy Metal, „ist dieser Wein längst einer der modernen Klassiker des neuen deutschen Weins. Und unser Weingut feiert gerade 300-Jähriges.“

Und auch den väterlichen Segen für sein Tun hat Martin Tesch noch bekommen:

## „Der ‚Unplugged‘ ist der Wein meines Lebens.“

MARTIN TESCH

„Mein Vater hat mir eines Tages einen siebenseitigen Brief geschrieben. Von Hand! Darin hat er mir sein Verständnis des Begriffs unplugged ausführlich dargelegt und auch, wie man den wohl auf den Weinbau übertragen könnte. Das alles hat er sich in Zeiten erarbeitet, als es noch kein Google gab und der Begriff unplugged sicher nicht im Brockhaus erklärt wurde. Mir ist bis heute schleierhaft, wie er das gemacht hat.“ Tesch senior, damals Anfang sechzig, Weinbauingenieur und Liebhaber der klassischen Musik, wurde doch noch Komplize. Besagten Brief – ein Dokument für die Historie des Betriebs – verwahrt der Sohn im Tresor.

„In meinen frühen Jahren hier“, erzählt Tesch, „kam bald die Frage auf, warum sich unsere sechs Lagen-Rieslinge weniger gut verkauften als irgendwann der ‚Unplugged‘. Die Antwort war für mich naheliegend: ‚Laubenheimer Krone, Erste Lage, Riesling Spätlese trocken‘ – wer merkt sich denn so was?“ Also haben sie sich bei Tesch schon bald ausschließlich auf trockene Weine konzentriert.

Und mit dem Jahrgang 2002 wurde dann die Ausstattung dem „Unplugged“ angepasst: radikal aufgeräumte Etiketten, die Kunden mussten sich nur den Namen Tesch merken, die Rebsorte Riesling und den Lagenamen, etwa Laubenheimer Krone oder St. Remigiusberg. Dazu bekam jede Lage eine eigene Farbe auf dem Etikett zugeordnet. Der Look der Flaschen gewann 2006 sogar den renommierten Red Dot Design Award für Kommunikationsdesign.

Martin Tesch macht generell keine halben Sachen. Mit dem Jahrgang 2005 stellte er gleich das Weingut komplett auf Drehverschlüsse um, ganz nach dem Motto: „Tesch dreht auf“. Mit solchen Alleingängen hat sich der Newcomer aus dem VDP, dem Ver-

band Deutscher Prädikatsweingüter, und dessen Regularien verabschiedet. Fortan keine verwirrende Lagenklassifikation mehr, alles auch international leicht verständlich und wiederzuerkennen. „Die Idee für unser Farbleitsystem habe ich vom Linienplan der Londoner Untergrund- und Vorortbahnen geklaut“, grinst er.

Keine 60 Kilometer von Langenlonsheim entfernt war 1993 der Flughafen Frankfurt-Hahn entstanden. Da war London für kleines Geld fast vor der Tür, gefühlt näher als München, Hamburg oder Berlin, ideal zum Klinken putzen mit dem „Unplugged“. „Alles, was ich über den Weinhandel weiß, habe ich in London gelernt. Auch kräftige Dämpfer gab es: ‚Was? Sie wollen hier trockenen deutschen Riesling verkaufen? Gibt’s das jetzt in Deutschland auch schon? Kennen wir längst – aus Australien!‘“

Anfangs, so Tesch, seien es Londons indische Gastronomen gewesen, die seinen Wein wollten, Restaurants ohne eigene Weinkultur – aber mit einem Michelin-Stern, „denen war völlig egal, woher der Wein kam, er sollte es nur mit der würzigen Küche Indiens gut aufnehmen. Das war irre! So wurde London für mich doch noch das Sprungbrett zur Weinwelt.“

2005, es geht wirtschaftlich zu Hause immer noch auf und ab, traut sich Martin Tesch etwas: Er fragt an bei der Band Die Toten Hosen, zu deren Bewunderern er schon als aufmüpfiger Teenager gehörte, ob man nicht zusammen etwas auf die Beine stellen könnte, zum Beispiel anlässlich der MTV-Aufzeichnung im Wiener Burgtheater, wo die Band ihr neues Album „Unplugged“ präsentieren sollte.

„Lange wurde das Weingut von der Musikszene getragen.“

MARTIN TESCH

## „Für mich war London das Sprungbrett zur Weinwelt.“

MARTIN TESCH

Die Idee kam gut an. Ein Coup! So wurde Teschs Wein gleichen Namens zur After-Show-Party angeboten, zu Schinkenbrot und Käsestulle. Bei großen Backstage-Partys tummeln sich bis zu 2000 Gäste – und wenn der Wein dann auch noch mit auf die Tour der „Hosen“ geht, ist das auch für den Winzer eine Riesenchance, im ganzen Land ein ganz neues Publikum für sich zu begeistern. Martin Tesch wird über die Jahre eine Art Hoflieferant der Band, mit exklusiven „Hosen“-Rieslingen wie „machmalriesling“ und „Weisses Rauschen“.

Martin Tesch macht für seinen Betrieb keine Werbung. Einzige Ausnahme, schon aus persönlicher Vorliebe für harte Töne, ist die Präsenz auf Musik-Events wie „Rock am Ring“ am Nürburgring und „Wacken Open Air“, dem Gral des Heavy Metal in Schleswig-Holstein.

Die Musikbranche und ihre Fans werden zu einem wichtigen Faktor für das Weingut, sagt Tesch: „Wir haben irgendwann gemerkt, dass Musiker, egal aus welchem Genre, hochsensibel auf Wein reagieren, oft auch begeisterte Hobbyköche sind und gern gut essen gehen. Ich kann sagen, dass unser Betrieb, als es in meinen frühen Jahren wirtschaftlich noch schwierig war und wir in der traditionellen Weinszene keine Chance hatten, über lange Zeit von der Musikszene getragen wurde.“ Überhaupt könne man als Winzer viel von Künstlern lernen: für etwas stehen! Sich treu bleiben! Nicht hadern und heulen, wenn die Journalisten Weine wie im Leistungssport bewerten, dich nicht mögen. „Solange genügend Leute dicht gedrängt vor deiner Bühne stehen, ist alles gut!“

Was bleibt da noch für die 11. Generation zu tun, in Gestalt von Johannes Tesch, 21?

„Also ich glaube, für Johannes gibt es noch sehr viel zu verstehen und zu optimieren. In den Weinbergen etwa: Wie müssen die Reben in Zukunft wachsen, um mit dem stetig sich verändernden Klima klarzukommen?“, so Tesch. Reichen etwa Neuausrichtungen der Rebzeilen bei Neuanpflanzungen oder die 2,20 Meter hochgezogenen, Schatten spendende Laubwände?

Johannes Tesch kam gerade erst aus seiner Ausbildung an der Mosel und hat schon selber einen Eiswein hier gemacht. „Nun wünscht er sich in unserem reinen Edelstahl-Betrieb plötzlich Holzfässer! Und du fasst dir an den Kopf und denkst, boah, jetzt geht das also los! Aber: Auch die 11. Generation muss ihren Weg finden. Und wer weiß: Vielleicht ist das Holzfass ja doch das gefühlvollere Gefäß, um den Riesling darin auszubauen?“, sagt Tesch.

Selbstbewusst sein, sich durchsetzen, auch mal zurechtgestutzt werden, dabei immer wieder eine Portion Glück haben – Martin Tesch kann von Triumphen berichten und über seine Niederlagen freimütig reden, doch über manches – etwa über die Wiederkehr von Holzfässern! – muss er einfach nur reibeisenheiser lachen und lachen. **||**

### WEINGUT

#### DR. MARTIN TESCH

Naheweinstr. 99,  
55450 Langenlonsheim,  
Tel. 06704-930 40  
www.weingut-tesch.de

**Probiertipps:** Perfekt, um alle sechs Lagen des Weinguts in ihrer Typizität kennenzulernen, ist die „Riesling-Lagenbox“ mit Rothenberg, Königsschild, Löhler Berg, Krone, Karthäuser und St. Remigiusberg.

• Jahrgang 2021,  
6 Flaschen à 0,75 l, € 99

• 2021 „Unplugged“  
Riesling trocken, € 10,90