

„PASSION IST DER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG“

Text: Michael Dünser

Fotos: Lisa Dünser

Der Gault Millau schwärmt vom „Starwinzer, der mit seinen fantastischen Weinen die Welt erobert“. Auch wenn die Nachfrage international tatsächlich stark ist: Martin Donatsch (43) legt Wert darauf, mit dem Großteil seiner Produktion die besten Restaurants und Hotels der Schweiz zu beliefern.



Das Weingut Donatsch in Malans ist heuer seit 125 Jahren im Familienbesitz. „Wir leben für den Wein. Den Trends immer einen Schritt voraus, sind wir der Tradition und der Kultur stets treu geblieben. Passion im Beruf und die Leidenschaft für große Weine sind die Philosophie, die wir täglich leben“, sagt Martin Donatsch. Er ist zweifacher Weltmeister der Pinot Noir-Produzenten und verkörpert bereits die fünfte Generation im Weingut. Die Spitzenweine der Familie Donatsch sind seit den hohen Bewertungen von Kritikern wie Robert Parker, James Suckling oder René Gabriel bei Kennern gesuchte Raritäten.

Nicht mehr, sondern besser



► „Mein Vater hat mich immer machen lassen und hat mir keine Steine in den Weg gelegt“, sagt Martin Donatsch über seinen Vater, einen Pionier des Schweizer Weinbaus.

Der Familienbetrieb der Donatschs produziert lage-typische, ehrliche Weine. Martins Vater Thomas galt als Revolutionär und Lokomotive im Schweizer Weinbau. Bereits in den frühen 70er-Jahren begann er seine Pinot Noir und Chardonnay in französischen Barriques auszubauen. Bis heute prägt das Frankophile die Donatschs. „Sie keltern burgundisch, mit der schweizerischen Präzision und Sauberkeit“, wird ihr Stil in Fachmedien beschrieben.

Martin Donatsch besitzt die Experimentierfreude des Vaters und ist nach Praktika in Top-Weingütern rund um den Globus 2001 mit vielen Ideen nach Malans zurückgekehrt, um die Philosophie des Vaters weiterzutragen und zu perfektionieren. Er widmet sich neben dem Chardonnay und Pinot Noir vermehrt dem Completer. Diese schon fast ausgestorbene Weißweinsorte wird ausschließlich in Malans und Umgebung angebaut und wurde von Martin Donatsch aus dem Dornröschenschlaf geweckt.

War 2021 ein gutes Weinjahr?

Es war fast überall ein schwieriges Jahr. In vielen Regionen gab es Frost, Hagel und Mehltau. Wir haben Riesenglück gehabt. Die Qualität im Keller schaut hervorragend aus, was mich sehr positiv überrascht. Im Sommer war ich noch nicht so zuversichtlich.

Was macht guten Wein aus?

Das Allerwichtigste ist das Grundprodukt. Ein sensationeller Wein gelingt nur mit der perfekten Traube.

Welche Rolle spielt der Mensch?

Für einen großen Wein braucht es nur drei Sachen: beste Trauben, ein Super-Holzfass und Zeit. Zeit ist das, was der Mensch heute nicht mehr hat. Auch beim Wein probiert man, ihn immer schneller reifen zu lassen. Dabei vergisst man, dass es ohne Zeit keine Qualität gibt. Das ist überall so. Beim Käse, bei der Freundschaft, bei vielen anderen Dingen und eben auch beim Wein. Ich versuche, unseren Produkten die nötige Zeit zu geben.

Was können Sie Ihren Weinen neben der Zeit noch geben?

Ich möchte es so formulieren. Die Traube ist grundsätzlich naturgegeben. Aber es ist wichtig, auf die Umgebung Rücksicht zu nehmen und die richtigen Sorten auf die jeweiligen Parzellen zu setzen. Da kann man viel falsch machen. Viele schauen zum Beispiel nur darauf, was der Markt gerade verlangt.

»EIN SENSATIONELLER WEIN GELINGT NUR MIT DER PERFEKTEN TRAUBE.«

Martin Donatsch

Da nützt dann der beste Kellermeister nichts ...

Man kann das mit dem Kochen vergleichen: Wenn der Fisch nicht gut ist, hilft die beste Sauce nichts mehr. Man kann maximal noch ein bisschen etwas kaschieren. Auf uns umgelegt heißt das: Einen ordentlichen Wein kannst du im Keller herstellen, aber einen wirklich großen Wein musst du in der Natur machen. Das Grundprodukt muss passen. Wenn ich wunderbare Trauben in der richtigen Umgebung habe, muss ich den Wein im Keller nur mehr begleiten. Einen schlechten Jahrgang kannst du im Keller verbessern, aber ein Monument wird dir nicht mehr gelingen.

Was ist die wichtigste Eigenschaft eines Winzers?

Ob du Schauspieler, Banker oder Winzer bist: Im Leben kommt es darauf an, seine Aufgabe gerne zu machen. In meinen Augen ist Passion der Schlüssel. Wenn man etwas mit Leidenschaft verfolgt, ist vieles einfacher. Dann kommt der Erfolg fast automatisch. Wenn du jeden Tag nur arbeiten gehst, um Geld zu verdienen, hast du ein trauriges Leben und wirst nie Spitzenklasse in deinem Bereich. Ich kenne Weinbauern, die in ihrer Freizeit nicht über Wein reden möchten oder nie in einer anderen Weinregion Urlaub machen würden. Aber wenn man im positiven Sinn fanatisch ist und für etwas brennt, gehört das dazu.

Sind Sie fanatisch?

In Bezug auf Wein auf alle Fälle.

LIEBLINGE



EIN BUCH, DAS JEDER LESEN SOLLTE?

Ich lese selten Bücher, stöbere lieber in Fachmagazinen über Weinregionen, ihre Winzer und deren Weine. Darum empfehle ich allen WEIN von Jens Priewe. Das Buch ist für Laien genauso interessant wie für Fachleute. Ein Nachschlagwerk, das vom Korkenzieher über Degustationstechnik bis zu den Weinregionen nichts auslässt, aber ebenso auch spannend zu lesen ist.



EIN FILM, DER MICH BEREICHERT HAT?

Ich gehe gerne ins Kino und liebe französische Filme wie „Ziemlich beste Freunde“ oder „Plötzlich Papa“. Es war aber ein deutscher Film, der mich am meisten beeindruckt hat. „Der Fall Collini“ ist ein Gerichtsthiller und handelt von einem unglaublichen Justizskandal. Dieser Film mit beeindruckenden Leistungen aller beteiligten Schauspieler bleibt von Anfang bis zum Schluss spannend und zeigt, dass Gerechtigkeit siegen muss, auch wenn es dadurch nicht immer ein Happy End gibt.



LIEBLINGSMUSIK?

Ich habe das Glück, viele tolle Musiker privat zu kennen, alle aus komplett verschiedenen Genres. DJ Antoine gehört zu meinen engsten Freunden. Ein anderer sehr lieber Freund ist Dani Felber, bei dessen Konzerten ich jedes Mal sehr berührt bin. Der Trompetensolist, Bandleader und Komponist hat das Talent, mit seiner Musik unter die Haut zu gehen und Emotionen auszulösen.



WELCHE PERSÖNLICHKEIT BEEINDRUCKT SIE AM MEISTEN?

Wenn ich das hier so sagen darf, ist das meine Mutter. Sie hat leider vergangenes Jahr den langen und brutalen Kampf gegen den Krebs verloren. Es ist übermenschlich, wie sie gekämpft und den Willen bis zuletzt nie verloren hat. Selbst für alle Ärzte war das beeindruckend. Sie war ein unglaubliches Vorbild für viele, die sie kannten. Das wird sie auch immer bleiben. Mich beeindrucken aber auch Menschen, die Macher sind, an ihre Visionen glauben und mit Tatendrang und Ehrgeiz ihre Ziele nie aus den Augen verlieren. Passion und Fleiß sind der Schlüssel zum Erfolg. So gibt es viele Persönlichkeiten, die mich beeindrucken: Roger Federer zum Beispiel oder Andreas Caminada.



LEBENSOTTO?

Lebe so, dass du anderen Freude und fantastische Emotionen schenkst.



▲ „Nicht mehr, sondern besser – das ist mein Ziel“, sagt Martin Donatsch auf die Frage ob es angesichts der Nachfrage nicht verlockend wäre, den Betrieb zu vergrößern.

War es schwer, in die Fußstapfen des Vaters zu treten?

Mein Papa war ein Revoluzzer. Er hat viel bewegt, hat neue Sorten und Methoden in die Schweiz gebracht. Dafür musste er kämpfen und auch Kritik einstecken. Aber er hat das in Kauf genommen, weil er ein Ziel hatte: große Weine machen. Da bin ich genau wie er. Deshalb bin ich nicht nach Hause gekommen und wollte alles über den Haufen werfen. Im Gegenteil: Ich habe großen Respekt vor dem, was er gemacht hat. Bis heute tauschen wir uns oft aus und ich vertraue auf seine riesige Erfahrung. Rückblickend kann ich auch sagen, dass er mir den Einstieg leicht gemacht hat. Er hat mich immer machen lassen und keine Steine in den Weg gelegt.

»ICH MÖCHTE DEN WEIN NICHT VERÄNDERN. MEIN ZIEL IST IHN ZU VERBESSERN.«

Martin Donatsch

Welche Rolle hat Ihre Mutter im Familienbetrieb gespielt?

Sie war Herz und Motor des Betriebs, hatte die Finanzen im Griff und war die Realistin, die uns Männern immer den Rücken freigehalten hat. Ohne sie wäre der Betrieb nie da, wo er heute ist. Unser Weingut und Restaurant ist auch ihr Lebenswerk.

Was macht für immer noch mehr Menschen die Faszination des Weins aus?

Es ist meiner Meinung nach ein gewisser Gegensatz, der die Leute begeistert. Wir müssen extrem geerdet sein, um unsere Tätigkeit gut erfüllen zu können. Auf der anderen Seite stellen wir ein Luxusprodukt her, das meist in einer sehr schönen Umgebung konsumiert wird. Wein ist auch etwas, was man gemeinsam trinkt. Das trägt sicher zum guten Image bei. Mir käme es so wie vermutlich vielen anderen nie in den Sinn, allein eine Flasche Wein zu öffnen. Wein muss man teilen, dann wird er noch besser. Über allem steht die Tatsache, dass Wein einfach ein Genuss ist. Ohne guten Wein wäre das beste Essen höchstens eine halbe Sache.

Woher kommt diese Faszination, was beseelt Sie?

Ich möchte den Wein nicht verändern. Mein Ziel ist ihn zu verbessern. Wein ist ein Naturprodukt. Das herausholen, was die Traube hergibt, was das Fass ermöglicht, das fasziniert mich. Ich möchte nicht etwas groß machen, was die Voraussetzungen dafür nicht hat.

War bedingt durch Ihren Vater von vornherein klar, dass Sie Winzer werden?

Nicht unbedingt. Ich würde mich als sehr vielseitig bezeichnen. Koch hätte mich zum Beispiel interessiert, oder die Hotelbranche oder eine Tätigkeit als Grafiker oder Schriftensmaler. Im Wein kann ich all das vereinen. Ich arbeite im Rebberg und komme mit der Natur sehr intensiv in Berührung, ich stehe mit den Gummistiefeln im Keller und ein paar Stunden später bin ich im Smoking bei einem Gala-Menü, das von unseren Weinen begleitet wird. Nebenbei gestalte ich noch unsere Etiketten und kümmere mich um die Reben und das Büro – mehr Abwechslung geht nicht.

Wie wichtig sind Titel und Bewertungen?

Es ist eine Form der Bestätigung für uns und unsere Kunden und auf jeden Fall eine gute Werbung. Es hilft auch, das Image des Schweizer Weins im Ausland zu heben. Darum haben wir mit dem Export unserer Weine angefangen. Dem ist eine lange Diskussion mit meinen Eltern vorausgegangen. Die wollten anfangs nicht, dass wir ins Ausland liefern.

Warum waren sie gegen den Export?

Wir haben immer schon zu wenig Wein gehabt. Sogar Spitzenhäuser in der Schweiz standen und stehen auf unserer Warteliste. Meine Eltern haben mich gefragt: Warum ins Ausland liefern, wenn wir nicht einmal für den Heimmarkt genug haben. Mich hat es gewurmt, dass wir wirklich großen Häusern wie dem Noma oder dem Burj al Arab absagen mussten. Und ich wollte wie gesagt etwas für das Renommee des Schweizer Weins tun.

Warum gehen nur fünf Prozent Ihrer Produkte ins Ausland?

Der Schweizer Weinmarkt ist einer der besten auf der Welt. Hier sind wir groß geworden und man darf nie vergessen, woher man kommt. Deshalb verkaufen wir nur eine verhältnismäßig geringe Menge ins Ausland, sonst könnten wir unseren Heimmarkt nicht ausreichend bedienen.

Wäre da nicht größer werden eine Lösung?

Wir sind mit fünf Hektar tatsächlich eher klein. In der EU sagt man, dass man 15 Hektar braucht, um überleben zu können. Wir produzieren etwa 30.000 Flaschen pro Jahr und könnten vermutlich das Zehnfache verkaufen. Da wäre es schon verlockend, größer zu werden. Aber mir fehlt jetzt schon manchmal die Zeit, in die Reben zu gehen. Ich kenne berühmte Winzer, die nur noch für den Verkauf unterwegs sind. Das ist ein komplett anderer Job, meines wäre das nicht. Ich müsste Teile der Arbeit am Wein anderen überlassen. So kenne ich jedes Detail, habe jede Flasche selbst in der Hand gehabt, kenne praktisch jeden Kunden persönlich. Warum soll man etwas verändern, was funktioniert und einen glücklich macht. Nicht mehr, sondern besser – das ist mein Ziel. Dafür möchte ich meine Weine von A bis Z begleiten.



▲ „In der Schweiz sind wir groß geworden und man darf nie vergessen, woher man kommt. Deshalb verkaufen wir nur eine verhältnismäßig geringe Menge ins Ausland, sonst könnten wir unseren Heimmarkt nicht ausreichend bedienen.“

Wein-Weisheiten

Martin Donatsch zum Thema ...

Schraubverschluss oder Korken? Korken natürlich. Aber wenn du das 15 Weinbauern fragst, bekommst du 15 verschiedene Meinungen und keine ist falsch. Jeder muss wissen, was für sein Produkt das Beste ist. Ich bin da ein Traditionalist. Das Herausziehen des Zapfens ist eine Zeremonie, die zu einem guten Wein dazugehört. Wein ist für mich mehr als ein Getränk und wenn er geöffnet wird wie eine Cola, passt das einfach nicht. Aber wie schon gesagt: Auch der Drehverschluss hat seine Berechtigung und je mehr Hersteller auf ihn setzen, desto mehr bessere Korken bleiben für mich übrig. ☺

Fisch und Rotwein passen nicht zusammen: Das stimmt grundsätzlich. Aber wenn es zum Fisch zum Beispiel eine kräftige Sauce gibt, dann kann das auch mit Rotwein harmonieren. Generell glaube ich, dass man beim Wein nicht zu viel vorgeben sollte. Wichtig ist, dass es mir schmeckt. Dann kann von mir aus jemand auch Champagner zum Hauptgang trinken.

Weißwein und Rosé ist eher etwas für Frauen: Das dürfte noch aus der Zeit stammen, wo es sehr viele leichte Weißweine gegeben hat. Unabhängig davon stelle ich fest, dass heute sehr viele Frauen ein enormes Weinwissen haben. Manche Klischees gehören auch deshalb der Vergangenheit an, falls sie überhaupt jemals Gültigkeit hatten.