



EIN SCHWEIZER WINZER MACHT  
INTERNATIONAL VON SICH REDEN

# VISIONÄR DER WEINKULTUR



– Der Bündner Winzer Martin Donatsch vermarktet nicht nur erfolgreich eigenen Wein, sondern hilft auch der Gesamtschweizer Traubenkultur auf die Beine. Seine Weine gewinnen dank Donatschs Qualitätsstreben und Marketingtalent heute in USA, London oder Asien an Bekanntheit.

TEXT CÉCILE RICHARDS FOTOS MARTIN DONATSCH

## DIE KULTIGE WEINSTUBE

Tatsächlich ist der Ochsen Kult geworden, weil er nie mehr sein wollte als ein Gutsauschank – und doch viel mehr ist. Hier trifft man Martin Donatsch, den Winzer, geboren im Juni 1978, fast regelmässig. Es sei denn, dieser schaut bei seinen Kunden nach dem Rechten, in Zürich oder in Singapur. Kaum ein anderer Winzer der Schweiz kommt so viel herum. Und kaum ein anderer weiss genau, aus welchen Gründen sich der Bündner auf Reisen begibt, Proben organisiert, festliche Abendessen begleitet. «Mein Traum ist, dass der Schweizer Wein auch international eine grosse Anerkennung erhält», erklärt Donatsch, der von sich selbst sagt, er sei ein Optimist.

Dabei könnte er es sich einfach machen in einer Region, die mit mangelnder Nachfrage nicht zu kämpfen hat, selbst in Coronazeiten nicht.

Zunächst mal ein paar Spiegeleier mit Schinken zur Stärkung. Oder ein Stück jener Wähe, die Martin Donatschs Vater Thomas regelmässig backt. Im Gasthof Ochsen geht es rustikal zu, bodenständig und familiär. Wenig deutet daraufhin, dass ein paar Stufen unter dem Gasträum und der hübschen Terrasse mit Ausblick über Weinberge einige der bekanntesten Weine der Schweiz reifen.

Und einige der teuersten. Wer all das nicht weiss, wird genüsslich speisen und zufrieden gehen. Und wer ganz genau hinschaut, merkt vielleicht, dass es sich nicht um eine x-beliebige Winzerwirtschaft handelt. Ist der Gast dort drüben nicht schon mal im Fernsehen aufgetreten? Trinken die zwei am Nachbartisch nicht gerade einen reifen Bordeaux bekannten Namens statt eines Bündner Pinot Noirs?



Die Rebfläche in der Bündner Herrschaft ist begrenzt, und kaum ein Restaurant im Kanton, von Chur bis St. Moritz, verzichtet darauf, in Fläsch oder Jenins einzukaufen. Oder eben in Malans, wo schon Martins Vater einst Grenzen überschritt. Vor vielen Jahren bereits brach Thomas Donatsch auf nach Frankreich, kaufte die bis dahin in der Schweiz unüblichen kleinen Holzfässer, begann, einen Teil seines Pinot Noirs auf eine Weise auszubauen, die in der unmittelbaren Nachbarschaft Erstaunen auslöste: in der Pièce. Ein paar der Flaschen aus den Anfangsjahren sind immer noch da: Die Donatschs haben stets etwas zurückgelegt, um



## «Wir befinden uns wirklich in einer GESEGNETEN WEINREGION.»

zu schauen, wie sich die Weine entwickeln. Und sie verkosteten immer gern das, was die Kollegen in der Bourgogne und anderswo in der Welt so einkellern. Kein Wunder, dass Flaschen bekannter Kollegen auch im Ochsen zu haben sind, aus dem Burgund oder dem Bordelais, mit geringen Aufschlägen.

Zusammenarbeit statt Konkurrenz. Ein Wert, der sich auch beim Verkauf der eigenen Weine beweist. «Mein Papa ist sehr stolz, dass wir seit Neuestem auch nach Frankreich exportieren», sagt Martin Donatsch, der Familienmensch, der in fünfter Generation für den Wein lebt. Unvorstellbar, dass er mal seiner Heimat den Rücken kehren und anderswo neu anfangen würde. Lieber holt er die Welt nach Malans und trägt seine Weine in die Welt. War der Unique, den es in roter wie in weisser Variante gibt, lange die Nummer eins, ist es nun die Réserve Privée.

An einer Versteigerung vor zwei Jahren hatten die Interessenten für ein paar Flaschen des zuvor nur zum eigenen Gebrauch vorgesehenen Pinot Noirs immer weiter geboten. Dass die Nachfrage da war, ahnte Donatsch, aber dass der Zuschlag dann bei mehr als 1 000 Franken pro Flasche erfolgte, erstaunte ihn schon sehr.

An eine generelle drastische Preissteigerung denkt das Weingut allerdings keineswegs, und was könnte für den Schweizer Wein in seiner Gesamtheit besser sein, als wenn man international über ihn schriebe! Denn schliesslich, so Donatsch, liege die Schweiz mitten im Herzen der europäischen Weinbauregion. Die Schweiz habe beste Voraussetzungen, um ganz vorne mitzuspielen auf internationalem Parkett – die Winzer müssten die Gelegenheit nur beim Schopfe ergreifen.

### DIE RARITÄT DER MÖNCHEN

Neben dem Pinot Noir und dem Chardonnay, für den Donatsch bekannt geworden ist, wird auf den selbst bewirtschafteten fünf Hektaren – eine kleine Menge kauft man zu – auch eine ganz besondere Rebsorte angebaut.

Eine mit merkwürdigem Namen, den auch viele weitgereiste Weinkenner kaum je getrunken haben und den einst die Mönche nach der Komplet, dem letzten Gebet des Tages, konsumierten – so jedenfalls erklären sich Forscher den Namen. Der fast ausschliesslich in Graubünden und auch dort nur auf wenigen Hektaren angebaute Completer, der auch das Synonym Malanserrebe trägt, hat Fans. «Die Rebsorte wird bei den Konsumenten bekannter, und die Winzer bauen stetig mehr Completer an», sagt Donatsch. «Es ist eine Sorte mit Zukunft.» Selbst angesichts der Tatsache, dass es im letzten Jahr bei den Donatschs nur ein Fünftel des üblichen Completer-Ertrags gab. Das meiste ist während der Blüte verrieselt – kann passieren, wenn die Wetterbedingungen in dieser fragilen Jahreszeit nicht stimmen.

Dass auch sonst viel geschehen kann im Weinberg und im Jahresverlauf, gehört für Martin Donatsch zum Winzerberuf dazu – und ein Jahr wie 2021, mit viel Regen und einem vergleichsweise kalten Frühjahr, schockt ihn nicht. Der Pilzdruck sei zwar gross, aber die Weinberge liegen nicht in einer Hagellage. Weil die Reben in diesem Jahr spät austrieben, gab es auch keine Probleme mit den Spätrösten.

«Wir befinden uns wirklich in einer gesegneten Weinregion», sagt der Winzer schmunzelnd. Sollte alles klappen, rechnet er mit einer Ernte in der zweiten oder dritten Oktoberwoche. Spät, aber eigentlich so, wie es früher einmal war. Vor dem Klimawandel.

### NEUE PLÄNE FÜR DEN OCHSEN

Die Corona-Monate, als das Reisen erschwert oder gar verunmöglicht wurde, hat Donatsch natürlich auch genutzt. «Normalerweise bin ich stets an Weinevents, Wine and Dines präsent, und wir haben Gäste vor Ort», seufzt er. «Während der Pandemie hatte ich Zeit, mich zu fokussieren, Kundenbeziehungen im Ausland aufzubauen, unseren Ochsen ein bisschen zu renovieren und unser Weinangebot zu erweitern.» Neue Weinkühlschränke für den Gastraum wurden angeschafft, das Weinsortiment ergänzte man mit deutschem Riesling und einigen Österreichern, aber auch Weine aus der ganzen Schweiz stehen nun auf der Karte. Schliesslich ist Donatsch auch Mitglied von Mémoire des Vins Suisses, der Vereinigung der besten Schweizer Weingüter. «Mit Christoph Kaltenecker wurde sogar ein Sommelier eingestellt. «Mit ihm haben wir einen erfahrenen und hochmotivierten Spezialisten für unseren Familienbetrieb engagiert», so Donatsch.

Über neue und reifere Jahrgänge wird der Gast nun besser informiert denn je, und er kann auch mal einen älteren Sauternes öffnen lassen. Ein Gourmetrestaurant soll der Ochsen aber auf keinen Fall werden, schliesslich will Donatsch der etablierten Gastronomie in der Bündner Herrschaft keine grosse Konkurrenz machen. Bodenständig soll es bleiben, persönlich ohnehin. Sollte man Martin Donatsch ausnahmsweise nicht vor Ort antreffen, weil eine Reise nach Asien ansteht oder eine wichtige Verkostung reifer Burgunder angesetzt wurde, ist Vater Thomas da, der sich am Mittag um die Küche kümmert, grosszügige Stücke der hausgebackenen Wähen abschneidet und wie seit eh und je Spiegeler in die Pfanne schlägt. Von lieb gewordenen Traditionen wird die aussergewöhnliche Winzerfamilie auf keinen Fall lassen.