

IM WEINGARTEN DES BIOWEINGUTS LENZ



In Iselisberg TG ist das Bioweingut Lenz beheimatet. Es ist das erste energieautarke Weingut der Welt und setzt mit pilzwiderstandsfähigen Sorten neue Maßstäbe in der biologischen Weinproduktion und auch im Weingenuss. Eine Auswahl an Bio-Weinen ist seit 2020 auch im Rägeboge erhältlich.

Roland und Karin Lenz haben mit ihrem Team den Weinhimmel erreicht. Seit 26 Jahren leisten sie den bedingungslosen Einsatz für ihr Weingut. Sie haben alles gewonnen, was es national und international zu erreichen gibt. 2015 und 2018 wurden sie beispielsweise zum Schweizer Weingut des Jahres gekürt. Weinliebhaberinnen und -liebhaber, namhafte Sommeliers und Vertriebspartner wie Baur au Lac Vins und Delinat schätzen die hochwertigen Bio-Weine aus dem Hause Lenz seit vielen Jahren. Hauptsächlicher Vertriebskanal ist der eigene Weinshop in Iselisberg, der auch für Verkostungen und Anlässe genutzt wird.

Mit der Natur zusammenarbeiten

Der Weingarten misst 21 Hektar. Darin gedeihen 40 Traubensorten aus denen über 70 Weine gekellert werden. Das Ehepaar Lenz erzählt: «Seit der Umstellung auf Bio im Jahr 1995, arbeiten wir mit der Natur zusammen und nicht gegen sie.» Im Weingut Lenz heissen die Reb-

berge Weingärten, weil Blumen, Pflanzen, Beeren, Fruchtbäume und Insekten den Rebstöcken alles bieten, was sie benötigen, um einen ergiebigen und hochwertigen Ertrag zu bringen. Die Hauptkultur sind Reben, neben 15 Prozent Biodiversitätsflächen (3.5 Hektar). Auf Spritzmittel, Dünger oder die übliche Beigabe von Kupfer kann komplett verzichtet werden dank den pilzwiderstandsfähigen Sorten, kurz PIWI. Sie sind robust und haben eine feste Haut, was Schädlinge abhält. Roland Lenz ist der Botschafter der PIWI. Er ist Präsident des Vereins PIWI Schweiz und überzeugt: «Biodynamischer Weinbau mit pilzwiderstandsfähigen Sorten ist unsere Zukunft.» Seit 25 Jahren ist er mit diesem Ansatz einer der wenigen Vorreiter in der schweizer Weinbauwelt, obwohl seine Erfahrung und sein Er-



folg auch andere Winzer überzeugen müssten. Die erste PIWI-Sorte wurde übrigens im Jahr 1750 gezüchtet.

Der Höhepunkt des Jahres

Die Lese ist der Höhepunkt des Jahres, nachdem die Rebstöcke lange gehegt und gepflegt wurden. «Wir nehmen uns für jede Rebsorte Zeit – insgesamt sechs Wochen», erklärt Roland Lenz. Das ganze Team besteht aus fünf Mitarbeitenden, einem Praktikanten, zwei Winzer-Lernenden und dem Inhaberpaar. Auch Weinkundinnen und -kunden sind dann im Weinberg anzutreffen. Die Wümmet findet wegen der Hitze nur vormittags statt. Anschliessend essen alle gemeinsam und stossen mit einem Glas Hauswein an.

Unter dem Jahr ist die Arbeitsteilung anders: Während er seinen grünen Daumen bei den Reben einsetzt, zusammen mit den Mitarbeitenden und den Lernenden, Karin Lenz sich um das Marketing und die Administration kümmert, sorgt ein Mitarbeiter für die Kelterung im Weinkeller. Die erste Abfüllung des Jahrgangs findet anfangs November statt. Rund 200'000 Flaschen werden jährlich abgefüllt. Besondere Jahrgänge sind 2003, 2009, 2011, 2018 und speziell 2020. Die Bedingungen waren ideal: keinen Frühlingsfrost, keine Stürme oder Hagel, gleichmässiger Austrieb und Wachstum, wohl dosierter Regen im Frühsommer und ein milder Herbst. «Wir wollen genialen Wein produzieren», sagt der diplomierte Winzermeister. Dank der natürlichen Produktionsweise bestechen die Weine durch Charakter und Eigenständigkeit.

Wer Chancen sucht, der findet sie!

Roland Lenz ist in der Region, inmitten von Weinbergen, aufgewachsen. Seine Eltern waren Winzer und führten eine Bäsebeiz. Er lernte Winzer, hängte ein Önologiestudium an und trat 2004 die Nachfolge des elterlichen Betriebs an. Bereits 1993 entschied er sich, nach nur zwei Wochen Bedenkfrist, für die Selbständigkeit und erwarb 6 Hektar. Der Betrieb wurde 1995 auf Bio umgestellt. Berufsbegleitend legte er 1996 die Meisterprüfung ab. 1999 ergänzte er die Anbaufläche zusammen mit seiner Frau und weiteren Partnern um 18 Hektar in Chile. Heute entstehen



dort reinsortige Gran Reservas, welche die Sonne und das Temperament Südamerikas widerspiegeln und die überwiegend weissen Weine vom Iselisberg ergänzen. Seit 2016 ist das Weingut Lenz in Iselisberg das erste energieautarke Weingut der Welt mit 840 Meter Erdwärme und 80'000 Kilowattstunden Solarstrom, inklusive angegliedertem Batteriespeicher. Nun steht der Schritt zur biodynamischen Produktion an. Es ist ein kleiner Schritt für das Bioweingut Lenz. Die Einzelfirma wird bald in eine Aktiengesellschaft überführt, um sie in den nächsten Jahren den Nachfolgern zu übergeben.



«Unsere Weingärten stehen im Zentrum unseres Schaffens. Denn das Potential und die Qualität unserer Weipersönlichkeiten hängen von der Arbeit im Rebberg ab. Wir respektieren die Natur als Partnerin.» Roland und Karin Lenz



Weitere Fotos

Text: Claudia Schreiber | schreiber-pr.ch
Fotos: Karin Witschi | farbspektrum.ch
Layout: Rägeboge | raegeboge.com

rägeboge
natürlich. biologisch