

Karin und Roland Lenz

Der mutige Bioturbo aus dem Thurgau

In 20-jähriger Aufbauarbeit haben Karin und Roland Lenz am thurgauischen Iselisberg das grösste Bioweingut der Schweiz geschaffen. Und auch qualitativ sind sie spitze: Das beweist das VINUM-Leserpanel, das die beiden zum «Biowinzer des Jahres 2015» gekürt hat.

Text: Thomas Vaterlaus

Das Bioweingut Lenz ist der einzige Betrieb, der es beim Schweizer Bioweinpreis 2015 von VINUM und Bio Suisse geschafft hat, gleich drei seiner Weine in den Final zu bringen, den nur die 30 bestbenoteten von insgesamt 145 eingereichten Weinen erreicht haben. Ihre Iselisberger Cuvée Noir 2013 erzielte dabei die höchste Wertung aller Rotweine. Tatsächlich zeigt dieser Wein exemplarisch die Stilistik der Lenz-Weine, die auf einer perfekt ausbalancierten Fruchtfülle beruht. Dafür wurden den Pinot-Noir-Trauben von mindestens 40-jährigen Stöcken nach der Ernte in einem vier Tage dauernden Trocknungsprozess rund zehn Prozent des Wasseranteils entzogen. Die so konzentrierten Trauben wurden mit den Stielen während drei Wochen mazeriert und vergoren und danach rund zehn Monate in Barriques ausgebaut. So entsteht ein ausgesprochen fülliger Wein mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und gut integrierten Würznoten. Im Gaumen zeigt er eine charmante, weil eben dezente Extrakt-süsse, gepaart mit samtigem Gerbstoff und einer saftigen Säure. Es ist im besten Sinne des Wortes ein mehrheitsfähiger Wein, der bei jugendlichen Geniessern genauso gut ankommt wie bei den tradi-

tionellen Pinot-Noir-Liebhabern. Dieses belebende Spiel zwischen Fruchtsüsse, Fülle und saftiger Säure ist in den letzten Jahren gewissermassen zum Markenzeichen aller Lenz-Weine geworden.

23 Hektar – 31 Sorten!

Die heute 45-jährigen Karin und Roland Lenz haben in den letzten 20 Jahren eine Erfolgsgeschichte geschrieben, wie sie wohl einzigartig ist im Schweizer Weinbau. 1993, als Roland Lenz in Wädenswil die Ausbildung zum Önologen abschloss, bot ihnen ein älterer Winzer in Iselisberg seine sieben Hektar Reben zum Kauf an. Eigentlich träumten Karin und Roland Lenz damals davon, auszuwandern und wenn möglich irgendwo in der Neuen Welt ein Weingut zu gründen. Doch schliesslich packten sie die Gelegenheit beim Schopf, kauften den Rebberg und starteten ihr Projekt im heimatischen Thurgau. Heute gehören ihnen hier 14 Hektar Reben, drei weitere Hektar haben sie dazugepachtet, und von weiteren sechs Hektar kaufen sie die Trauben. Mit einer totalen Betriebsfläche von insgesamt 23 Hektar, die allesamt kontrolliert biologisch bewirtschaftet werden, sind sie in den letzten Jahren zum grössten Bioweingut der Schweiz geworden.



Die Innovationsfreude und Vielseitigkeit von Karin und Roland Lenz wurde beim VINUM-Leserpanel gleich mit zwei Bioweinpreisen ausgezeichnet.

Schweizer Bioweinpreis 2015: Biowinzer des Jahres

Ebenso rekordverdächtig sind auch die 31 verschiedenen Rebsorten, die sie bis heute angepflanzt haben. Neben konventionellen Sorten wie Rheinriesling, Vio-gnier, Pinot Noir oder Merlot setzten sie auch bewusst auf pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen wie Divico, Solaris, Muscat Bleu, Cabernet Cantor oder Siramé. Gerade beim Umgang mit diesen neuen Sorten zeigt sich der unternehmerische

Mut, mit dem das Ehepaar Lenz agiert. Denn während andere Weingüter beim Anbau von solch neuen Sorten vorsichtig agieren und erstmal proben, beginnen sie immer gleich mit einer Anbaufläche von nahezu einem Hektar.

Für Roland Lenz sind die pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen nicht nur interessant, weil sie heute zum einen in

qualitativer Hinsicht überzeugen und zum anderen einen besonders nachhaltigen biologischen Anbau ermöglichen, sondern weil sie auch in betriebswirtschaftlicher Hinsicht interessante Möglichkeiten eröffnen. Es entfallen nämlich jene arbeitsintensiven Pflanzenschutz-behandlungen (mit Spritzungen von Kupfer und Schwefel) gegen Mehltau, die auch Biowinzer bei konventionellen Sorten durchführen müssen. Weil zudem alle Lenz-Rebberge mit Netzen ausgerüstet sind, die nicht nur Schutz vor Hagel und Vogelfrass bieten, sondern gleichzeitig auch das vegetative Wachstum der Reben in die gewünschten Bahnen lenken, erzielt das Ehepaar Lenz mit einem reduzierten Manpower-Einsatz ein optimales Resultat.

Ja, eine gesunde Portion Pragmatismus gehört ebenfalls zum Erfolgsmodell Lenz. Weil sie längst nicht mehr nur Trauben aus dem Thurgau, sondern auch aus benachbarten Dörfern in den Kantonen Zürich und Schaffhausen verarbeiten, verzichten sie bei vielen ihrer Weine auf die kantonale Ursprungsbezeichnung (AOC) und vermarkten sie als Schweizer Landwein, was ihnen besonders bei der Zusammenstellung ihrer Cuvées alle Freiheiten eröffnet.

Auf Umwegen zum Ziel

Die Kombination all dieser neuen Ideen wurde zum Erfolgsrezept in einem allgemein schwierigen Umfeld. Denn ganzheitlich betrachtet, befindet sich der Weinbau im Grenzgebiet der Kantone Thurgau, Schaffhausen und Zürich in einer Strukturkrise. Noch immer bearbeiten hier viele Familien ihre vererbten Rebbergsparzellen und verkaufen ihre Trauben an Genossenschaften und Handelskellereien. Doch weil diese keine kostendeckenden Preise mehr anbieten können, hat diese Form von Traubenanbau keine Zukunft mehr. Viele Parzellen, auch in erstklassigen Lagen, stehen zum Verkauf. «Es war für uns kein Problem, immer wieder ausgewählte Parzellen dazuzukaufen», sagt Roland Lenz. Erst kürzlich haben sie wieder eine erstklassige Parzelle mit alten Reben im thurgauischen Neunforn erwerben können, zu einem Preis von rund 50000 Franken



pro Hektar. In anderen Regionen der Welt wird das Zehn- oder Zwanzigfache dieses Preises bezahlt. Trotzdem verlief auch die Entwicklung des Bioweingutes Lenz nicht geradlinig. Nachdem sie 1995 auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt hatten, ging in den ersten drei Jahren alles gut, 1999 jedoch fuhren sie eine betriebsgefährdende Missernte ein. In der Folge zogen sie die Notbremse, spritzten wieder Fungizide gegen den Mehltau und verloren ihre Biozertifizierung.

Doch nicht für lange Zeit. 2005 nahmen sie einen zweiten Anlauf. Dabei stellten sie ihre schwierigste Parzelle, in einer schlecht belüfteten Senke gelegen, als Erste um. «Wir sagten uns, wenn es hier funktioniert, dann muss es überall funktionieren. Und so war es denn auch», erzählt Roland Lenz. Seit 2010 ist nun wieder der ganze Betrieb mit der Knospe von Bio Suisse zertifiziert.

Biodiversitäts-Hotspots und Mischsatz

Der Gang durch die Kellerräume zeigt die schrittweise Entwicklung des Weingutes. Drei Erweiterungsbauten gab es bisher. Und die vierte, bisher grösste

Etappe, ein grosses, aber schlicht gehaltenes Gebäude, das künftig den Barrique-Keller und ein Besucherzentrum beherbergen soll, steht kurz vor der Vollendung. Natürlich werden auch mit dieser Bauetappe gleich mehrere Innovationen realisiert. So wird künftig der gesamte Gebäudekomplex mittels neuer Erdsonden geheizt. Und auf dem Dach des Neubaus wird eine 400 Quadratmeter grosse Photovoltaik-Anlage mit einer Leistung von 85 Kilowattpeak installiert.

Mittels leistungsfähiger Batterien kann diese Energie zudem gespeichert und dann während der Spitzenlaststunden ins öffentliche Netz eingespeist werden. Trotz permanenter Expansion hat das Ehepaar Lenz aber nie vergessen, dass letztlich der Rebberg die Basis für alles ist. So haben sie in den letzten Jahren entsprechend den Richtlinien des Bioweinhandelsunternehmens Delinat nicht weniger als 15 sogenannte Biodiversitäts-Hotspots angelegt. Das sind Inseln oder Streifen mit Hecken, Sträuchern, Bäumen, aber auch Holz- und Steinhaufen, welche die Ansiedlung von Nützlingen aller Art fördern sollen.

Und kürzlich haben sie zwei Parzellen nach uralter Tradition wieder im Mischsatz bepflanzt, allerdings mit neuen, pilzwiderstandsfähigen Sorten. In vier Jahren sollen die beiden Mischsatz-Weine, für welche die Trauben zusammen geerntet und vinifiziert werden, erstmals in den Verkauf kommen. Bis dahin darf man sich an den anderen stilbildenden Weinen dieses Gutes erfreuen, etwa am Rheinriesling mit seinem belebenden Spiel zwischen Süsse und Säure oder am Sauvignier Gris mit seiner subtil herausgearbeiteten Fruchtfürche.

Übrigens: Neben all dem, was Karin und Roland Lenz in den letzten 20 Jahren am und um den Iselisberg alles auf die Beine gestellt haben, fanden sie auch noch die Zeit, um im chilenischen «Cool Climate»-Gebiet Bio-Bio mit Viña Chillan ein zweites Weingut mit auf die Beine zu stellen. Aber das wäre dann eine andere Geschichte.



Die Thurgauer Rebberge des Weingutes Lenz bilden das grösste Bio-weingut der Schweiz.



**Bioweingut Karin und
Roland Lenz, Uesslingen,
Thurgau**

Iselisberg Cuvée Noir 2013
16.6 Punkte | 2015 bis 2019

Nach der Lese werden die Trauben vier Tage angetrocknet, der Ausbau erfolgt während zehn Monaten in französischen Barriques: dunkle Aromatik mit Noten von Cassis, Liebstöckel, gedörrten Pflaumen, Milkschokolade und gerösteten Haselnüssen. Sanfte, ausbalancierte Struktur am Gaumen, stützende Säure und sehr angenehmes, von roten Beeren und Lakritze getragenes Finale. Elegant und lang.

Preis: 25 Franken

www.weingut-lenz.ch



Weingut FiBL, Frick, Aargau
Fricke Gamay Reichensteiner
Spätlese 2013

16.6 Punkte | 2015 bis 2019

Aus sehr spät gelesenen vollreifen Gamaret-, Garanoir- und Mara-Trauben. Ein Teil der Ernte wurde in Kistchen noch nachgetrocknet. Das Resultat sind opulente 15 Vol.-% Alkohol, die sehr gut zu diesem Stil passen: üppiges Bouquet mit Noten von getrockneten Feigen, Dörrzwetschgen, Cassis, Marzipan, Lakritze und etwas Pfeffer. Saftig, gut strukturiert, spürbares Holz und Tannin. Sehr dicht und langanhaltend.

Preis: 24 Franken | weingut.fibl.org



**Bioweingut Karin und Roland Lenz,
Uesslingen, Thurgau**

Cabernet Jura Reserve 2013

16.5 Punkte | 2015 bis 2017

Züchter Valentin Blattner kreuzte im Jura die Sorte aus Cabernet Sauvignon und einer pilzresistenten, unbekannten Partnerrebe. Zwischen 2004 und 2014 stieg die Anbaufläche in der Schweiz von knapp sechs Hektar auf über 29 Hektar. Hier wurden die Trauben leicht angetrocknet verarbeitet: duftet nach Grapefruit, Agrumen und Rhabarber. Am Gaumen frisch und ausgewogen, geschliffenes Tannin, feiner Schmelz, florale Noten.

Preis: 19 Franken | www.weingut-lenz.ch