

Knospe-Wein im zweiten Anlauf, dafür im grossen Stil

Systematisch tasteten sich Roland und Karin Lenz aus Uesslingen TG an den Bioweinbau heran. Mit der idealen Kombination aus pilzresistenten und internationalen Sorten haben sie nun die Arbeitsabläufe im Griff und gehen auf die Bedürfnisse ihrer Kundschaft ein. Die renommierten Lenz-Weine zeigen: Genuss und Bio ergänzen sich auch beim Wein.

Das Terroir, ein Zauberwort in der Weinwelt, könne nur dort zu schmecken sein, wo ein lebendiger Boden die Rebe ernährt, sagte einmal ein weltberühmter Winzer aus Frankreich. Immer mehr Weinbauern seines Rufs scheinen die Wahrheit in diesem Leitsatz erkannt zu haben und produzieren nach biologischen, oft biodynamischen Richtlinien.



Qualität und Name stünden bei der Weinvermarktung im Vordergrund, meint Roland Lenz. Die Knospe bringt er daher nur beim Wein für den Gastrokanal aufs Etikett.

Dabei verzichten noch immer einige etablierte Weingüter darauf, das «Bio» auf dem Etikett auszuloben. Geht es noch immer um das Vorurteil, Biowein rieche oder schmecke nach Öko? Nein, das schlechte Image des Bioweins sei am Bröckeln, meint Roland Lenz. Die junge Generation der Winzerinnen und Winzer arbeite daran. Der weltoffene Thurgauer, Anfang vierzig, bewirtschaftet mit seiner Frau Karin am Iselisberg ein grosses, etabliertes Weingut. Seit zwei Jahren ist der ganze Betrieb nach Knospe-Richtlinien zertifiziert.

Erst im zweiten Anlauf umgestellt

Von Anfang an habe der ökologische Gedanke im Vordergrund gestanden, erinnert sich Roland Lenz. Schliesslich

sei dies dazumal, als junger Önologie-student, seine Auffassung von moderner Betriebsführung gewesen: Qualitativ hochstehenden Wein zu produzieren dank nachhaltig gesunder Rebstöcke und Böden.

Als er dann überraschend und vorzeitig – er befand sich noch mitten im Studium – einen 7,5 Hektaren grossen Rebberg übernehmen konnte, stellte Roland Lenz diesen ohne zu zögern auf Bio um. Der erste Anlauf scheiterte aber. Zu anfällig seien die Rebsorten, alles Müller-Thurgau und Pinot Noir, gewesen. Zu schlecht habe er selbst die verschiedenen Böden und Klimaeinflüsse gekannt. Nach zwei Jahren Missernten wegen Mehltaubefall legte Lenz den Wunsch, nach Knospe-Richtlinien zu produzieren, vorerst aufs Eis.

Dafür investierte Lenz in eine Eigenkellerei. Sie umfasst heute Keller, Produktionsräume und eine moderne Infrastruktur mit dem jährlichen Produktionspotenzial von 150'000 Flaschen. Auch hier stand die energieeffiziente und schonende Technik im Vordergrund. Die Lenz-Weine machten sich schnell einen Namen und fanden Einzug in die Spit-

zenrestaurants der Region. Kontinuierlich wuchs auch die Anbaufläche des Betriebs auf 13 Hektaren – und mit ihr der private Kundenstamm.

Chance PIWI-Sorten

Die Herausforderung der biologischen Produktion ging Roland Lenz nun vorsichtiger an: Neue Parzellen bepflanzte er mit pilzresistenten, sogenannten PIWI-Sorten. Im Keller testete er geduldig aus, wie sich deren geschmackliche Eigenheiten am besten in Cuvée-Weinen kombinieren lassen. Die traditionellen Sorten blieben aber weiterhin wichtig in der Kellerei. Deren Charaktere seien durch die PIWI-Sorten nicht zu ersetzen, ist Lenz überzeugt. Seinen Kundinnen und Kunden wolle er solche Terroirweine nicht vorenthalten, ganz nach dem Motto «Genuss statt Verzicht».

Trotz ihrer Anfälligkeit auf Pilzkrankheiten seien die internationalen Sorten im Biolandbau zu managen, meint Lenz. Klar, auf dem Betrieb gehöre ihnen die volle Zuwendung. Wer nicht mit kurativen Fungiziden einschreiten kann, müsse stets auf den Hut sein, um mögliche Infektionen gar nicht aufkommen



Dieser Zweigelt ist gesund und gut behangen, Roland Lenz freut's. Dank den Seitenhagelnetzen ist hier der Ertrag gesichert.



Der Iselisberg im Thurgau: Rebstöcke, so weit das Auge reicht. Hier werden zurzeit 30 Prozent biologisch bewirtschaftet.

zu lassen. Dazu gehörten viel Handarbeit beim Auslauben, viele Kontrolldurchgänge und etliche Behandlungen mit Pflanzenstärkungsmitteln.

Mit ausschliesslich internationalen Sorten wären die 13 Hektaren aber nicht mehr als Familienbetrieb zu führen, ist sich Lenz bewusst. Gerade darum seien die PIWI-Sorten auf seinem Weingut sehr willkommen. Sie brächten Arbeitsentlastung und Erntesicherheit. Zudem hätten sich die Privatkunden an die speziellen Charaktere der PIWI-Weine gewöhnt und würden sie teilweise auch

nachfragen. Auf einer guten Hälfte der Rebbaufäche stehen heute pilzresistente Sorten. Dies sei arbeits- und markttechnisch das ideale Verhältnis für den Betrieb.

Auch die Kundschaft ist auf Bio umgestiegen

Dank der Zusammenarbeit mit einem Biobauern aus der Umgebung konnten Roland und Karin Lenz über mehrere Jahre austesten, ob die vollständige Umstellung auf Bio machbar sei. Im Auftrag des Nachbarn bewirtschafteten sie schon vor der Umstellung grössere Parzellen Pinot Noir nach den Knospe-Richtlinien.

So sammelten sie wichtige Erfahrungen, ohne dass das gesamte Betriebseinkommen auf dem Spiel stand.

Auch die Kundinnen und Kunden machten in diesen Jahren erste Bioerfahrungen: «Ihre Gaumen konnten wir mit diesem langsamen Umstieg behutsam an die Bioweine heranführen», erklärt Roland Lenz. Beispielsweise bestünden in einem Biokeller grosse Unterschiede zwischen den Jahrgängen, und das müsse kommuniziert werden. Der begabte Verkäufer weiss: «Meine Weine, nach Knospe-Richtlinien produziert, bringen den Kunden einen zusätzlichen Nutzen.» Ihm sei die Nummer der Zertifikationsstelle

180 Knospe-Winzer auf 300 Hektaren

Im Jahr 2010 gab es in der Schweiz rund 180 Knospe-Winzerinnen und -Winzer, welche gut 300 Hektaren Rebflächen bewirtschafteten. Das sind zwei Prozent der Schweizer Rebbaufäche. Nur knapp ein Drittel der Knospe-Produzenten pflegen eine Rebfläche von mehr als einer Hektare, und nur fünf Prozent bewirtschaften mehr als fünf Hektaren.

Seit rund zwei Jahren wird eine deutliche Zunahme der Anbauflächen registriert; davor war die Anbaufläche während mehrerer Jahre relativ konstant. Der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft zählt zurzeit 35 biologisch-dynamische Weinproduzenten in der Schweiz, Tendenz zunehmend; die biodynamische Produktion liegt gerade beim Wein im Trend. rb/sja



PIWI-Sorten stossen das befallene Blattgewebe ab und entziehen so dem Erreger den Nährboden. Im Rebberg sind sie daher einfach zu managen. – Zeitintensiv ist hingegen ihre Vermarktung.



auf dem Etikett daher sehr wichtig für die Glaubwürdigkeit. Hauptargument bei der Vermarktung blieben aber nach wie vor die Qualität und der Name Lenz. Bei einem Gourmetprodukt wie dem Wein gehe es den Klienten um den Genuss, nicht um das ökologische Gewissen.

Seine Weine verkauft Roland Lenz seit der Umstellung nicht teurer. Er habe auch keine solchen Absichten. Von den durchschnittlich 90'000 Flaschen verkauft er etwa 60 Prozent an seinen privaten Kundenstamm, 20 Prozent nimmt die Gastronomie ab und weitere 20 Prozent werden über den Weinfachhandel, hauptsächlich durch das Unternehmen Baur au Lac, vermarktet.

Steigende Nachfrage zeichnet sich ab

Roland Lenz ist zufrieden: Mit der Umstellung auf Biolandbau habe er sich selbst und seiner Kundschaft bewiesen, dass er die qualitativ hochstehenden Lenz-Weine auch nach Knospe-Richtlinien produzieren kann. Dass jetzt weitere grosse Weingüter nachziehen, bezweifelt er aber. Zu viele Auflagen würden die Produktion verkomplizieren, zu klein sei demgegenüber der erzielbare Mehrwert auf dem Markt. Und dennoch, so ist Lenz überzeugt, werde irgendwann das Bedürfnis der Kundschaft, jeglichen Schweizer Wein auch in Bioqualität vorzufinden, die Weinproduzenten unter grossen Druck bringen. Der steigende Anteil an ausländischen Bioweinen sen-

sibilisiere die Kundinnen und Kunden zunehmend und könnte einen solchen Trend auslösen.

Bei Coop, dem Marktleader im Schweizer Weindetailhandel, kann man die tendenziell steigende Nachfrage bestätigen: «Der noch kleine Anteil an Biowein – rund fünf Prozent am Gesamtangebot – steht einer stark steigenden Nachfrage gegenüber. Hauptsächlich bei den Schweizer Bioweinen wollen wir das Angebot ausbauen», so Mediensprecherin Susanne Sugimoto. Das Bioweinsegment werde sich jedoch nicht gleichermassen ausdehnen, wie dies beispielsweise bei Brot und Milchprodukten der Fall

ist. Zu anspruchsvoll sei der Biorebbau, insbesondere in unseren Klimatalagen, heisst es bei Coop.

Derweil hat die Familie Lenz bewiesen, dass auch ein grosses Weingut nach Knospe-Richtlinien zu managen ist, wenn man die Herausforderung systematisch und mit Überzeugung angeht. Wer heute den Iselisberg durchwandert, wo sich grossflächig Rebstock an Rebstock reiht, dem fallen die vielen gut gepflegten, begrünten Rebparzellen des Weinguts Lenz auf. Dort entstehen Terroirweine – auf lebendigem Boden.

Ursina Galbusera

Bilder: Ursina Galbusera



Die Lenz-Weine beweisen: Bio steht für vollen Genuss.