



WYPRAG AG
8524 Uesslingen
052/ 740 54 40
www.postmedien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 17'500
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 19
Fläche: 38'725 mm²

Ein neues Kompetenzzentrum für Bio-Weinbau

Auf dem Bio-Weingut Lenz in Iselisberg entsteht ein neues Kompetenzzentrum für Bio-Weinbau. Die Einweihung dieses Zentrums mit Erlebniskellerei ist auf Ende November geplant.

Das «Bio-Weingut mit dem Ozean dazwischen» von Roland und Karin Lenz in Iselisberg ist 20 Jahre alt geworden. 1994 konnten Roland und Karin Lenz in der klimatisch spannenden Region Iselisberg die ersten Reben erwerben. Sie ergriffen die Gelegenheit und machten sich selbstständig. Roland brach für diesen Schritt sein Oenologiestudium ab und absolvierte berufsbegleitend die Meisterprüfung. Nach und nach wandelten sich die Traubenproduzenten Lenz zu Weinproduzenten. Das Weingut Lenz entwickelte sich zum vielseitigsten selbstkelternden Bioweingut der Deutschschweiz. Heute pflegen sie dank Generationenwechseln 16,5 Hektaren Reben verteilt auf sechs Parzellen, 1,5 Hektaren Biodiversitätsflächen inbegriffen. Rund 80 Prozent dieser biozertifizierten Weinberge liegen im Kanton Thurgau (Uesslingen und Neunforn) und 20 Prozent im Kanton Zürich (Ossingen). Um der grossen Weinnachfrage gerecht **ALOIS SCHWAGER**

zu werden, arbeitet Lenz zusätzlich mit drei benachbarten, ebenfalls biozertifizierten Traubenproduzenten zusammen.

Vielfalt an Weinkreationen

Roland und Karin Lenz haben sich bereits beim Start auf ein vielseitiges Weinsortiment und einen naturnahen Weinbau festgelegt. Vor acht Jahren stellten sie dann ganz auf Biobetrieb um. Heute wird auf dem Weingut Lenz nach Bio Suisse und den weltweit wohl strengsten Richtlinien von

Delinat produziert. Rund 30 Prozent der Lenz'schen Rebberge sind mit der einheimischen Traubensorte Pinot Noir bestockt. Wichtigste Weissweinsorten sind Sauvignon blanc, Solaris, Sauvignier gris und GF 48-12. Rund 40 Prozent der Rebflächen sind mit pilzwiderstandsfähigen Traubensorten (Piwis) bepflanzt. Aus den 16 Rebsorten werden heute auf dem Weingut Lenz 25 verschiedene Weine kreiert.

Neues Bio-Kompetenzzentrum

Weil das Betriebsgebäude langsam aus allen Nähen platzt, haben sich Roland und Karin Lenz entschieden, zum 20-Jahr-Jubiläum einen Neubau zu erstellen. Darin soll ein neuer Barrique-Keller für 300 Fässer, ein Kühl- und ein Gärkeller realisiert werden. Es soll aber auch nach dem Vorbild der Schaukäsereien eine «Erlebniskellerei Bioweingut Lenz» entstehen. So erhält Iselisberg und damit auch die Region Frauenfeld eine neue touristische At-

traktion. Mit diesem Neubau wollen Roland und Karin Lenz aber vor allem Räume schaffen, die dem Gedankenaustausch unter den Winzern und mit den Konsumenten sowie der Ausbildung des Winzernachwuchses dienen. Neu wird hier ab November jeweils für ein Jahr ein Gastwinzer präsentiert. Die Familie Lenz will hier ein eigentliches Bio-Kompetenzzentrum erstellen, in dem in Zusammenarbeit mit dem Bioweinhändler Delinat und andern auch Forschung betrieben wird. Die ersten Anlässe sind im Zusammenhang mit der Einweihung und dem Jubiläum Ende November geplant.

Das neue Gebäude soll dank Erdsondenheizung mit Wärmepumpe, Photovoltaik und Batteriespeicherung energetisch autonom sein und zudem die alten Gebäude mit Energie und Wärme versorgen. ■



Trotz engen Verhältnissen herrscht im Betriebsgebäude eine gelöste Stimmung.



Forschungs- zusammenarbeit



«Wir stehen erst am Anfang unserer Bio-Entwicklung, gerade was die Zusammenhänge zwischen Boden, Reben und Klima oder zwischen Reben, Rebkrankheiten und Schädlingen betrifft.

– Der Schlüssel zu einem tollen Wein liegt im Weinberg. Bei einem Biobetrieb macht das 90 Prozent der Qualität aus! Deshalb werden wir weiterhin Neues ausprobieren. Unterstützung erhalten wir dabei vom Bioweinhändler Delinat. Die Schwerpunkte der gemeinsamen Forschungsarbeiten liegen bei der Pflanzenverstärkung, dem Verzicht auf Schwefel und Kupfereinsatz im Bio-weinbau und bei der Biodiversität.»

Roland Lenz, Iselisberg