

Roland und Karin Lenz sind Schweizer Biowinzer des Jahres 2018

Sie produzieren mit der Photovoltaik-Anlage mehr Strom als sie benötigen, betreiben die erste Bio-Rebschule der Schweiz, bringen mit neuartigen «Insektenhotels» mehr Nützlinge in ihre Rebberge. Und produzieren aus pilzwiderstandsfähigen Sorten Topweine. Mit Karin und Roland Lenz sichern sich die Vorreiter der helvetischen Biowein-Bewegung zum zweiten Mal den Titel «Biowinzer des Jahres». Text: Thomas Vaterlaus

Obwohl Karin und Roland auch einen Pinot Noir der Spitzenklasse in die Flaschen bringen, also beweisen, dass sie auch im konventionellen Bereich zu den Besten gehören, trimmen sie ihr Weingut, ganz klar in Richtung pilzwiderstandsfähige Sorten. «Ich bin überzeugt, dass der Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln langfristig nicht mehr toleriert wird. Darum hängt die Zukunft des Weinbaus von den pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen ab», sagt Lenz. Aus Sorten wie Sauvignon Gris oder Cabernet Jura hat er in den letzten Jahren immer wieder fruchtbetont-elegante Crus gekeltert, die hoch benotet worden sind. Trotzdem sieht er die Entwicklung bei den PIWIs noch lange nicht als abgeschlossen. «Während bei den traditionellen Gewächsen im Bereich der Neuzüchtungen nicht mehr viel geschieht, ist die Dynamik bei den PIWIs ungebrochen hoch», sagt er. So reüssierte er dieses Jahr beim Bioweinpreis mit einem Weisswein aus einer Neuzüchtung des jurassischen Rebzüchters Valentin Blattner, die noch nicht mal einen Namen hat, sondern unter der Züchtungsnummer Cal 32-7 geführt wird.

1001 innovative Ideen

Derweil wartet Roland Lenz ungeduldig auf noch resistenteren Sorten: «Die heutigen PIWIs verfügen lediglich über ein Gen, das sie gegen Pilzkrankungen schützt. In wenigen Jahren werden aber neue Sorten verfügbar sein, die eine zwei- oder mehrfache Resistenzen aufweisen». Sobald diese Neuzüchtungen da sind, werden Karin und Roland Lenz ihren Sortenspiegel wieder umstellen. Wer das Bioweingut im Iselisberg (TG) besucht, realisiert rasch, dass hier visionäre Konzepte auf verschiedensten Gebieten umgesetzt werden. Energiemässig wird nicht

nur klimaneutral gearbeitet, sondern weil jährlich mehr als 20000 kWh ans Netz abgegeben werden können, führen sie einen «Klima plus»-Betrieb. Substanzielle Qualitätsverbesserungen erhoffen sie sich auch von der eigenen Bio-Rebschule (der ersten dieser Art in der Schweiz), weil es ein Vorteil ist, wenn Jungpflanzen in dem Terroir aufgezogen werden, indem sie später auch Trauben produzieren. Und mit ihren Hot Spots und «Insektenhotels» optimieren sie laufend die Wirkung ihrer Ausgleichsflächen. Obwohl in der Schweiz das Rebland knapp und teuer ist, halten sie 12 Prozent ihres Reblandes als Ausgleichsfläche frei um den Rebbau besser in ein ganzheitliches Ökosystem integrieren zu können. Obwohl überall an den Schraubchen gedreht wird, behält Roland Lenz stets das Ganze im Auge. Aus 31 Traubensorten keltert er heute über 40 verschiedene Weine, neuerdings versuchsweise auch ungeschwefelte Naturweine. Der Mann braucht die Komplexität als Herausforderung.

Bioweingut Roland und Karin Lenz, In Iselisberg 23, 8524 Uesslingen, 052 746 13 86, www.weingut-lenz.ch



Karin und Roland Lenz wurden von der Fachzeitschrift Vinum und von Bio Suisse zu den Biowinzern des Jahres 2018 erkoren.