

Schweizer Biowinzer des Jahres 2018 Karin und Roland Lenz

Der Lenz ist wieder da!

Sie produzieren mit ihrer Photovoltaik-Anlage mehr Strom, als sie benötigen. Sie betreiben die erste Bio-Rebschule der Schweiz. Sie bringen mit neuartigen «Insektenhotels» mehr Nützlinge in ihre Rebberge. Und sie produzieren aus pilzwiderstandsfähigen Sorten absolute Topweine. Mit Karin und Roland Lenz in Iselisberg sichern sich die Vorreiter der helvetischen Bioweinbewegung zum zweiten Mal nach 2015 den Titel «Biowinzer des Jahres».

Text: Thomas Vaterlaus

Wer als Journalist mit Roland Lenz über sein Tun und seine Visionen spricht, hat ein Problem: Der Mann hat so viel zu sagen, dass man kaum nachkommt mit seinen Notizen. Und ja, manchmal scheint der Vorreiter der heutigen Bioweinbewegung mit seinem Metier zu hadern. Weil es ihm zu langsam geht. Aber Reben produzieren eben nur einmal jährlich Trauben. Und wer neue Reben pflanzt, muss drei Jahre warten, bis er die erste Ernte einfahren kann. 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, das Trauben von 26 Hektar einkellert, ganz klar in Richtung pilzwiderstandsfähige Sorten. «Ich bin überzeugt, dass der Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln langfristig nicht mehr toleriert wird, allein schon wegen der Trinkwasserproblematik. Darum hängt die Zukunft des Weinbaus von den pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen ab», sagt Lenz.

Aus Sorten wie Sauvignier 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 und

die meisten Winzer mit Sorten arbeiten, die seit Jahrzehnten oder Jahrhunderten bekannt sind, 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

Auf was Roland Lenz ungeduldig wartet, sind noch robustere, sprich noch resistenterere 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 Resistenz aufweisen». Sobald diese Neuzüchtungen da sind, werden Karin und Roland Lenz ihren Sortenspiegel wieder umstellen. Während anderswo, etwa im Burgund oder Bordeaux, die Sorten quasi als von gottgegeben und deshalb als unveränderbar angesehen werden, agieren sie mit einer völlig anderen Einstellung: «Wenn wirkliche Verbesserungen möglich sind, egal auf welchem Gebiet, dann realisieren wir diese», sagt Roland Lenz und ergänzt: «Tradition ist ein edler Wert, wenn er nicht als Entschuldigung für Trägheit missbraucht wird».

Wer das Bioweingut von Karin und Roland Lenz im thurgauischen Iselisberg besucht,

realisiert rasch, dass hier visionäre Konzepte auf verschiedensten Gebieten umgesetzt werden. Energiemässig wird nicht nur klimaneutral gearbeitet, sondern weil jährlich mehr als 20 000 kWh ans Netz abgeben werden können (zu Spitzenzeiten, weil der Strom über eine netzdienliche Batterie zwischengespeichert wird), 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 zwölf Prozent ihres Reblandes, immerhin 2,5 Hektar, als Ausgleichsfläche frei, um den Rebbau besser in ein ganzheitliches Ökosystem integrieren zu können.

Wer mit Roland Lenz diskutiert, kann zuweilen den Eindruck gewinnen, dass sich der Mann womöglich mit seinen 1001 Ideen überfordern könnte. Doch dem ist nicht so. Obwohl hier überall an den Schraubchen gedreht wird, behält er 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.