



Wir Menschen, die das Bioweingut Lenz aktiv mitgestalten, bei der Hofbaumpflanzung am 4.2.2025

## Liebe WeinfreundInnen und GeniesserInnen

**„Heute ist der erste Tag vom Rest unseres Lebens. Bleiben wir im Jetzt stehen, oder wollen wir gemeinsam neue spannende Wege begehen?!“ Bioweingut Lenz im Februar 2025**

Ab dem 1. Januar 2025 begann für uns eine neue Zeitrechnung: Ab da übernahm die Bioweingut Lenz AG sämtliche Betriebsbereiche des Bioweinguts Lenz, von der Pflege der Weingärten und Permakulturen, über die Vinifikation und PIWI-Neuzüchtung, bis zum Verkauf aller Erzeugnisse. **Als Symbol und Impuls haben wir am 4. Februar eine wunderschöne Ahornplatane als Hofbaum gepflanzt.** Das ganze Team freut sich nun über die kommende Weiterentwicklung und den gemeinsamen Lebensweg.

Das Ziel dieser Neuerung ist, in den kommenden Jahren eine **sanfte Nachfolgeregelung** anzustreben. Die Verantwortungsbereiche sollen neu aufgeteilt werden, damit sich die verschiedenen Bereiche in qualitativer Hinsicht weiterentwickeln können. Gelingt das, werden wir alle profitieren:

**Sie als Genussmensch**, weil unsere Weine, unser Mehl oder unser Tutti Frutti noch «herzhafter» werden und preislich stabil bleiben sollen. **Und wir Menschen**, die sich für das Weingut engagieren, weil wir dadurch die **Natur noch besser einbinden können** und so unser «Schaffen» risikoarmer, vorhersehbarer und noch attraktiver werden soll. Vision oder Realität? Wir werden es sehen, begleiten Sie uns dabei...

Ganz real und so richtig zum Ausprobieren und Geniessen ist unser aktuelles Event- und Weinangebot. Spannend wird sicher der 1. Mai, wo wir mit **Mikrofonen in den Boden** lauschen werden. Oder der 31. Mai, wo wir mit **Martin Ott**, dem Bienenflüsterer, die Biodiversität erkunden. Zudem werden wir am 21. Juni zum ersten Mal einen **«Langen Tisch im Weingarten»** anbieten: An diesem besonderen Anlass verbinden wir sommerliches Weingartenflair mit Kulinarik und unglaublichen Geschichten rund um das «Schaffen» mit der Natur.

In der Hauptrolle unseres Winzerjahres stehen aber die **Lenz-Weinpersönlichkeiten**, mit und ohne Alkohol. Und diese haben es wirklich **in sich**, überzeugen Sie sich!

**Also auf bald, wir freuen uns auf Sie! Ihr Bioweingut Lenz Team**

Roland und Karin Lenz      Remo Rätz      Pascal Lenz      Rahel Lenz

PS: Unsere Weinpost ist ohne KI verfasst..., wir wünschen Ihnen viel Lesegenuss!

## UNSERE ANLÄSSE

DER NEUE LENZ IST DA!  
26. / 27. April, 1. Mai

24. Mai  
SPARGEL UND WEIN

31. Mai  
BIODIVERSITÄT HAUTNAH  
ERLEBEN

21. Juni  
LANGER TISCH IM WEINGARTEN

WEITERE INFOS FINDEN SIE  
unter [www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch)

## 2024: Eine entfesselte Natur führte zu facettenreichen Weinpersönlichkeiten...

Die Vegetationszeit 2024 war für uns Menschen, Tiere und Pflanzen im positiven Sinn anspruchsvoll. Denn die Wachstumszeit von April bis Ende Oktober war für **die Natur ideal, um sich kreativ entfalten zu können**, dank den (zu) warmen Temperaturen und reichlichen Niederschlägen. Selbst in unseren Trockenzonen am Südhang, auf leichten Moränenböden, **wuchs alles so prächtig** wie schon lange nicht mehr. Ob Jungreben, Wildgehölze, junge Fruchtbäume wie Kaki, Maulbeerbäume oder Haselnüsse, alle genossen das sommerliche „Waschküchenwetter“ und konnten sich grossartig entwickeln.

Die **optimale Bodenfeuchtigkeit** liess zudem das Bodenleben richtig explodieren. Dies führte zu einem idealen und gut verfügbaren Nährstoffangebot, was der Traubenentwicklung zugutekam. Die kontinuierliche Traubenreife ab Mitte Juli ermöglichte Ende August den Start in eine wunderbare Weinlese: Rund 160 Millionen **gesunde und reife Traubenbeeren** konnten wir genüsslich von Hand abernten und vinifizieren. Und das Resultat kann sich nun sehen lassen:



Die Weissweine überzeugen durch ihre **Frische und Lebendigkeit** und punkten mit sortentypischer Aromatik. Da kommt beim Genießen keine Langeweile auf...

Die Rotweine bieten bereits in ihrer aktuellen Jugendzeit **intensive Dufterlebnisse, zeigen reife, gut eingebaute Tannine und wirken bereits harmonisch im Gaumen**. Es zeichnet sich ein gutes Lagerpotenzial ab, obwohl der Jahrgang sehr moderate Alkoholgehalte aufweist...

**Amphore weiss 2024:** der zweite Jahrgang ist geglückt. Dieser 100%tige Johanniter bietet ein intensives Gelb, duftet nach Mandarinen und Citrusfrüchten, und erfrischt den Gaumen herrlich. Der perfekte Allrounder!

**Quarteto weiss 2024:** Unser Klassiker, geprägt von der Traubensorte GF 48-12 (Pflanzjahr 1994!), besticht durch Noten von Muskat bis Limone und einem ausgeprägtem süss-sauer Spiel im Gaumen. Ein genialer Gesellschaftsbegleiter.

**Prior 2023/2024:** Die Traubensorte Prior punktet durch leicht rauchige Noten (Holzfassausbau), kombiniert mit reifen roten Beerendüften für die Nase. Im Gaumen präsentiert sie sich wärmend und anschiemig mit guter Struktur. Den Jahrgang 2023 bieten wir in der 50cl und den Jahrgang 2024 in der 75cl Flasche an.

**Der „Besondere“ unser Wilder Weingarten 2023:** ein einzigartiges Jahrgangsunikat. Rund sechs Monate nach der Abfüllung haben sich die 230 verschiedenen PIWI-Sorten definitiv miteinander arrangiert und präsentieren sich verführerisch waldbearig und dezent würzig, mit guter Länge im Gaumen.

## Falstaff Sonderpreis für Nachhaltigkeit!

Das europäische Genussmagazin Falstaff vergibt jedes Jahr an Weingüter oder Gastrobetriebe im europäisch - deutschsprachigen Raum spezielle Auszeichnungen für Höchstleistungen. Aktuell wurden wir mit dem **Falstaff Award Sonderpreis für Nachhaltigkeit ausgezeichnet!** Das freut uns ganz besonders. Denn die Auszeichnung dokumentiert eindrücklich, dass höchster Genuss in Kombination von Charakterweinen und Nachhaltigkeit Realität geworden ist.

## Vinum 2025: unter den besten...

Im Weinguide 2025 von Vinum wurden **die 200 besten Weingüter der Schweiz** zusammengefasst und präsentiert. Mit 6 Weingütern, inklusive Bioweingut Lenz, ist der Thurgau überproportional vertreten. Wir gratulieren allen Kollegen!

## Was darf es sein, mit oder ohne...?

Wurden Sie bei einem Aperitif auch schon gefragt, ob es Wein „mit oder ohne“ sein soll? Das wird gerade mehr und mehr zur Realität. Denn alkoholfreie Getränke liegen im Trend. **Vor allem junge Menschen** machen vom grossen Angebot Gebrauch. Inzwischen hat die Nachfrage die Produktionsentwicklung angekurbelt. Kreativität und verbesserte Technik führen zu innovativen Ideen und immer besseren Getränken. Dort wo eher **wenig Alkohol entzogen wird**, wie bei Bier oder Most, sind die Unterschiede meist nicht mehr gross.

Beim Wein sind die Unterschiede allerdings noch markant. Nach unseren Erfahrungen spielt der **Grundwein zur Entalkoholisierung** eine Schlüsselrolle. Dieser sollte keinen hohen Alkoholgehalt aufweisen, sehr aromatisch wirken, wenig Säure und etwas Restsüsse besitzen. Ist das gegeben, sollte eine möglichst schonende Technik angewendet werden.

Wie beim Wein **mit Alkohol** spielt beim Wein **ohne** die Wahl der richtigen Traubensorte eine wichtige Rolle. Mit unseren rund 50 verschiedenen PIWI-Sorten im Ertrag haben wir die Qual der Wahl. Entschieden haben wir uns bei den **Weissen** für Cabernet blanc, Sauvignier gris und Muscaris. Beim **Rosé** für Muscat bleu und Cabernet Jura und beim **Roten** für Léon Millot. Die vielen positiven Reaktionen am Markt zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. **Überzeugen Sie sich selbst!**

## Boden erleben



*Einmal lebendiger dunkler Boden, einmal ausgelaugter Boden...*

Am 1. Mai spielt der Boden neben der Jahrgangspräsentation die Hauptrolle. **Mit Kopfhörern und Bodenmikrofonen hören wir in den Boden hinein.** Ist er gesund, werden wir ein unheimliches Geschnatter, Gekröse, ein Gepolter und ein Gemetzel wie auf einem Schlachtfeld hören. Denn in einem lebendigen Boden, **mit seinen unzähligen Bewohnern**, herrscht ein ständiges Fressen-und-gefressen-Werden...

## Das Glasdilemma

Im August 2024 hat der einzige Schweizer Glashersteller Vetropack sein letztes Schweizer Glaswerk geschlossen. **180 Mitarbeiter wurden entlassen.** Das Gelände wird nun überbaut.

Die Begründung: Das Werk arbeitet nicht genügend rentabel. Und das bei einem Konzernjahresgewinn von über 60 Mio. Franken bei 900 Mio. Umsatz...

Diese, auf Maximalgewinn ausgerichtete Entscheidung, hat uns ziemlich erschüttert! Die Konsequenzen sind enorm: Alles Neuglas kommt nun von irgendwoher und alles Altglas geht irgendwohin. **Wir sprechen von rund je 320000 Tonnen für die Schweiz!!!**

Unsere Leichtglasflaschen hat Veropack jahrelang aus **Altglas in St. Prex produziert.** Die letzten Flaschen aus der letzten Schweizer Produktion haben wir im März aufgebraucht. Somit kommt nun alles Neuglas aus dem Ausland. Zum Glück nehmen wir unsere Flaschen zurück, um sie waschen zu lassen und so im **Kreislauf** zu halten. Mit Waschglas können wir unseren **CO2 Fussabdruck stark reduzieren!** Einen grossen Dank dafür gebührt Ihnen, für das zusätzliche Einlagern und zurück bringen...

Weinflaschen können 8 bis 10 Mal gewaschen werden, bis sie einen Defekt aufweisen, oder richtig verbraucht aussehen. Da wir Waschglas fördern möchten, sind wir weiterhin auf Ihre **Nachsicht** angewiesen: es kann sein, dass gewisse Flaschen **eine leichte Verfärbung** aufweisen, was aber keinen negativen Einfluss auf den qualitativen Inhalt hat.

## Ist Mutter Natur nachhaltig?



SOLAWI Weingarten: gut eingebettet in die Kulturlandschaft...

Gesunder Boden, kombiniert mit robusten Kultursorten und möglichst viel Diversität. So lautet unser **einfaches von der Natur inspiriertes Erfolgsrezept.** Ja, die Natur ist unser Vorbild für nachhaltigen - enkeltauglichen Weinbau. Aber ist die Natur selbst nachhaltig?

Kritisch betrachtet nein. **In der Natur herrscht meist ein Mangel oder ein Überfluss, ein Zuviel oder Zuwenig.**

Stimmen Klima und Nahrungsgrundlagen für eine Spezies ausserordentlich gut, dann explodiert die Reproduktion und es entsteht eine **Überpopulationen.** Irgendwann regelt sich das dann von selbst, so tragisch es ist. Eine Dürre, eine Krankheit, ein Parasit, oder schlicht **die Übernutzung der Lebensgrundlagen** reduziert die Population soweit, dass für einen Moment wieder Ausgewogenheit entsteht. Und das Ganze fängt wieder von vorne an...

Da stellt sich die kritische Frage, in welchem Stadium sich der Homo Sapiens gerade bewegt?

## Wir Menschen vom Bioweingut Lenz

In der biodynamischen Landwirtschaft spricht man oft von **Hofindividualität.** Darunter versteht man die Gemeinschaft und Verbindungen aller Lebewesen, die einen Betrieb mitgestalten und weiterentwickeln. Dem Menschen kommt

dabei die Leader-Funktion zu. Wer sind also die Menschen, die unser Weingut mitprägen und Verantwortung übernehmen?

Nach dem Teamfoto im Gegenuhreigersinn:

**Rahel Lenz** hat Agrarwissenschaften studiert und ist oft im Verkauf und in den Weingärten anzutreffen. **Pascal Lenz** kommt von der Tourismuseite und wickelt den morgentlichen Verkaufsalldag ab. **Karin Lenz**, Mitgründerin und Allrounderin, springt dort ein, wo Not herrscht, und ist der ruhige Gegenpol zu Roland.



Felix und Remo am Haselnussbäume pflanzen.

**Felix Gredig** hat erfolgreich einen eigenen Biohof geführt und bringt unglaublich viel Praxiserfahrung ins Weingut. **Remo Rätz**, gelernter Lebensmitteltechnologe und Winzer HF, hat heute die Verantwortung über die Kelterung. So ist er über den Winter viel in der Kellerei anzutreffen und freut sich, wenn er im Frühling wieder in den Weingärten ist. **Elias Neukomm** ist gelernter Winzer und momentan in der Ausbildung HF, ihn trifft man sowohl in den Weingärten sowie in der Kellerei an.

**Yolanda Haag** begleitet uns seit letztem August und ist im letzten Jahr an der biodynamischen landwirtschaftlichen Schule. Man trifft sie vorwiegend im Weingarten an und sie hat die Verantwortung über unseren Gemüsegarten. **Alessandro Arndt** ist gelernter Winzer und steht mit Yolanda kurz vor dem Abschluss der biodynamischen Ausbildung. Er ist im Weingarten und in der Kellerei tätig. **Valeria Scheidegger** begleitet uns bereits seit 4 Jahren. Sie ist gelernte Landwirtin und war, bis sie zu uns kam, eine Weltenbummlerin. Man kann sie im Weingarten, der Kelterei, im Verkauf und im Notfall auch beim Kochen für das Team antreffen. **Kira Guntli** hilft uns seit letztem August für zwei Tage in der Woche. An den anderen Tagen unterrichtet sie als Klassenlehrperson eine 3. + 4. Primarschulklasse. **Carla Andrade** ist unsere „Küchenfee“, zuständig für den Mittagstisch und für viele Hintergrundarbeiten. Und mit **Roland Lenz** schliesst sich der Kreis. Gemeinsam mit Karin hat er das Weingut aufgebaut. Als Pionier versucht er konsequent den Weg zum enkeltauglichem Weinbau zu fördern und hält das Team mit seinen sprudelnden Ideen auf Trab.



## Renovation unserer Feldscheune

Geschafft! Unsere Feldscheune ist neu mit einer Lärchenschalung ummantelt und hat ein neues Dach samt Photovoltaikanlage.



Auf der Ostseite konnten wir für Fledermäuse neuen Wohnraum schaffen und auf der Westseite (Bilde unten) haben wir eine Wohnung für Schleiereulen eingebaut. Nun hoffen wir auf schnelle Besiedelung.



## Genussanlass „Langer Tisch“ 21.6.2025

In entspannter Atmosphäre, hoch über dem Thurtal den Sonnenuntergang geniessen, dazu coole Weine kennenlernen, in Kombination mit kreativen Speisen und spannende Geschichten! Und das am längsten Tag des Jahres, am „Langen Tisch“ 2025! Welch wunderbare Aussichten, melden Sie sich an, leider ist die Anzahl Plätze limitiert.



## Oenotourismus ab Herbst 2025

Gebündelte Energien lässt kreative Ideen entstehen, die wir Schritt für Schritt umsetzen. So möchten wir im Herbst den Bereich **Oenotourismus stärken**. Zukünftig sollen Sie Ihren Weinverkauf mit **kulinarischen Leckerbissen im eigenen Café/Bistro verbinden können**. Ein kleines B&B Angebot, sowie Kurse über Wein und Sein, über nachhaltige Lebensformen und Anbaumethoden, sollen einen Ausflug und Aufenthalt bei uns noch attraktiver machen. Wir halten Sie auf dem Laufenden...

## Wussten Sie...

..., dass hochverarbeitete Lebensmittel immer mehr Zucker enthalten? Wie auch viele industriell hergestellte Rotweine aus dem Süden?

..., dass der **Glückspunkt** in der Lebensmittelindustrie den maximalen positiv wahrgenommenen Zuckergehalt angibt?

..., dass wir unserem Traubenmost **keinen** zusätzlichen Zucker zufügen (Chapitalisieren)?

..., dass wir bestrebt sind, harmonisch schmeckende Weine mit möglichst **wenig Alkohol** zu produzieren?

..., dass die Vereinigung **BioEtico** das einzige unabhängige, Schweizer Biolabel ist? Und dass das Magazin Bioterra seine Hausweine damit ausgezeichnet hat?

..., dass wir bis Ende Mai rund **4500 neueste PIWI Weinstöcke** einpflanzen werden? Rund 300 Haselnussbäumchen und einige Granatapfelbäumchen sind im Laufe des Winters bereits dazu gekommen.

..., dass Sie mit uns die „solidarische Landwirtschaft“ **im Weingarten der Zukunft** miterleben können? Informieren Sie sich unter [www.weingartenderzukunft.ch](http://www.weingartenderzukunft.ch) und werden Sie **SOLAWI**-Mitglied auf dem Bioweingut Lenz.



Gestalten Sie als SOLAWI-Mitglied unsere Weingärten aktiv mit!

„Es gehört oft mehr Mut dazu, seine Meinung zu ändern, als ihr treu zu bleiben...“ (Friedrich Hebbel)

**In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine inspirierende Sommerzeit!**

### Impressum

Inhalt und Herausgeber  
Bioweingut Lenz  
Roland und Karin Lenz  
052 746 13 86

[www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch) / [info@weingut-lenz.ch](mailto:info@weingut-lenz.ch)