

LENZ-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bioweingut Lenz



Liebe WeinfreundInnen und GeniesserInnen

„Es gibt zwei Arten zu leben: So als wäre nichts ein Wunder, oder so, als wäre alles ein Wunder...“
Iselisberg, Oktober 2025

Die 50-zigste Ausgabe der Lenz - Weinpost!

Im April 2001 schrieben wir die Erstausgabe unserer Lenz-Weinpost. Themen, die uns heute bewegen, wie der gesellschaftliche Wandel oder die rasante Klimaveränderung, waren damals Randthemen. Als Menschen, die im **«Jetzt» und für die Zukunft leben**, sehen wir die Vergangenheit vor allem als einen Schatz vieler **wertvoller Erfahrungen**. Alle, die negativen wie die positiven, haben die Weiterentwicklung unseres Weinguts mitgeprägt.

Immer wieder gab es Ereignisse, die Zukunftsimpulse hervorriefen: Beispielsweise 1999, das Jahr ohne Sommer, wo wir erkannten, dass ein **enkeltauglicher Weinbau** nur mit den PIWIs (Zukunftssorten) funktioniert. Oder 2004, als 80% unserer Weingärten durch Hagelschlag vernichtet wurden und uns klar wurde, dass es ohne **Hagelseitenschutznetze** langfristig schwierig wird. Als wir 2008 bemerkten, dass dank den ersten Biodiversitätsstreifen Insekten, Vögel, Fledermäuse und Wild in unsere Weingärten zurückkehrten, resultierte daraus der Impuls, unsere Weingärten grossflächig **zu renaturieren**.

Die Wiederherstellung der natürlichen Lebenskreisläufe und der vernetzten Biodiversität beeinflusst unser alltägliches «Schaffen» unglaublich positiv. Heute wissen wir, dass unser System der **«Wilden Weingärten»**, direkt uns Menschen mit viel gesunder Energie versorgt, und die daraus entstehenden Produkte immer reichhaltiger und charaktervoller werden.

Ganz im Sinne von: Vielfalt statt Einfalt... Permakultur statt Monokultur... Lebenswelt statt Umwelt.

Das ganze Spektrum an Produkten, angefangen bei unseren Weinpersönlichkeiten, übers Tutti-Frutti, Dinkelotto bis zum Walnussöl, können Sie neu auch gastronomisch bei uns erleben: **Im hauseigenen Bistro bieten wir Schmackhaftes** aus eigenen und regionalen Bioprodukten an.

Ein Genussaufenthalt lohnt sich! Schauen Sie rein, wir freuen uns auf Sie.

Ihr Bioweingut Lenz Team

Roland und Karin Lenz

Remo Rätz

Pascal Lenz

Rahel Lenz

PS: Unsere Weinpost ist mit natürlicher Intelligenz verfasst, wir wünschen Ihnen viel Lesegegnuss.

UNSERE ANLÄSSE

WEINERLEBNIS MIT BIO-MARKT

29. / 30. November

ERÖFFNUNG BISTRO

Im Februar 2026

SEMINAR MENTALE GESUNDHEIT

14. März 2026

22. August 2026

TAGE DER OFFENEN TÜR

1./2./3. Mai 2026

BIODIVERSITÄTSWANDERUNG MIT BRUNCH

13. Juni 2026

LANGER TISCH

20. Juni 2026

WEITERE INFOS FINDEN SIE UNTER:

www.weingut-lenz.ch

Die Pflanzen geben den Takt an...

Dass alle lebendigen Organismen eine riesige **vernetzte Gemeinschaft** bilden und voneinander abhängig sind, wussten bereits unsere Urahnen. Als nach dem 2. Weltkrieg die Landwirtschaft industrialisiert wurde, ging dieses Wissen weitgehend verloren. Heute sind die meisten Betriebe abhängig von der Pestizid- und Düngemittelindustrie. Dabei würden die kostenlosen **Ökosystemleistungen** der Natur noch existieren, man muss sie nur aktivieren und unterstützen...

Gesunde Böden ergeben gesunde Pflanzen, gesunde Tiere, gesunde Menschen und einen gesunden Planeten.

Wir sehen unseren Planeten als verwobene **Wohngemeinschaft**, in der alles Lebendige eine sinnvolle Aufgabe hat. Dabei spielen die Pflanzen eine Hauptrolle. Diese Wunderwerke der Natur produzieren aus Lichtenergie, Wasser und Kohlendioxid, unseren Sauerstoff und viele Kohlenhydrate (Zucker und Proteine). Einen Grossteil dieser wertvollen Energie stellt die Pflanze als **Wurzelexsudaten** über die Wurzelhaare an Bakterien und Pilzen als Nährstoffquelle zur Verfügung. Im Gegenzug versorgen Bakterien und Pilze die Pflanze mit Wasser und Spurenelementen.

Die **Beziehung Pflanzen - Pilz, bekannt als Mykorrhiza**, verbindet alle Pflanzen miteinander, in einem riesigen unterirdischen Netz. Kann sich dieses Pilzgeflecht ungestört entwickeln, hilft es entscheidend mit, Nährstoffe, Wasser und Informationen über grosse Distanzen auszutauschen. Dadurch wird das Pflanzenwachstum sowie das aktive Bodenleben unterstützt und wird **unabhängig** von zugeführten Hilfsstoffen oder Wasser.

Die **Bakterien und Pilze**, die von den energiereichen Ausscheidungen der Pflanze angezogen werden, ziehen grössere Mikroben wie **Nematoden und Protozoen** an. Sie fressen Bakterien und Pilzen (wegen des Kohlenstoffs) um ihre Stoffwechselprozesse in Gang zu halten. Alles Unverwertbare scheiden sie aus und stellen es den Pflanzenwurzeln als Nährstoffe zur Verfügung. Nematoden und Protozoen werden ihrerseits von **Arthropoden**, wie Insekten, Spinnen, Käfer, Tausendfüssler, verspeist. Diese wiederum stehen auf dem Speiseplan von **Vögeln, Mäusen, Reptilien...**

Gebären und sterben, fressen und gefressen werden. Der natürliche Lebenszyklus lässt Boden gesunden und fruchten...

Durch den steten mikrobiellen Ab- und Umbau von pflanzlichen und tierischen Überresten entsteht **Humus**. Humus ist ein komplexes Gemisch aus organischen Stoffen. Je höher der Humusgehalt im Boden ist, desto fruchtbarer ist ein Boden, desto mehr Nährstoffe und Wasser kann er speichern und desto lebensfreundlicher ist seine Struktur (luftig mit vielen Poren). Durch **Humusaufbau** kann zudem viel **Kohlenstoff** (CO²) im Boden eingelagert werden. Auf unserem Betrieb sind das jährlich rund **60 Tonnen CO²**. Zum Vergleich: aktuell erzeugt global eine Person im Durchschnitt 5 Tonnen CO² pro Jahr.

Fruchtbarer Boden mit einem gesunden Bodenmikrobiom, kann nur entstehen, wenn der Boden **nicht vergiftet und verdichtet wird** und die Lebewesen im Boden **genügend Nahrung erhalten**. Ein solch regeneratives Bodenmanagement kann nur durch den Anbau von PIWIs gewährleistet werden.

Ritterschlag für die Zukunftssorten!

Lieber spät als nie! Das internationale Weinmagazin Vinum hat zum ersten Mal Rotweine aus pilzwiderstandsfähigen Traubensorten **mit 95 und 96 Punkten** (von 100 möglichen) bewertet. Das kommt einer Krönung oder einem Ritterschlag gleich! Für mich als Präsident von PIWI CH bedeutet dieser Erfolg eine **Zeitenwende**. Nun werden auch die letzten PIWI-Skeptiker endlich wach. Denn obwohl noch 95% aller Rebflächen in der Schweiz mit Traditionssorten bestockt sind, spricht man immer mehr vom **Qualitätspotenzial** unserer Zukunftssorten, was sich nun überproportional bei Weinwettbewerben bestätigt. Sensationell!

Besonders stolz macht uns, dass unter den Top 50 Weinen alle drei von uns eingereichten Weine zu finden sind: **die Amphore weiss, der Prior und mit 95 Punkten unser Handwerk rot!**



Bioweingut Roland und Karin
Lenz, Uesslingen
Schweizer Landwein Handwerk
Rot 2023

2. Platz | 95 Punkte | 2025 bis 2030

In der Nase in seiner subtilen Art
vielsprechend. Waldbeeren und
Brombeeren, edle und gut
integrierte Würznoten, ein Hauch
von Shortbread. Im Gaumen dicht
gewoben mit viel Frucht, wird von
einer kühl anmutenden Eleganz
getragen. Seidiges Tannin und eine
tolle, sehr erfrischende, saftige
Säure. Sehr stimmig!

Besuch von Arte.tv

Mitten in der Weinlese erhielten wir Besuch vom europäischen Fernsehsender Arte.tv, zum Thema **«Nachhaltiger Weinbau in Europa»**. Daraus entstand ein Kurzbeitrag für das Arte Journal vom Mittwoch, 24. September. In der Arte-Mediathek können Sie den Beitrag unter dem Suchbegriff **«Weingut Lenz»** abspielen.



Alex und Elias beim Abbeeren der Superfoodtrauben...

Polyphenole machen den Unterschied!

Eine neue englische Langzeitstudie über Trinkgewohnheiten, Konsumverhalten und Blutwerte, bei immerhin 500'000 Menschen, zeigt folgendes auf:

Statistisch gesehen leben **moderate Weintrinker, die einen gesunden Lebensstil pflegen**, länger als Abstinenzler oder Alkoholiker. Und das, obwohl im Wein ja mindestens 7% Alkohol vorhanden ist. Der Unterschied zum Hochprozentigem (Schnaps) oder zum Bier besteht beim Wein in seinen Inhaltsstoffen. Besonders bei den **Polyphenolgehalten liegt der Wein unschlagbar vorne!**

Polyphenole sind phenolische Verbindungen, deren gesundheitliche Wirkung bekannt ist. Phenole wie Flavonoide, Resveratrol oder Anthocyane halten die freien Radikale in Schach, so dass der Körper weniger oxidativem Stress

ausgesetzt ist. Das bewirkt, dass moderate Weintrinker **weniger an Herz- und Gefässerkrankungen** leiden, an neurogenerativen Erkrankungen oder gar **an Krebs** erkranken. Die Betonung liegt bei **moderatem Weinkonsum**, also bei der Frau 1dl, beim Mann 2dl pro Tag. Denn bei diesem Trinkverhalten können die Polyphenole ihre **heilsame und vorbeugende** Wirkung so richtig entfalten und auch der mitgetrunkene Alkohol wirkt noch nicht schädlich. Übrigens: wenn Sie Wein aus pilzwiderstandsfähigen Traubensorten trinken, ist die Wirkung noch viel grösser als bei den traditionellen Traubensorten. **So hat Léon Millot oder Cabernet Jura einen achtmal höheren Polyphenolgehalt als ein Merlot...**

Mikrobielles Terroir im Weinbau

Im Rahmen meiner Masterarbeit an der ETH Zürich habe ich ein eigenes Experiment betreuen dürfen. Das Ziel der Arbeit war, herauszufinden, ob sich die **mikrobielle Gemeinschaft** pilzwiderstandsfähiger und nicht-PIWI-Rebsorten im Boden, auf den Blättern, in/auf den Trauben und auch im Traubenmost unterscheidet. Das Resultat der Studie ist, dass sich die Zusammensetzung der Pilz- und Bakterienarten **zwischen Proben von PIWI und nicht PIWIs** signifikant unterscheidet. Diese Effekte sind am stärksten auf/in den Trauben und im Traubenmost. Da dies die erste Studie ist, die mikrobielle Zusammensetzung in diesem Rahmen untersucht hat, müssen die Resultate noch bestätigt werden. Die Fragen, die als nächstes geklärt werden müssen, sind, wie sich die mikrobielle Zusammensetzung auf önologische Praktiken bei PIWI-Weinen auswirkt? Gäbe es mögliche Anpassungen, damit die Gärungsprozesse auf das Mikrobiom abgestimmt verlaufen oder Aromen bei PIWI-Weinen anders zur Geltung kommen? Könnte das Mikrobiom im Weingarten die Nährstoffaufnahme der PIWIs im Boden oder die Pflanzenabwehrkräfte zusätzlich positiv beeinflussen? **Rahel Lenz / August 2025**

Unsere Vinifikationsphilosophie

Der Rebberg mit unseren drei Eckpfeilern **Boden, robuste Rebsorten und Diversität** ist das Fundament unserer Arbeit. Aus den Trauben, die aus dieser Arbeit entstehen, wollen wir das gesamte natürliche Potenzial im Keller widerspiegeln. Ziel unserer önologischen Interventionen ist es, dass wir Genussmenschen dieses aus dem Rebberg entsprungene Potenzial in unseren Weinen schmecken. Der Wein entsteht nicht nur im Rebberg. **Das Schaffen im Keller ist für uns die Vollendung der Arbeit im Rebberg.**



Die kontrolliert degustative Weiterentwicklung ist im Keller Alltag... Wir erzeugen charaktereigene PIWI-Weine, die ökologische, ökonomische und gesellschaftliche Verantwortung repräsentieren. Die Trauben werden sorgfältig **von Hand** geerntet. Nur optimal reifes und gesundes Traubengut wird verarbeitet. Als gesellschaftliche Verantwortung sehen wir auch
Ausgabe 50 • November 2025

den Umgang mit **dem Alkohol und der Gesundheit**. Unsere Weine produzieren wir daher **mit moderatem Alkohol- und Histamingehalt**, ohne aber an Geschmack, Körper und Aromapotenzial einzubüssen. Mit nur wenigen natürlichen Hilfsstoffen aber gezielter **Begleitung** der Moste und Jungweine, die in der ersten Phase alle sortenrein ausgebaut werden, keltern wir trinkfertige Weinunikate. Unsere Vinifikationsphilosophie fördert die natürliche Entwicklung und den individuellen Weincharakter aus robusten Rebsorten. Dazu setzen wir zum Ausbau auch auf natürliche Behälter wie Tonamphoren und Holzfässer.
Remo Rätz / August 2025

Neues Bistro - neuer Auftritt

Mit der 50. Ausgabe unserer Weinpost feiern wir nicht nur ein Jubiläum, sondern auch einen Aufbruch in eine neue Zeit. **Im Februar 2026 eröffnen wir unser eigenes Bistro** – einen Ort, an dem Wein, Genuss und Begegnung zusammenfinden. Hier können Sie unsere Weine in entspannter Atmosphäre entdecken, begleitet von feiner Kulinarik aus unseren hofeigenen Produkten und regionalen Biozutaten. **Auf Sie warten Kaffee und Kuchen, Apéro-Plättchen und etwas für den kleinen Hunger.**

Unser Bistro wird parallel zum Weinverkauf geöffnet haben, beides zieht in unseren Neubau von 2014. Damit gibt es neue, einladende Öffnungszeiten und einen Ort, an dem Verkauf, Degustation und Genuss nahtlos ineinanderfließen. **Unser Weingut wird so noch erlebbarer – als Lebensraum, Genussort und Treffpunkt.**



Gemütliches Zusammensein wird im neuen Bistro grossgeschrieben. Auch unser neuer Auftritt steht ganz im Zeichen dieses Aufbruchs. Das neue Logo verbindet Klarheit und Handwerk mit einem spielerischen „E“ – Symbol für die Biodiversität, die unser Weingut prägt, und für den Generationenwechsel, den wir gerade leben.

LENZ

Passend dazu erscheinen unsere Weine Schritt für Schritt mit neuen Etiketten. Jedes trägt ein Insekt, das tatsächlich in unseren Weingärten lebt – **kleine Botschafter für die Vielfalt**, die uns so wichtig ist. Zudem wechseln wir zurück zum bewährten Etikettenpapier, das im Alltag zuverlässiger ist, als das bisherige Grasfaserpapier, das zwar sehr ökologisch ist, aber zu viel Feuchtigkeit aufnimmt.

Ende November stellen wir an unseren Tagen der offenen Tür das neue Logo und die ersten drei Etiketten vor. Für uns ist das ein besonderer Moment – und wir freuen uns, ihn mit Ihnen gemeinsam zu feiern. **Pascal Lenz / September 2025**

Biodiversitätswanderung 2025:

Informativ, eindrücklich und inspirierend!



Von der Thurebene über die Weingärten zum Frühstücksbrunch...

Genussanlass „Langer Tisch“ 2025

Entschleunigende Atmosphäre, kreative Speisen, coole Weine, spannende Geschichten und der längste Sonnenuntergang des Jahres! Schöner geht nicht...



Links: Anina Merz bereitet die Paella bei bestem Wetter im Weingarten zu. Rechts: Der «Lange Tisch» beim Trottenhof hoch über dem Thurtal am 21.6.2025 aus der Vogelperspektive.

Name gesucht für Lenz 6-070 und Lenz 6-028



Es ist so weit: die ersten beiden mitentwickelten Traubensorten sind selektioniert und der erste Jahrgang wird im März/April abgefüllt. Nun fehlt der passende Name. Deshalb lancieren wir an unseren Weinlebnistagen einen Wettbewerb, wo man Vorschläge für neue Sortennamen einreichen kann.

Wussten Sie...

..., dass wir zwischen dem 25. August 2025 und dem 15. Oktober 2025 ca. **1.4 Mio.** Trauben geerntet haben?

..., dass der Jahrgang 2025 **ertragsreich und qualitativ hervorragend** ausgefallen ist? Bei den weissen wie roten Traubensorten.

..., dass in der Schweiz pro Jahr rund **18 km²** Boden versiegelt werden? Das ist eine Fläche, die etwa dem Sempachersee entspricht.

..., dass die globale Landwirtschaft alles von uns verursachte CO² im Boden einspeichern könnte? Wenn sie pro Jahr **0.01%** Humusaufbau betreiben würde. Leider betreibt sie weltweit Humusabbau...

..., dass wir je nach Bodenart pro Jahr zwischen 0.2% und 0.3% Humusaufbau betreiben? **Wir sind also bereits mehr als Klima- oder CO²-neutral!**

..., dass durch die Erhöhung des Humusgehaltes von 1%, mehr als **40000 Liter Wasser** pro Hektare zusätzlich gespeichert werden können?

..., dass an den «Swisskills 2025» unser Winzerlehrling **Giulio Ciapponi**, als bester Schweizer Jungwinzer ausgezeichnet wurde? Trotz Westschweizerübermacht...



Nach einer intensiven Lehrzeit wünschen wir Giulio alles Gute für seinen weiteren Lebensweg!

..., dass wir einige charaktervolle **Hausweine** für innovative Hotel- und Gastrobetriebe produzieren dürfen? Zum Beispiel für den **Hirschen in Wildhaus** und für die Gastronomie auf **der Schwägalp und dem Säntisgipfel**.

Impressum

Inhalt und Herausgeber
Bioweingut Lenz
Roland und Karin Lenz
052 746 13 86
www.weingut-lenz.ch
info@weingut-lenz.ch