



Inspiziert und motiviert: Menschen, die das Bioweingut Lenz prägen, beim Teamausflug im Januar 2024 in Lausanne...

Liebe WeinfreundInnen und GeniesserInnen

«Die Zukunft hängt davon ab, was Du heute tust...» Mahatma Gandhi

Diese Lebensweisheit hat unser Schaffen in den letzten 30 Jahren stark geprägt. Noch treffender für uns ist die Erkenntnis: „Der beste Zeitpunkt einen Baum zu pflanzen, war vor 20 Jahren!“. Das zeigt die Dimension auf, in der sich ein Weinbaubetrieb bewegt: Was wir heute an Reben, Fruchtbäumen oder Hecken pflanzen, und wie wir unsere Weingärten gestalten, beeinflusst die nächste Generation entscheidend...

Deshalb sind wir unglaublich dankbar, dass das Interesse der nächsten Generation zur Weiterentwicklung unseres vielseitigen Betriebes da ist. Das ist nicht selbstverständlich, da die Herausforderungen auf allen Ebenen riesig sind. Aber das Bewusstsein, dass es in jedem Metier viel Einsatz, Risikobereitschaft und Professionalität braucht, relativiert vieles.

Das Fundament für unsere Weingärten der Zukunft konnten wir in den letzten Jahren festigen. So funktionieren die internen Lebenskreisläufe immer besser, was Ertrags- und Qualitätsstabilität mit sich bringt. Und das ist für den wirtschaftlichen Erfolg langfristig entscheidend.

Dass sich die Menschen, die uns begleiten, wohlfühlen und ihre Lebensenergie mit uns teilen, ist mit Bestimmtheit auf die Diversität, die unser Betrieb ausstrahlt, zurück zu führen: Je mehr Vielfalt, oder eben Biodiversität, vorhanden ist, umso positiver ist das Wohlbefinden aller Lebewesen! Und das hat auf die Zusammenarbeit und das Zusammenleben einen starken Einfluss.

Die Feststellung, je vielfältiger sich das Leben auf landwirtschaftlichen Höfen abspielt, umso geschmackvoller sind deren Erzeugnisse, wird von immer mehr Konsumenten bestätigt. Diese positiven Rückmeldungen auch zu Weinen, Nüssen oder zum Mehl aus unseren Weingärten beflügeln uns und freuen uns ungemein!

In unserem Jubiläumsjahr möchten wir Ihnen deshalb immer wieder Einblicke in unser Handwerkliches Schaffen ermöglichen. Natürlich samt Kostproben der daraus entstehenden Nähr- oder Genussmittel...

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

Roland Lenz

Karin Lenz

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

UNSERE ANLÄSSE

NEUER LENZ - TAG DER OFFENEN TÜR
27. / 28. April & 1. Mai

FEUERGLUT & WEIN
23. Mai

SPARGEL & WEIN IM GIRENBAD / 25. Mai

BIODIVERSITÄTSTAG
15. Juni

GESCHICHTE UNSERER
ESSKULTUR / 18. Juni

FEUERGLUT & WEIN
11. Juli

W&D IM GOLDENEN KREUZ
FRAUENFELD / 22. August

WILDER WEINGARTEN -
CHARAKTER WEINE
7. September

KÄSE & WEIN
15. November

Kunst & Wein am Iselisberg / 1. Mai bis Ende Oktober 2024 / Samstaglicher Genuss...

Zum dritten Mal wird am Iselisberg **Kunst mit Wein** verbunden. Auf der ausgeschilderten Wanderung von **7km** können über **20 Skulpturen** von verschiedenen Künstlern bewundert werden, kombiniert mit **Infotafeln** über die Winzer und das Weinhandwerk. Ausgangspunkte sind verschiedene ÖV-Haltestellen.

In dieser Zeit bieten wir jeweils **Samstags** verschiedene Käse, selbstgebackenes Brot, Süßes und natürlich glasweise verschiedene Weinkreationen an. So richtig zum Verweilen und Genießen. **Lassen Sie sich von uns verwöhnen!**

PS: Falls Sie einen Wochenendausflug in unsere Region planen, bietet sich verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten an...



Nachhaltiger Genuss auf höchstem Niveau

Das **vegetarische Wine & Dine**, mit Störkoch **Maurus Huber**, hat uns Genießer neue kulinarische Höhepunkte erleben lassen! Zur **Einstimmung** wurde von uns selbstgebackenes Dinkelbrot mit eigenem Nussöl gereicht, passend zu den **Schaumweinen**. Als **Vorspeise** wurde ein Teller mit Randen kombiniert mit **Sanddorn** und Buchweizen serviert, in Begleitung von Ballenz weiss und Naturweiss. Danach ging es mit einem **Zwischengericht** weiter: **Dinkelpizzokels** an Nussbutter mit Ziegenkäse und Birnen. Dazu schenken wir Prior und Laurot aus, was eine herrliche Kombination ergab. Zum **Hauptgang** kreierte Maurus einen wunderbar angerichteten Teller mit Berglinsen, **gewürfeltem Kürbis**, Federkohl und einem Gemüsejus. Begleitet wurde dieser köstliche Gang durch das **Handwerk rot und das Meisterhandwerk 2020...**



Und zum **Dessert** wurden wir mit einer Kombination aus **Holunderbeeren, Nüssen und dunkler Schokolade** verwöhnt, samt unserem Dolce Vita weiss. Alle Zutaten waren **biologisch und regional**, was die Verbindung von höchstem Genuss und gelebter Nachhaltigkeit unterstrich. Umrahmt wurde der Abend durch **David Schaeppi**.

Ausgabe 47 • April 2024

Neuer Lenz...Powerjahr 2023

Jeder Weinjahrgang schreibt seine eigene Geschichte. Unsere beinahe perfekten **Rotweinjahrgänge** waren bisher **2003, 2011, 2018 und nun 2023!** Das Qualitätspotenzial der neu abgefüllten Rotweine ist unglaublich... Dunkelfarbig, duftig, finessenreich und ausbalanciert. PIWI-Sorten, wie Cal 1-28, Satin Noir, Prior oder Laurot, können ihr gesamtes **Geschmacksspektrum** aufzeigen. Sicher trägt das Älterwerden der Weingärten zum Qualitätspotenzial dieser Sorten bei. Aber die guten klimatischen Bedingungen, mit genügend Regen im Mai sowie einem idealen Sommer und Herbst, war sicher prägend.

Natürlich hat die optimale Vegetationsperiode 2023 auch den **weissen Traubensorten** geholfen. Da sind die Jahrgangsschwankungen allerdings insgesamt viel kleiner. Und so reihen sich die Weissweine 2023 **makellos** in die tollen Vorjahrgänge ein..., man darf sich also freuen!

Folgende Neukreationen und Neuigkeiten können wir Ihnen besonders ans Herz legen:

Triologie weiss und rot 2023: Die Bezeichnung „Gemischter Satz“ hat Österreich in der EU schützen lassen, weswegen wir unsere beiden Gemischten Sätze in Triologie weiss und rot umbenennen... Auf die „inneren Werte“ hat dieser Bürokratietieger zum Glück keine Auswirkungen...

Aus der Amphore: Als letzten Sommer die ersten vier Tonamphoren angeliefert wurden, ging für uns ein kleiner Traum in Erfüllung. **Ton als natürlicher Weinaufenthaltort** spielt seit rund 5000 Jahren eine wichtige Rolle. Gegenüber dem Stahltank lässt er dem Wein **kontinuierlich Sauerstoff** zukommen. Diese **Beatmung** ermöglicht eine sanfte Reifung, die im Gegensatz zum Holzfass aromafrei verläuft. Jede Amphore wurde mit einem anderen Traubensaft oder Jungwein befüllt. Die Resultate können sich sehen lassen!



Aus der Amphore weiss 2023: 100% Johanniter, nach Citrus und reifen gelben Früchten duftend, wirkt mineralisch tiefgründig, mit wunderbarer Balance, einfach nach mehr verlangend...

Aus der Amphore rot 2023: 100% Cal 1-28, nach reifen dunklen Früchten duftend, mit feiner Würze, bereits unglaublich harmonisch und langanhaltend im Gaumen. Ein cooler Allrounder...

Beide Weine werden ab April erhältlich sein. Die beiden anderen **Amphorenweine** lassen wir über den Sommer noch weiter reifen. Sie werden am **Samstag 7. September** als Krönung unseres 30-jährigen Schaffens präsentiert.

Prägende Erlebnisse: 1994 bis 2010

Was Karin und ich in den vergangenen 30 Jahren an Erfahrungen sammeln durften, könnte Bücher füllen. Da wir Menschen sind, die im **Gegenwärtigen** leben und uns eher für die **Zukunft** interessieren, hat die **Vergangenheit** für uns als Erfahrungsschatz eine Bedeutung. Gewisse prägende Erlebnisse beeinflussen unser Handeln aber bis heute stark. Rückblickend waren es meist **Naturgewalten**, die wegweisende Entscheidungen auslösten sowie unser Bestreben die **Ökologie, das Wirtschaftliche und das Soziale** ins Zentrum unseres Alltags zu stellen.

Alles begann am 1.1.1994. Damals im April **pflanzten wir unsere ersten PIWI-Traubensorten** und diese visionäre Entscheidung hat den heutigen Betrieb maßgeblich geprägt. **1995** beschlossen wir aus **gesundheitlichen Gründen** auf biologisch-organische Produktion umzustellen.



Unsere ersten Biozertifikate von 1996 und 1997...

Als junges Weingut ohne finanzielle Ersparnisse entschieden wir uns damals für eine **schrittweise Umstellung**, verteilt auf 4 Jahre, um Erfahrungen zu sammeln und das Risiko etwas zu verteilen. Kaum war alles umgestellt, kam **1999**: ein Jahr ohne Sommer, kühl und regnerisch. Der Mehltau schlug zu und wir mussten erkennen, dass wir noch zu viele **labile Europäische Traubensorten** pflegten. Da das Geld für weitere PIWI-Pflanzungen fehlte, entschlossen wir uns, die PIWI-Weingärten weiterhin biologisch zu pflegen und die „Mimosensorten“, wie Pinot Noir oder Müller-Thurgau wieder normal zu bewirtschaften (**Paradox: normal heisst ja konventionell, dabei sollte doch Bio normal sein...**). Zeitgleich starteten wir **1999** in Chile mit dem Aufbau eines **Önotourismusprojektes**. Also Weinbau kombiniert mit Gastronomie und Gästebetreuung. Dieses Engagement sollte uns bis **2020** begleiten und erweiterte unseren persönlichen Horizont aus **menschlicher und beruflicher Sicht...**

Remos Weintipp: Laurot 2023

Leichtes purpurrot mit violetten Reflexen

Ausgeprägte Nase nach Sauerkirsche, Backpflaumen, Cassis und Lebkuchengewürz

Ungeschliffene weiche und vordergründige Tannine mit erfrischender Säure

Runder Körper mit mittlerer Fülle

Offensiv im Gaumen, leichte Extraktsüsse mit Aromen nach Brombeere, Rosinen, Anis und Zimt

Trinkreif mit Potenzial. Passt zu Steinpilzrisotto, Grillgemüse, sowie Käse & Brot



Remo kontrolliert beim Abfüllen nochmals alle Einstellungen



Die beiden Besuche der **chilenischen Staatsoberhäupter Ricardo Lagos (Bild) und Michelle Bachelet** bekundeten, dass unser Engagement in Chile einiges bewirkte.

Das **Sonnenjahr 2003** zeigte uns in Iselisberg auf, welches **qualitative Potenzial** unsere Weingärten haben. Mit dem Jahrgang 2003 gewannen wir im In- und Ausland viele Auszeichnungen. Daraus entstanden viele **Geschäftsbeziehungen**, die wir heute noch pflegen. Das **Hageljahr 2004**, mit 80% Verlust, holte uns schnell wieder auf den Boden der Realität zurück. Aus dieser Erfahrung entstand der Impuls, zukünftig unsere Weingärten mit **Seitenhagelschutznetzen** auszurüsten. **2005** stellten wir unsere restlichen Weingärten in Iselisberg wieder auf zertifizierte biologisch organische Produktion um. In dieser Zeit pflanzten wir auch unsere ersten **Biodiversitätsstreifen**, als lockere Hecken, um die **Kontaminationsgefahr** durch unsere konventionellen Nachbarn zu mindern. Am **27.2.2010** erschütterte uns in Chile das drittstärkste dort gemessene **Erdbeben** im wahrsten Sinne des Wortes. Zum Glück kamene auf der **Viña Chillan** kein Menschen zu Schaden. Doch die baulichen und finanziellen Schäden waren so fatal, dass wir in Chile in der **Entwicklung** um Jahre zurückgeworfen wurden. Drei Weinjahrgänge mussten wir unter freiem Himmel vinifizieren, bis der Keller wieder zugänglich war... Da half nur Improvisation und rigoroses Anpacken.

Zwischen **2006 und 2010** konnten wir uns dafür als **Schweizer Bioweingut** einen Namen schaffen. Dies Dank regelmäßig qualitativ guten Ernten, die kreative Weipersonlichkeiten entstehen liessen. In dieser Zeit gewannen wir sehr viele Preise und Auszeichnungen, weswegen sich unser Familienname, **LENZ, zum Nachhaltigkeitslabel** entwickelte, was uns bis heute **unabhängig** macht.

JA zur Biodiversität - JA zum Leben!

Der **Biodiversitätsbericht 2023 des BAFU** dokumentiert eindrücklich, dass es um unsere Artenvielfalt, und somit um unsere Lebensgrundlage, **miserabel steht**. Fakt ist, dass die noch intakten Lebensräume schlecht verteilt, meist isoliert und zu klein sind. Gerade im Mittelland, wo die meisten Menschen leben und die meisten Lebensmittel produziert werden, ist **pure Monotonie** Realität!

Der Grundsatz, **nur vielfältiges Leben erhält Leben am leben**, überträgt allen, die das Privileg haben, ein Stück Land zu begleiten und zu gestalten, eine grosse Verantwortung. Dieses Bewusstsein hat uns vor 15 Jahren bewogen, **eine Biodiversitätsstrategie** für unseren Betrieb zu entwickeln. Seither **renaturieren** wir unsere Weingärten kompromisslos. Heute wissen wir, dass das Zusammenspiel von **lebendigem Boden, robusten Kultursorten und viel Diversität** unsere Unabhängigkeit und Wirtschaftlichkeit extrem gesteigert hat. Und dabei spielt die vernetzte Biodiversität eine entscheidende Rolle: Sie ist unsere beste **«Pflanzenschutzwaffe»**, sie wirkt sich unglaublich positiv auf unser Bodenleben aus, sie schont unsere natürlichen Ressourcen und sie hält uns **Menschen gesund!**



Einzig pulsierender, fruchtbarer Boden wird uns **langfristig ernähren**. Tatsache ist, je vielfältiger die Landschaft ist, umso vielfältiger ist das Bodenleben! Denn **90% der Biodiversität spielt sich im Boden** ab. Sie hilft entscheidend mit, den Boden fruchtbar zu halten. Das zeigt sich bei uns eindrücklich im **Humusaufbau** und in der Stabilisierung unserer Erträge und Qualität. Trotz der Renaturierung von 17% unserer Weingärten zu vernetzten, natürlichen Lebensräumen, sind die **Erträge gleich gross** wie zuvor! Menschen fühlen sich in Landschaften mit reicher Biodiversität besonders wohl. In solch intakten Gebieten zu arbeiten **motiviert** unglaublich und die Arbeitsleistung ist deswegen höher!



Wir wissen aus Erfahrung, dass das Renaturieren von monotonen Lebensräumen zu **funktionierenden Lebenskreisläufen** viel Zeit und Geld kostet. Doch Dank der Biodiversitätsinitiative erhalten wir nun das Instrument, **als Gesellschaft** unsere Lebensräume zu renaturieren und **enkeltauglich zu gestalten!**

Vielfalt im Boden: Wir sind spitze!

Eine von **Agroscope** national angelegte Bodenuntersuchung zum Thema Pflanzenschutzmittel Rückstände und mikrobielle Vielfalt im Rebbergboden, hat unseren bodenschonenden Umgang wissenschaftlich bestätigt:

So wurde anhand von **DNS-Analysen die Vielfalt und die Menge an Bakterien und Pilzen ermittelt**. Dabei erreichten wir absolute Spitzenwerte! Somit ist nun wissenschaftlich belegt, dass in unseren Böden **unvorstellbar viele Lebewesen mitarbeiten** und diese immer fruchtbarer machen. Fantastisch!



Mehr als spannend ist die Auswertung der Pflanzenschutzmittel Rückstände. **In allen** untersuchten Böden der Schweiz wurden **mehrere bis sehr viele Pestizide nachgewiesen**. In der untersuchten Parzelle von uns wurde bis 1968 Hochstammobstbau betrieben. Aus dieser Zeit wurden noch 3 Pestizide nachgewiesen! **Diese Rückstände sind also mindestens 56 Jahre alt...**, sprich unsere Mikroorganismen haben diese Wirkstoffe noch nicht verdaut. Unglaublich!

Was uns dafür hoffnungsvoll macht, ist der **tiefe Kupfergehalt**. Es war der tiefste gemessene Kupfergehalt in dieser nationalen Untersuchung!

Wussten Sie...

... dass sich Bio Ostschweiz vom Verband Bio-Suisse **gegen** die Biodiversitätsinitiative ausgesprochen hat?

... dass es nun biologische Fungizide auf der Basis von **Hefestämmen** gibt, die gegen den Falschen Mehltau wirken?

Impressum

Bioweingut Lenz

Roland und Karin Lenz

052 746 13 86

www.weingut-lenz.ch / info@weingut-lenz.ch