



Lenz: das Weingut mit dem Ozean dazwischen

Der Besuch auf dem Weingut Lenz anfangs Juli zeigte, dass das Wetter in diesem Frühjahr selbst anerkannte Biowinzer vor (Termin)-Probleme beim Pflanzenschutz stellte. Im Gespräch wurde zudem klar, dass der Nachhaltigkeits-Anspruch heute weit über den Pflanzenschutz hinaus reicht und praktisch keinen Betriebssektor mehr unberührt lässt.

Hans Peter Ruffner, Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Wädenswil (Text) und Hans Jüstrich, Rebbaukommissär des Kantons Graubünden, Plantahof, Landquart (Fotos) hp.ruffner@agroscope.admin.ch

Man könnte vielleicht denken, über das «Weingut mit dem Ozean dazwischen» von Karin und Roland Lenz in Iselisberg sei schon alles geschrieben. Delinat-Zertifizierung, Gold bei MUNDUS VINI BioFach, Dreifachgold an der AWC Vienna, die Ernennung zum Biowinzer des Jahres 2015 und neu «Grosses Gold» am «internationalen PAR-bioweinpreis 2016» – um nur einige Erfolge zu nennen – haben das grösste Bioweingut der Deutschschweiz hierzulande zum Referenzbetrieb für «Bioten» aus dem städtischen Umfeld, aber auch für «umstellungswillige» Berufswinzer werden lassen.

Nachhaltig hüben und drüben

Zwei Gründe haben uns bewogen, dem Betrieb in Uesslingen (TG) Anfang Juli dieses Jahres trotzdem einen Besuch abzustatten: Zum ersten eine Zeitungsmeldung, wonach Lenz mit der Einweihung eines neuen Betriebsgebäudes energetisch neue Wege gegangen sei und zweitens die Neugier, wie ein renommierter Biowinzer punkto Pflanzenschutz mit den Tücken des Wetters im «Heumonat» 2016 zurechtkommt.

Das Weingut «auf zwei Kontinenten» umfasst heute 15 ha Reben (25 Sorten) in den Kantonen Thurgau (Uesslingen, Neunforn) und Zürich (Ossingen) sowie 30 ha (11 Rebsorten) in der Bio-Bio-Region etwa im geografischen Zentrum Chiles. Durch partnerschaftliche Zusammenarbeit mit andern Bio-Winzern, die als Traubenproduzenten weitere pilzresistente Trauben anbauen, erweiterte sich der Sortenspiegel in der Schweiz auf 31 Sorten.

Geschichte und Entwicklung der beiden Betriebszweige sind der Übersicht halber in einer Tabelle zusammengefasst.

Tabelle: Entwicklung des Lenz'schen Weinguts in der Schweiz und in Chile

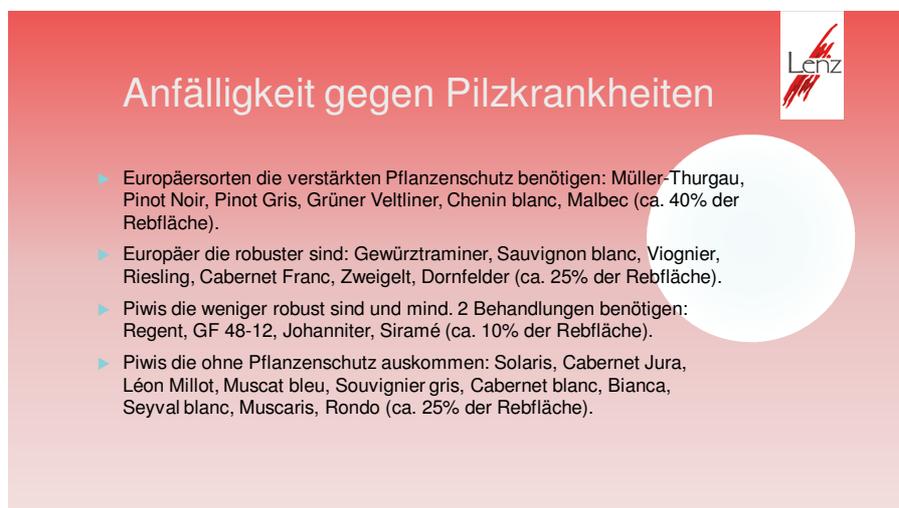
Jahr	Entwicklungsschritt
1993/94	Übernahme der Reben auf dem Iselisberg / Gründung des Weinguts Lenz
1998	Bau des Keltergebäudes (1. Etappe) im Bauernhausstil gem. Vorgabe der Baubehörde
1999	Problemjahr, das zur vorläufigen Abkehr (bis 2006) vom Bioweinbau führte
1999	Aufbau des Weinguts Viña Chillan in der Region Bio-Bio in Chile
2002	1. Weinernte in Chile; Eröffnung eines Restaurants mit Gästehaus (Agrotourismus)
2004	Biozertifizierung in Chile.
2004	Verlust von 70% der Schweizer Ernte durch Hagel.
2004	Top-Klassierungen bei der ProWein in Düsseldorf mit Weinen von «hüben und drüben».
2005	Betriebserweiterung Iselisberg: Degustationsraum und Flaschenlager (2. Bauetappe)
2006	Wiederaufnahme Bioanbau in der Schweiz
2009	Erweiterung Traubenannahme und Keltergebäude (3. Bauetappe)
2010	Erbeben in Chile; Zerstörung eines Produktionsgebäudes
2010	Biozertifizierung Schweiz. Solare Warmwasseraufbereitung und Photovoltaikanlage.
2014	Delinat-Zertifizierung.
2015	Einweihung der energieautarken Erlebniskellerei in Iselisberg. Stilllegung der Ölheizung!

Typisch für diesen Frühsommer

Die Wettersituation beim Besuch am 1. Juli 2016 hätte nicht typischer für den Frühsommer 2016 sein können: am Vorabend hatte es gemäss Agrometeo in Uesslingen nach 20 Uhr bei Temperaturen um 20° innerhalb einer Stunde knapp 2 mm Regen gegeben, gefolgt von rund zwölfstündiger Blattnassdauer. Eine Nagelprobe für jede Art von Pflanzenschutz! Damit hatte aber Roland Lenz bis zum Trocknen des Laubwerks Zeit, auf unsere Fragen einzugehen!

Bioanbau von Europäersorten kritisch

Aus dem Mund des erfahrenen Biowinzers tönt es glaubhaft: Die Umstellung auf Bioanbau mit Europäerreben ist nicht trivial; wie die Tabelle (1999) zeigt, sind existenzbedrohende Rückschläge möglich. Aber auch wenn die Reben bereits eine gewisse Widerstandskraft erreicht haben, ist die Weiterführung des ökologischen Anbaus sehr aufwendig. Mit den zur Verfügung stehenden Kontaktfungiziden muss zwingend nach 25 mm Regen oder 20 cm Neuzuwachs wieder behandelt werden. Die sehr hohe Spritzfrequenz führt in nassen Jahren wie 2016 zu Problemen mit der Befahrbarkeit der Böden und generiert in Betrieben mit mehr als 5 ha Europäersorten Schwierigkeiten, da der Pflanzenschutz im Bioanbau (zu) viel Zeit in Anspruch nimmt. Lenz spricht es offen aus: «Im biologischen Anbau bei mittleren und größeren Betrieben führt kein Weg an den pilzwiderstandsfähigen (Piwi)-Rebsorten vorbei», Europäer sind zu aufwendig.



Anfälligkeit gegen Pilzkrankheiten

- ▶ Europäersorten die verstärkten Pflanzenschutz benötigen: Müller-Thurgau, Pinot Noir, Pinot Gris, Grüner Veltliner, Chenin blanc, Malbec (ca. 40% der Rebfläche).
- ▶ Europäer die robuster sind: Gewürztraminer, Sauvignon blanc, Viognier, Riesling, Cabernet Franc, Zweigelt, Dornfelder (ca. 25% der Rebfläche).
- ▶ Piwis die weniger robust sind und mind. 2 Behandlungen benötigen: Regent, GF 48-12, Johanniter, Siramé (ca. 10% der Rebfläche).
- ▶ Piwis die ohne Pflanzenschutz auskommen: Solaris, Cabernet Jura, Léon Millot, Muscat bleu, Sauvignier gris, Cabernet blanc, Bianca, Seyval blanc, Muscaris, Rondo (ca. 25% der Rebfläche).

BIO contra IP?

Durch die Abkehr von traditionellen Weintypen verschiebt sich die Mehrarbeit vom Anbau-sektor in die Vermarktung. Der Biomarkt ist beim Wein noch ein Nischenbereich – die Nachfrage nach Bioprodukten im Landwirtschaftssektor wächst zwar deutlich und die Kundenakzeptanz von Piwi-Weinen scheint zu steigen – insbesondere als Cuvée-Partner.



Abb. 1: Sorten Pinot Noir, Léon Millot & Zweigelt, 50% angetrocknet

Der Mehraufwand schlägt sich aber zurzeit (im Gegensatz etwa zu Gemüse und Fleisch) nicht im Preis nieder. Die Betonung der Bio-Philosophie des eigenen Betriebs eröffnet zudem die peinliche Frage nach der Anbauform der übrigen Marktteilnehmer: «Wie wirtschaften denn die Nachbarn»? Die Weinbranche wird gut beraten sein, hier nicht Mauern zwischen Bio und Integrierter Produktion (IP) aufzurichten.

Weiche Faktoren

Die Entscheidung für ein Luxusprodukt wie Wein folgt selten logischen Denkschemen oder Grundsätzen – entscheidend ist der Mehrwert, den der Käufer zu erhalten glaubt – das Vertrauen, das er der Kompetenz des Anbieters entgegen bringt. Er kauft das Produkt, das seinen Vorstellungen bezüglich Preis und Leistung entspricht. Die Leistung kann durch eine Goldmedaille bei einer Prämierung, aber auch Bio-Anbau, den authentischen Auftritt des Betriebs, den Bekanntheitsgrad des Winzers oder (im Grossverteiler) auch durch die Positionierung des Weins im Regal oder eine besonders ansprechende Etikette manifest werden. Der ökologische Anspruch ist ein nur Faktor unter vielen, der (vielleicht in Zukunft zunehmend) den Kaufentscheid beeinflusst.

Nachhaltigkeit ist nicht ohne!

Roland Lenz warnt davor, den Bio-Rebbau auf die Frage des Pflanzenschutzes zu reduzieren. Zu oft glauben Kunden, vorab aus dem städtischen Umfeld, dass biologischer Anbau den gänzlichen Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und Herbizide bedeutet. Um so grösser dann die Enttäuschung, wenn sie erfahren, dass in unserem Klima je nach Rebsorte bis zu einem Dutzend Fungizidanwendungen nötig sind – mit dem entsprechenden Dieselverbrauch. Dazu kommen manchmal Pflanzenstärkungsmittel, deren Zusammensetzung oft schlecht definiert ist oder deren Inhaltsstoffe man lieber gar nicht kennen will!

Weg vom Öl!

Mit dem Treibstoffverbrauch rückt die Energie-Nachhaltigkeit in den Fokus. Während beim Bau der Selbstkelterung 1998 auf dem Iselisberg (Tab.) noch eine leistungsstarke Ölheizung entstand, die Spitzenbelastungen (einer nicht realisierten Maischeerhitzung) hätte aufnehmen können, wurde 2010 zunächst die Warmwasseraufbereitung der Sonne anvertraut und eine erste Photovoltaik-Anlage in Betrieb genommen.

Den Schritt in die Energie-Unabhängigkeit vollzog das Bio-Weingut Lenz im November 2015, als nach 18-monatiger Planungsphase und einjähriger Bauzeit die neuen Produktionsräume fertig waren. Zu den bestehenden Gebäuden mit Wohnhaus, Vinothek, Flaschenlager und Traubenannahme kam ein Neubau mit Barrique- und Kühlkeller, einem Degustationsraum mit Weinlounge, Mitarbeiterzimmern, Büro und Arbeitsraum. Dabei stand Nachhaltigkeit im



Abb. 2 u. 3: Neubau mit Degustationsraum und Blick in die Reben

Vordergrund. Neben der Minergie-Bauweise wurde auch ein Energiekonzept für sämtliche Gebäude erarbeitet mit dem Ziel, die altbauliche Ölheizung durch eine umweltfreundliche Heizanlage zu ersetzen. Ein möglichst grosser Teil der benötigten Energie sollte selbst erzeugt werden.

Es kristallisierte sich schliesslich ein Energiekonzept mit folgenden Eckpfeilern heraus:

1. Gut gedämmte Gebäudehülle beim Neubau
2. Zentrale Erdsonden-Wärmepumpe für Altbauten und Neubau
3. Hochisolierte Kühlzelle mit Wärmerückgewinnung
4. Netzverbund von Heizung und Warmwasser aller Gebäude
5. Neue Photovoltaikanlage mit langer Lebensdauer
6. Stromspeicher mit einer Batterieanlage von 230 kWh Bruttokapazität
7. Lastmanagement-Steuersystem für Wärmepumpe und Kühlzelle

Energieansprüche und Leistungen

Am meisten Energie (ca. 61'000 kWh) wird für die Beheizung der Gebäude und das Warmwasser gebraucht. Über die Erdsonde (Bohrungen 4 x 210 m) werden rund 70% der Wärme (43'000 kWh) erzeugt. Etwa 8%, also um 5000 kWh, fliessen als nutzbare Abwärme aus der Kälteerzeugung zurück. Die Wärmepumpe benötigt demnach noch rund 13'000 kWh elektrischen Strom. Die Abwärme der Kühlanlage wird ausserhalb der Heizperiode via Erdsonde ins Erdreich zurückgeführt und so gespeichert (+ 4-5 °C).



Die Photovoltaik (PV; Abb. 4) verwendet anstelle von normalen PV-Modulen mit Alurahmen, die meist auf einen Leichtmetallträger auf dem Dach montiert werden, rahmenlose Glas-Glas-Lamine, die direkt auf die Trapezprofile der Dachhaut geklebt sind und damit eine energetisch günstige Hinterlüftung der Panele sichern. Rahmenlose Glas-Glas-Lamine haben grössere

Nutzflächen und eine rund 50% höhere Lebenserwartung als Standardmodelle. Der Verzicht auf Rahmen und Montagegestell sparte zudem über eine halbe Tonne Aluminium.

Sinnvolle Energieproduktion und haushälterischer Verbrauch

Der Weinbaubetrieb benötigt für Heizung, Kühlung, Maschinen und Wohnen im Jahr netto rund 53'000 kWh Strom (s. oben). Die neue Photovoltaikanlage hat eine Nennleistung von Jahr 55'000 kWp im Jahr, dazu kommen noch 16'000 kWp aus einer bestehenden Anlage (Tab.). Rein rechnerisch ist der Energiebedarf also mehr als gedeckt, es handelt sich also um eine «Plus-Energie-Überbauung», die mehr Energie erzeugt als verbraucht.



Da möglichst viel der selbsterzeugten Energie auch wieder auf dem Betrieb genutzt werden soll, ist mit der finanziellen Unterstützung des Kantons Thurgau der erste private netzdienliche Batteriespeicher in der Region entstanden. Im Akkusystem können fast 160 kWh gespeichert werden (Abb. 5). Dies genügt, um von März bis Oktober autark zu sein, also brutto keinen Strom aus dem Netz beziehen zu müssen. Aus der Batterie wird auch in der Nacht Strom an das Gemeinenetz abgegeben, dann wenn die lokalen EWs Aadorf und Uesslingen Buch selbst am meisten für den Strom bezahlen. Basierend auf den Wetterprognosen, d.h. der erwarteten Sonneneinstrahlung, werden dabei die Batterien mehr oder weniger «geleert».

Speichern, brauchen – Einspeisung

In den Wintermonaten (Nov. bis Feb.) muss zwar etwas Netzstrom eingespiessen werden, der Bezug erfolgt aber punktuell. Teure Spitzenlasten für die Wärmepumpe oder andere Maschinen werden von der Batterie ausgeglichen. Eine Steuerung regelt die grossen Strom-



verbraucher (WP und Kühlanlage) so, dass die Bezugsgrenzen nicht überschritten werden. So konnte dank einer Vervielfachung der Leistung der Photovoltaik und einer intelligenten Steuerung, trotz Verdoppelung der (Wein)-Produktionskapazität, auf eine Querschnittserhöhung der Hauptzuleitung verzichtet werden. Im Weiteren ist vorgesehen, die Personenwagen/Transporter-Flotte des Betriebs sukzessive auf Elektrofahrzeuge (Abb. 6) umzustellen, um einerseits den Verbrauch an fossilem Treibstoff weiter zu senken und andererseits in einem zusätzlichen «Puffersystem» die nicht gebrauchte elektri-

sche Energie zu speichern beziehungsweise zu nutzen, da die Einspeisung ins Netz nur mit etwa 8 Rp./kWh (inkl. Zuschlag für «Naturstrom») vergütet wird, während ein Bezug auf rund 17 Rp./kWh zu stehen kommt.

Degustationsangebot – Paragastronomie – Medaillen

Die 2015 abgeschlossene, bisher letzte Bauetappe umfasst auch einen grosszügigen Degustationsraum sowie ein Weinlounge, in denen kleinere und grössere Interessengruppen betreut werden können. Die Räumlichkeiten können auch für Hochzeiten und andere Familien- oder Firmenfestlichkeiten gemietet werden – Gasthäuser aus der Umgebung übernehmen gerne das Catering.

Die Umgebung mit dem «Hausgartenrebbberg» (40 a Solaris) zeigt auch für Laien die Grössenverhältnisse des einheimischen Rebbaus auf, ein Naturgarten unterstreicht die Bodenhaftung des Biobetriebs und lädt zur Rast ein – obwohl eine «Besenbeiz» mit Rücksicht auf das einheimische Gastgewerbe zurzeit auf dem Iselisberg nicht in Frage kommt. Mit dieser Haltung wird dem Thema Paragastronomie durch Winzerbetriebe, das in vielen Weinbauregionen für Spannung sorgt, die Brisanz genommen. Es wird aber rasch klar, dass die Vermarktung – trotz Bio-Trend und wiederholten PR-Grosserfolgen – für das Weingut ein massgeblicher Aufwandsposten ist. Medaillen an Weinwettbewerben betrachtet Roland Lenz als besonders wichtig für den Absatzkanal via Fachhandel – die Wiederverkäufer haben so etwas in der Hand, das ihrer Empfehlung Nachdruck verleiht.



Abb. 7 u. 8: Blick in Umgebung. Naturverbundenheit und Transparenz geniessen hohen Stellenwert!

Die Essenz – oder was bleibt ...

Der Besuch auf dem grössten und wohl auch erfolgreichsten Bio-Weinbaubetrieb der Deutschschweiz – dem Schweizer Teil des «Weinguts mit dem Ozean dazwischen» von Karin und Roland Lenz in Uesslingen (TG) – machte deutlich, dass sich die «ökologische», «nachhaltige» oder eben «Bio-Produktion» in Zukunft nicht lediglich auf den Verzicht auf gewisse Pflanzenschutzmittel (PSM) beschränken kann. Die Konsumentenschaft darf und wird in Zukunft eine viel umfassendere Interpretation dieses Anspruchs erwarten. Nachhaltigkeit in diesem (weiteren) Sinn bedeutet auch Biodiversität (Delinat-Zertifizierung), Reduktion des Verbrauchs fossiler Energieträger (Dieseltreibstoff) durch Einschränkung der PSM-Anwendungen (Piwi-Rebsorten), Nutzung erneuerbarer Energiequellen (Solar- u. ggf. Windanlagen) sowie schliesslich der haushälterische Umgang mit Energie (Wärmedämmung, Wärmerückführung, Energiespeicherung). Durch den Bau eines neuen Betriebsgebäudes, das diese Kriterien berücksichtigt und auf modernstem Stand der Technik umsetzt, hat der Vorzeigebetrieb einen weiteren wichtigen Schritt in diese Richtung getan.

Inhaltsverzeichnis:

Der Besuch auf dem Weingut Lenz zeigte die (Termin)-Schwierigkeiten beim Pflanzenschutz nach Biostandard in nassen Jahren wie 2016 – im Gespräch wurde zudem klar, dass «Bio» heute weit über den Pflanzenschutz hinaus reicht. «Bio» oder «Nachhaltigkeit» in diesem weiteren Sinn bedeuten auch Biodiversität, die Nutzung erneuerbarer Energien, der haushälterische Umgang mit Treibstoff und je nachdem sogar die Umstellung auf robuste Rebsorten. Dieser letzte Schritt bedingt jedoch grundlegende Anpassungen der Vermarktungsstrategie.