

Ein Biowinzer auf Piwi-Mission

Knospe-Winzer Roland Lenz plädiert für mehr Mut im Weinbau und dafür, dass pilzwiderstandsfähige Reben zur Norm werden. Denn die, sagt er, seien umweltfreundlich und sparten Geld.

Roland Lenz entschuldigt sich. Er muss einem Mitarbeiter helfen, den Aufsitzrasenmäher aus dem Geräteschuppen zu stossen. Die Maschine wird ausgemustert. Eine halbe Stunde später entschuldigt sich Roland Lenz erneut. Ein älteres Ehepaar ist gekommen, um sich einen guten Tropfen für eine Feier empfehlen zu lassen. Dazwischen aber nimmt er sich Zeit. Zeit für den Redaktor, der diese Zeilen schreibt und sich dabei denkt: So also sieht der Alltag eines Biowinzers aus, der auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwi) setzt und seine Pflanzen deshalb nicht ständig behandeln muss. Er ist überall anzutreffen, nur nicht im Weinberg.

Das ist natürlich übertrieben. Arbeit in den Reben gibt es übers Jahr verteilt genug. Blätter schneiden, Drähte ziehen, Vogelnetze anbringen, Rebstöcke pflanzen, Trauben lesen ... Trotzdem: «Piwi-Reben brauchen in der Tat viel weniger Pflege als die klassischen europäischen Sorten», sagt Roland Lenz. Da bleibe durchaus Zeit für anderes.

Das Weingut Lenz ist das grösste Knospe-Weingut der Schweiz. Idyllisch gelegen, thront es auf dem Iselisberg, im

gleichnamigen Weiler der thurgauischen Gemeinde Uesslingen-Buch. 25 Jahre ist es her, da übernahmen Roland Lenz und seine Frau Karin den Betrieb mit 6,5 Hektaren Reben. Heute sind es 21, wovon 3,5 Hektaren auf Biodiversitätsförderflächen entfallen. Auch werden Trauben von anderen Biowinzern zugekauft. «Aktuell haben wir 34 Traubensorten. 24 davon sind Piwis», sagt Roland Lenz. Daraus vinifiziert er bis zu 70 Weine. Und keine schlechten, wenn man den Palmarès des Biowinzers anschaut. So gab es Gold- und Silbermedaillen am weltgrössten Weinwettbewerb AWC Vienna, am Internationalen Bio- und Piwi-Weinpreis, aber auch am Schweizer Bioweinpreis. In den Jahren 2015 und 2018 erhielt er sogar den Titel «Schweizer Biowinzer des Jahres».

Zuerst einmal ausreissen

Der Weg zum Erfolg war ein steiniger. Und er begann mit einem Akt der Zerstörung. «Als wir das Weingut übernahmen, bestand es zu 70 Prozent aus Pinot noir und zu 30 Prozent aus Müller-Thurgau. Einen Teil der Müller-Thurgau-Reben habe ich sofort ausgerissen», erzählt Roland Lenz. Nicht ohne sich ein bisschen dafür zu schämen. Als Thurgauer. Diese klassische Europäersorte, sagt er, habe sicherlich gute Eigenschaften. Sie sei sehr ertragreich und darüber hinaus noch blütenfest. Will heissen, dass sie locker ein paar kühle Tage oder Nächte während der Blüte wegstecken kann. «Abgesehen davon ist sie aber anfällig für Echten und Falschen Mehltau und damit auch nicht nachhaltig.»

Mit seinen pilzwiderstandsfähigen Sorten strebt Biowinzer Roland Lenz einen kupferlosen Rebbau mit rückstandsfreien Weinen an. Bilder: René Schulte



Der 50-Jährige pflanzte zunächst die Piwi-Sorten Regent und GF 48-12. Nach und nach kamen weitere dazu. Etwa Cabernet Jura. Oder Cal 1-28 und Léon Millot, mit denen er grosse Erfolge feiern konnte. Nebst reinsortigen Weinen und Cuvées findet man bei Roland Lenz auch einen sogenannten gemischten Satz. Er besteht aus den drei Piwi-Sorten Divico, Baron und Cabernet Cantor, die allesamt auf einer Parzelle angebaut werden. «Sie ergänzen sich sehr gut. Nicht nur geschmacklich, sondern auch aus botanischer Sicht», sagt er. Jede Pflanze habe ihre Stärken und Schwächen. Im selben Rebberg vereint, würden sie sich gegenseitig helfen. Was wiederum bedeutet, dass der Winzer weniger Pflege- und Spritzarbeit verrichten muss.

Backpulver und Algen statt Kupfer

«Mein Ziel war von Anfang an, biologisch zu produzieren. Das geht eigentlich nur mit robusten Sorten», sagt Roland Lenz. Als Negativbeispiel bringt er den Pinot noir, den er derzeit noch auf einigen Hektaren anbaut. Da sei in Sachen Umweltbelastung kein grosser Unterschied mehr zwischen Bio und konventionell. In beiden Fällen brauche es den Sommer über jede Woche eine Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln, und zwar genau zur richtigen Zeit. Verpasse man das Fenster auch nur um zwei Stunden, könne das einen Befall bereits begünstigen. Bei einem Cabernet Jura reiche hingegen eine Behandlung kurz vor der Blüte. Ob das dann heute oder erst morgen geschehe, spiele keine grosse Rolle. «Natürlich gibt es auch Piwi-Sorten, die nicht ganz so widerstandsfähig sind. Die muss man dann vielleicht vier- oder fünfmal behandeln», sagt Roland Lenz.

Das am meisten verwendete Pflanzenschutzmittel im Bio-weinbau ist Kupfer. Wenn auch nicht chemisch-synthetisch, so handelt es sich dabei immer noch um ein Schwermetall, das sich bei häufiger Anwendung im Erdreich ablagern und wertvolle Bodenorganismen beeinträchtigen kann. Hinzu kommen Rückstände im Wein, auch wenn diese in der Regel weit unter den gesetzlichen Grenzwerten liegen. «Bei meinen Piwi-Reben setze ich deshalb nur noch Backpulver, Baumrindenextrakt und Meeresalgen ein», sagt Roland Lenz. Die Algen, fügt er an, stimulierten die natürlichen Abwehrkräfte der Pflanzen und hätten gleichzeitig eine Düngereffekte.

Das alles spart Geld. Kaum Spritzmittel, weniger Hilfsstoffe, tiefere Maschinenkosten, weniger Risiken. «Nicht nur wirtschaftliche, sondern auch bei der Arbeit im Hang. Hat es stark geregnet, kannst du schnell einmal mit dem Traktor abrutschen», sagt Roland Lenz. Weniger Fahrten würden zudem eine bessere CO₂-Bilanz bedeuten. Aber auch, dass der Boden weniger verdichtet wird. Und der Boden ist dem Winzer heilig. Oder sollte es sein.

Rebschule mit 150 neuen Piwi-Sorten

Die Winzer von heute, sagt Roland Lenz, müssten damit beginnen, umzustellen. Jedes Jahr drei bis vier Prozent der alten Sorten durch Piwis ersetzen. So könne man die Konsumenten schrittweise an die neuen Weine heranführen. «Vor 25 Jahren hat es uns Piwi-Winzer so gut wie nicht gegeben. Warum heute? Weil wir Mut bewiesen haben. Wir müssen allgemein mutiger werden», fordert der Knospe-Winzer. Das gelte auch für den Handel, der Piwi-Weine noch immer stiefmütterlich behandelt. Die Detailhändlerin Coop scheint dies ändern zu wollen. So hat sie kürzlich die Weinlinie «Naturtalent» lan-



Solaris ist eine von 24 Piwi-Sorten, die Winzer Roland Lenz anbaut.



In der Biokellerei entstehen jährlich bis zu 70 verschiedene Weine.

ciert. Mit je einem Solaris und einem Cabernet Jura von Roland Lenz sowie einem Seyval blanc des Berners Bruno Martin. Ebenfalls mit von der Partie sind weitere kleine Biobetriebe.

Mut ist das eine, doch es braucht auch Innovationsgeist. «Ich bin ein neugieriger Mensch», sagt Roland Lenz. Daher arbeite er auch mit der eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope und dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg in Deutschland zusammen. Am stärksten zeigt sich sein Glaube an die Zukunft von Piwis wohl aber darin, dass er seit geraumer Zeit eine Rebschule betreibt. Darin testet er neue Sorten des Schweizer Züchters Valentin Blattner (siehe Seite 11). «Aktuell testen wir 150 Piwi-Sorten, verteilt auf insgesamt 1600 Rebstöcke», sagt Roland Lenz. Die wenigen Müller-Thurgau-Reben, die er noch hat, werden dagegen bald das Zeitliche segnen. «Bis Ende Jahr reisse ich alles aus.» René Schulte •

 www.weingut-lenz.ch