



Frauenfeld, 30. Mai 2025

Weinbau neu denken

aus Leidenschaft! aus Überzeugung! aus Innovationsfreude!

Besuch auf dem Bioweingut Roland und Karin Lenz, Iselisberg in Uesslingen/TG, dem europäischen Biodiversitätsweingut des Jahres 2023 und mit dem Sonderpreis für Nachhaltigkeit ausgezeichnet



Liebe Mitglieder, Gäste und Interessenten des Weinfreundekreises Dreiländereck

Schon immer interessiert, wie ein Bioweingut in der Praxis funktioniert? Was braucht es, um ein erfolgreiches Weingut aufzubauen? Eine klare Vision, Mut, Ehrlichkeit, Begeisterung und Phantasie. Wir tauchen an diesem Anlass ein in die faszinierende Welt der Biodiversität, Nachhaltigkeit und zukunftsorientierten Rebsorten.

Roland Lenz, Winzerpersönlichkeit des Jahres 2022 sowie Vorreiter des biodynamischen Weinbaus in der Schweiz, führt uns durch diesen informativen Nachmittag. Wir erfahren mehr über nachhaltige Anbaumethoden, die einen wertvollen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt leisten. Lasst Euch dieses aussergewöhnliche Erlebnis nicht entgehen!

Programm

- **Begrüssung** und Einführung in die Themen Biodiversität und Nachhaltigkeit
- **Führung** durch die Weinberge mit Fokus auf zukunftsorientierte Rebsorten
- **Verkostung** ausgewählter Weine aus dem Sortiment
- Offene **Diskussion** und Austausch über nachhaltige Praktiken im Weinbau

Datum/Zeit Samstag, 05. Juli 2025, ab 14.00h (Eintreffen bitte bis 13.45h)

Treffpunkt Bioweingut Lenz, Iselisberg 23, 8524 Uesslingen/TG, Tel. 052 746 13 86,
E-Mail info@weingut-lenz.ch, www.weingut-lenz.ch

Nach einem spannenden und erlebnisreichen Nachmittag freuen wir uns auf eine kreative Tavolata mit frischen und regionalen Produkten - mit Liebe zubereitet und angerichtet.



Das gemütliche Restaurant „Aussicht“ (www.aussicht-iselisberg.ch), wenige Gehminuten vom Weingut entfernt im gleichen Ort, bietet ein wunderbares Bergpanorama vom Säntis über die Bündner und Glarner Alpen. Mit etwas Wetterglück geniessen wir den lauschigen Garten unter Kastanienbäumen. Auch in der stimmigen und gemütlichen Gaststube lässt es sich gut sein. Das junge Wirtepaar, Mischa und Samuel Jordi, führt das Restaurant mit viel Herzblut und Engagement. Lasst euch überraschen! Wir werden im Restaurant um 17.00h erwartet.

Kosten pro Person

Führung & Degu Bioweingut Lenz: CHF 40.00 / 50.00, inkl. Wasser/Brot zur Degustation

Tavolata Restaurant Aussicht: CHF 60.00 / 70.00, Getränke auf eigene Kosten

(!! Zu beachten: keine Kartenzahlung möglich, das Restaurant nimmt nur Bargeld!!)

Gesamtkosten für **Mitglieder CHF 100.00, für Nichtmitglieder CHF 120.00**, bitte mit der Anmeldung direkt auf untenstehendes Konto überweisen.

Tenue

Leger und sportlich, dem Anlass und Rahmen angepasste Kleidung, festes Schuhwerk, Jacke für Spaziergang im Weinberg.

Die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen beschränkt. Mitglieder haben bei Anmeldung bis zum 21.06.2025 Vorrang.

Bei Interesse bitte das beigefügte Anmeldeformular ausfüllen, als E-Mail-Anhang an wfk@alpenmoto.ch senden und den Teilnahmebetrag auf das untenstehende Konto überweisen.

Bei Fragen zur Veranstaltung bitte E-Mail mit Telefonnummer an: wfk@alpenmoto.ch; ich rufe zurück.

Anmeldeschluss: Samstag, 28.06.2025

Alle Infos zur **Anreise** mit **Fahrzeug** oder **ÖV** unter: www.weingut-lenz.ch/kontakt

Bemerkung für **ÖV-Anreisende**

Zug aus Richtung Zürich ankommend: 12:42h

Bus Abfahrt Frauenfeld Richtung Iselisberg, Abzweigung: Kante F um 12:49h

Anita erwartet euch am Bahnhof Frauenfeld bei der Treppe Richtung Stadt.

Rückreise mittels **ÖV**

Es wird ein Sammeltaxi (bis zu 8 Personen) vom Restaurant bis Bahnhof Frauenfeld organisiert.
Pauschale pro Fahrt CHF 64.00, Aufteilung unter den Mitfahrenden.

Abfahrt Restaurant: 20:45h

Zug Richtung Zürich: 21:18h, Gleis 1

Wir vom Vorstand hoffen auf eine rege Teilnahme und freuen uns auf einen informativen, spannenden wie gemütlichen Sommertag.

Sonnige Grüsse



Anita Römer-Koch