

An folgenden Veranstaltungen beteiligen wir uns 2017:

08. u. 09.04.

Biogarten-Messe in Kelkheim bei Frankfurt

Biopflanzen, Kunsthandwerk und wir auf Schloss Rettershof.

22. u. 23.04.

Biogarten-Messe in Kerpen bei Köln

Biopflanzen, Kunsthandwerk und wir auf Schloss Türnich.

02. u. 03.06.

Weinfest in Vlotho

2. Weinfest auf dem Sommerfelder Platz.

16.-19.06.

Weinfest der Verbandsgemeinde Bad Kreuzn.

In diesem Jahr findet das Fest in Pfaffen-Schwabenheim statt. Von Freitag bis Montag vertreten wir mit unserem Weinstand die Gemeinde Volxheim.

08. u. 09.07.

Weinfest in Weilmünster

Zwei Tage tolle Stimmung auf dem Rathaus-Kirchplatz.

28.07.- 30.07.

Waldbröler Weinkost

Stilvolles Ambiente und bestes Unterhaltungsprogramm.

27.8.

BUND-Gartenmesse, Bad Münster am Stein

18. Ökologische Messe für Garten- und Balkonbesitzer im Kurpark.

31.08.- 03.09.

Darmstädter Weinfest

Bereits zum 36. Mal findet das Weinfest mit ca. 30 Ständen in der Wilhelminenstraße statt.

DAS WEINGUT

liegt am Rande Rheinhessens, 6 km südlich von Bad Kreuznach. Das Familienunternehmen wird seit 1990 kontrolliert ökologisch nach ECOVIN-Richtlinien bewirtschaftet. Wir pflegen 10 ha Reben in Rheinhessen und 0,6 ha an der Nahe, sowie 2,6 ha Streuobstwiesen. Das Weingut ist Demonstrationsbetrieb des ökologischen Landbaus und LernOrt-Bauernhof. Wir bilden aus und stellen zwei Plätze für das freiwillige ökologische Jahr.

DIE WEINE

Dank konsequent schonender Traubenverarbeitung und gekühlter Gärung reifen lebendige Weißweine und Sekte mit viel Frucht heran. Gehaltvolle, farbkraftige Rotweine, die ein Jahr im Holzfass lagern, sowie weiße und rote Spezialitäten aus dem Barrique-Fass runden das Angebot ab. Unsere Bemühungen um eine möglichst natürliche Vinifikation schließen die Zugabe von Enzymen und die Verwendung von Schönungsmitteln tierischen und synthetischen Ursprungs aus. Die Weine kann man als vegan bezeichnen.

EVENT-LOCATION

Mit der Erweiterung der Betriebsräume 2014 entstand auch eine große teilweise überdachte Terrasse angrenzend an den Innenhof, sowie eine für Weinproben, Seminare und Feierlichkeiten zu nutzende Räumlichkeit mit besonderem Flair. Der Raum ist über Treppe und Lift erreichbar und besitzt eine behindertengerechte Toilette. Je nach Bedarf stehen Beamer-Technik und Flipchart bereit. Falls Sie eine Veranstaltung oder Familienfeier planen können wir Ihnen unsere Räumlichkeiten gegen Miete gerne zur Verfügung stellen.

MENSCH und ARBEIT

Den Familienbetrieb bewirtschaften meine Frau Margit und ich gemeinsam mit unseren erwachsenen Kindern Sabine und Sebastian. Die Liebe zur Natur und die Freude am Wein prägen unser gemeinsames Schaffen. Mit uns auf dem Weingut leben und arbeiten ein Lehrling, zwei Jugendliche im „Freiwilligen Ökologischen Jahr“, wie auch Aktiv-Urlauber (WWOOFer) und Waldorf-Schul-Praktikanten.

MITMACH-WEINGUT

In unserer Lebens- und Qualitäts-Philosophie nimmt die Handarbeit einen hohen Stellenwert ein. Rebschnitt, Ertragsregulierung und Lese werden daher von Hand erledigt. Die Erfahrung, dass körperliche, sinnvolle Betätigung in freier Natur ein wesentlicher Baustein des persönlichen Glücks sein kann, teilen wir mit vielen Menschen, die uns als WWOOFer im Weinberg, Selbstversorger-Garten oder Streuobst unterstützen. Jeder kann mitmachen: www.wwoof.de



1. Mitmach-Weingut Deutschlands



Wein + Natur
2017

Nachhaltig genießen



Hans-Peter & Sebastian Müller GbR

Talgartenstraße 12

55546 Volxheim b. Bad Kreuznach

Tel. 06703/606

www.bruehler-hof.de / info@bruehler-hof.de

14. Mai 2017, Muttertag

Wildkräuter-Wanderung mit anschließendem
Seminar: Wildkräuter-Küche

Kräutersuche entlang unserer Weinberge mit der Siefersheimer Kräuterhexe Martina.

Im anschließenden Kochkurs mit Koray Karabyk vom Kochbus Rheinland-Pfalz bereiten wir die „Fundsachen“ zu und genießen sie mit den passenden Weinen.

Anmeldung für Kochkurs erforderlich!

Preis: Wanderung 7,- € / Kochkurs kostenlos

Um die Vielfalt der Pflanzen und Tierarten (besonders der Insekten) im Weinberg zu fördern säen wir artenreiche Begrünungsmischungen mit vielen Leguminosen und Blühpflanzen zwischen die Rebzeilen.



Hauhechel-Bläuling

An die Zeilenenden pflanzen wir mehrjährig überdauernde Wildkräuter. So entsteht entlang unserer Weinbergparzellen ein Wildkräuterpfad. Durch Aufstellung von Info-Tafeln soll ein Lehrpfad entstehen, der nicht nur über Wildkräuter sondern auch über den ökologischen Weinbau informiert.

Er soll jedem jederzeit zugänglich sein.



Salat mit Kapuzinerkresse-Blüten

04. Juni 2017, Pfingst-Sonntag

Präsentation des neuen Weinjahrgangs

10.00 - 20.00 Wein- und Sekt-Verkostung, Keller- und Weinbergs-Führungen



Weißwein-Präsentation im Weißwein-Keller

10. September

Pergel-Wanderung

11.00 - 18.00 Weinbergswanderung mit Trauben-Probieren, Mittagessen im Weinberg und Weinverkostung.

Preis: 15.- € / Anmeldung erforderlich!



Herbst-Vesper unter der Ulme 2016

16. September

Ernte-Fest für Groß und Klein

! - NEU - !

10.00 - 18.00 Uhr Wir ernten im Weinberg und auf der Streuobst-Wiese Kartoffeln, Kürbisse, Zwiebeln, Äpfel und Tafel-Trauben. Nach der gemeinsamen Zubereitung im Weingut genießen wir die Ernte mit den passenden Weinen.

Preis: 10.- € (Kinder sind frei) / Anmeldung erforderlich!

7. Oktober 2017

Weinlese für Neugierige

9.00 - 18.30 Trauben einmal selbst lesen, mit vielen Informationen über das Weinwerden.

Incl. Verpflegung, Keltern und Verkostung.

Preis: 15.- € / Anmeldung erforderlich!



Weinlese für Neugierige 2016

9. Dezember 2017

Bio-Glühwei(h)n-Nacht mit Jungweinprobe

17.00 - 24.00 Uhr

Genießen Sie in vorweihnachtlicher Atmosphäre selbstgemachten Glühwein am Weinstand und in unseren beheizten Räumen.

18.00 - 23.00

Kellerführungen mit Verkostung des 2017er am Fass.

Speisen: Biologisch, regional und saisonal, auch für Vegetarier, Weihnachts-Gebäck.

Getränke: Glühwein, alkoholfreier Punsch, Wein u. Sekt



Beschering der Wein-Majestäten 2016