

An folgenden Veranstaltungen beteiligen wir uns 2018:

19. u. 20.01.

Internationale Grüne Woche, Berlin

Bio-Halle 1.2b, Stand 218, Demobetriebe ökol. Landbau

31.03. u. 01.04.

Biogarten-Messe in Kelkheim bei Frankfurt

Biopflanzen, Kunsthandwerk und wir auf Schloss Rettershof

21. u. 22.04.

Biogarten-Messe in Kerpen bei Köln

Biopflanzen, Kunsthandwerk und wir auf Schloss Türnich.

06.05.

9.Grüner Umwelttag - Messe in Geilenkirchen

10.00 – 18.00 Uhr im Sportpark Loherhof

15.-18.06.

Weinfest der Verbandsgemeinde Bad Kreuzn.

In diesem Jahr findet das Fest in Hackenheim statt.

Von Freitag bis Montag vertreten wir mit unserem Weinstand die Gemeinde Volxheim.

07. u. 08.07.

Weinfest in Weilmünster

Zwei Tage tolle Stimmung auf dem Rathaus-Kirchplatz.

27.07.- 29.07.

Waldbröler Weinkost

Stilvolles Ambiente und bestes Unterhaltungsprogramm.

30.08.- 02.09.

Darmstädter Weinfest

Bereits zum 37. 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 Schönungsmittel 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



BRÜHLER HOF

Bio-Vielfalt-Erleben



1. Mitmach-Weingut Deutschlands
WWOOFing-Farm 192

Wein + Natur 2018

Nachhaltig genießen



S. Rook u. H.-P. Müller GbR
Talgartenstraße 12
55546 Volxheim b. Bad Kreuznach
Tel. 06703/606
www.bruehler-hof.de / info@bruehler-hof.de

13. Mai 2018, Muttertag

Wildkräuter-Wanderung

10.00 – 13.00 Uhr Kräutersuche entlang unseres Wildkräuterpfades, der an unseren Weinbergen vorbeiführt. Es begleitet uns die Biologin Dorothea Kortner. Wir werden viel über die Bedeutung der Wildkräuter im Ökosystem erfahren, speziell für die Insekten.

Die Teilnahme ist kostenlos, Anmeldung nicht erforderlich.

13.00 – 15.00 Uhr Nach der Wanderung werden wir ein gemeinsames Kräutermahl mit Brennnessel, Bärlauch, Vogelmiere und anderen genießen. Dazu verkosten wir natürlich die passenden Weine.

Preis: 10,- € / Anmeldung erforderlich



Hummel an Königskerze

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

An die Zeilenenden pflanzen wir mehrjährig überdauernde Wildkräuter. So wächst entlang unserer Weinbergspartellen ein Wildkräuterpfad. Durch Aufstellung von Info-Tafeln soll ein Lehrpfad entstehen, der nicht nur über Wildkräuter sondern auch über den Bioweinbau informiert. Die offizielle Einweihung ist für 2019 geplant. Der Pfad soll jedem jederzeit zugänglich sein.



Wiesensalbei

20. Mai 2018, Pfingst-Sonntag

Präsentation des neuen Weinjahrgangs

10.00 - 20.00 Uhr Wein- und Sekt-Verkostung

15.00 - 16.00 Uhr Kellerführung

16.00 – 17.30 Uhr Weinbergsführung

Eintritt frei / Anmeldung nicht erforderlich



Im Holzfasskeller reifen die Rotweine

9. 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 2017

15. September 2018

Ernte-Fest für Groß und Klein

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!

6. Oktober 2018

Weinlese für Neugierige

9.00 - 18.30 Uhr Trauben einmal selbst lesen, mit vielen Informationen über das Werden des Weines, incl. Verpflegung, Keltern und Verkostung.

Preis: 15,- € / Anmeldung erforderlich!



Weinlese für Neugierige 2017

8. Dezember 2018

Bio-Glühwei(h)n-Nacht mit Jungweinprobe

17.00 - 24.00 Uhr

Genießen Sie in vorweihnachtlicher Atmosphäre selbstgemachten Glühwein und Punsch am Weinstand, Wein und Sekt in unserer Vinothek.

18.00 - 23.00 Uhr

Kellerführungen mit Verkostung des 2018er am Fass. Speisen: Biologisch, regional und saisonal, auch für Vegetarier. Dazu gibt es selbstgebackenes Weihnachts-Gebäck.

Getränke: Glühwein, alkoholfreier Punsch, Wein u. Sekt



Bio-Glühwein nach Rezeptur des Hauses