

## An folgenden Veranstaltungen beteiligen wir uns 2019:

22. u. 23.01.

### **Internationale Grüne Woche, Berlin**

Bio-Halle 1.2b, Stand 215, Demobetriebe ökol. Landbau

06. u. 07.04.

### **Biogarten-Messe in Kelkheim**

Biopflanzen u. Kunsthandwerk beim Schlosshotel Rettershof

27. u. 28.04.

### **Biogarten-Messe in Kerpen bei Köln**

Biopflanzen, Kunsthandwerk und wir auf Schloss Türnich.

14.-17.06.

### **Weinfest der Verbandsgemeinde Bad Kreuzn.**

In diesem Jahr findet das Fest in Fürfeld statt.

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

06. u. 07.07.

### **Weinfest in Weilmünster**

Zwei Tage tolle Stimmung auf dem Rathaus-Kirchplatz.

25.08.

### **BUND-Gartenmesse in Bad Münster am Stein**

Heimische Zaubergärten im Kurpark

29.08.- 01.09.

### **Darmstädter Weinfest**

Bereits zum 38. 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](http://www.wwoof.de)



# BRÜHLER HOF

Bio-Vielfalt-Erleben



1. Mitmach-Weingut Deutschlands

## Wein + Natur 2019

Nachhaltig genießen

Demonstrationsbetriebe  
Ökologischer Landbau

S. Rook u. H.-P. Müller GbR  
Talgartenstraße 12  
55546 Volxheim b. Bad Kreuznach  
Tel. 06703/606

[www.bruehler-hof.de](http://www.bruehler-hof.de) / [info@bruehler-hof.de](mailto:info@bruehler-hof.de)

12. Mai 2019, Muttertag

### Einweihung des Wildkräuter-Lehrpfades

10.00 – 13.00 Uhr Kräutersuche entlang unseres Wildkräuterpfades, der an unseren Weinbergen vorbeiführt. Es begleiten uns die Biologin Dorothea Kortner und die Kräuterhexe Martina Schmitt. Wir werden viel über die Bedeutung der Wildkräuter im Ökosystem erfahren, speziell für die Insekten. Andererseits sind viele Wildpflanzen auch medizinisch und kulinarisch von besonderem Interesse. 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 wachsen entlang unserer Weinbergparzellen viele verschiedene Blütenpflanzen. Durch Aufstellung von Info-Tafeln, die über die ökologische, medizinische und kulinarische Bedeutung der einzelnen Kräuter informieren ist ein Lehrpfad entstanden, der jedem jederzeit zugänglich ist.



Wiesenalbei

09. Juni 2019, 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

8. September 2019

### Pergel-Wanderung

11.00 – 17.00 Weinbergswanderung mit Trauben-Probieren, Mittagessen im Weinberg und Weinverkostung.  
Preis: 15,- € / Anmeldung erforderlich!



Eifrige Kartoffelsammler beim Erntefest 2018

14. September 2019

### 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 Trauben. Nach der gemeinsamen Zubereitung im Weingut genießen wir die Ernte mit den passenden Weinen.  
Preis: 10,- € (Kinder sind frei) / Anmeldung erforderlich!

5. Oktober 2019

### Weinlese für Neugierige

9.00 - 18.30 Uhr Trauben einmal selbst lesen, mit vielen Informationen über das Werden des Weines, incl. Verpflegung, Kelterern und Verkostung.  
Preis: 15,- € / Anmeldung erforderlich!



Weinlese 2018

7. Dezember 2019

### Bio-Glühwei(h)n-Nacht mit Jungweinprobe

17.00 - 23.00 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 2019er am Fass.  
Speisen: Biologisch, regional und saisonal, auch für Vegetarier. Dazu gibt es selbstgebackenes Weihnachts-Gebäck.  
Getränke: Glühwein, alkoholfreier Punsch, Wein u. Sekt



Jungweinprobe während Bio-Glühwei(h)n-Nacht 2018