

Neue Kurse beim VBW

red. BAD MÜNSTER AM STEIN-EBERNBURG Das Volksbildungswerk Bad Münster am Stein-Ebernburg bietet neue Kurse an. Abnehmen in der Gruppe ist Thema und Ziel eines Kurses, den das VBW ab Freitag, 12. September, unter Leitung von Steffi Krennerich startet. Der Rückhalt der Gruppe motiviert und stärkt, so fällt Abnehmen leichter. Die zwölf Kursnachmittage finden von 17 bis 18 Uhr im Haus des Gastes in Ebernburg statt und kosten 30 Euro.

Ein Kurs „Französische Konversation“ beginnt am Dienstag, 16. September, 17.30 bis 19 Uhr. Der Unterricht, unter Leitung von Lalao Lenhardt, findet im Haus des Gastes in Ebernburg statt.

„Spaß auf Rollen“ heißt es am Freitag, 12. September, von 16.30 bis 19.30 Uhr auf dem Schulhof der Franz von Sickingen-Schule. Hans Peter Kasper führt Interessierte aller Altersgruppen ins gelenkschonende Inline-Skating ein. Erwachsene zahlen 12, Kinder 6 Euro.

Mit dem Programm „Power Point“ ist man in der Lage, für den beruflichen wie auch privaten Bereich Präsentationen zu erstellen. Kursbeginn ist am Montag, 15. September, 18.30 bis 20 Uhr. Der Kurs besteht aus sechs Übungseinheiten und kostet 60 Euro.

Ein E-Mail-Grundkurs beginnt am Dienstag, 16. September, 19.30 bis 21 Uhr. Er erstreckt sich über fünf Abende zu 50 Euro. Alle Kurse werden von Marita Kolling geleitet und finden in der Hauptschule der Franz von Sickingen-Schule im Stadtteil Ebernburg statt.

Information und Anmeldung bei Lieselotte Sofsky, Telefon (067 08) 660310, im Internet unter www.vbw-bme.de.

Im normalen Weinberg wächst nur Gras

Ökwinzer begrünen gezielt mit unterschiedlichen Pflanzen / Unterricht für Jungwinzer

VOLXHEIM Unterricht in den Weinbergen gab es für 34 angehende Winzer und Winzerinnen des dritten Ausbildungsjahres der Berufsbildenden Schule für Agrarwirtschaft, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Bad Kreuznach, im Weingut Brühler Hof.

Von
Wolfgang Zumsteg

Seit acht Jahren können Schüler und Schülerinnen kurz vor der Weinlese Erfahrungen und Kenntnisse im „Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau“ von Hans Peter Müller sammeln. Für die angehenden Winzer kann Weinbautechniker Müller direkt in seinen Weinbergen die Unterschiede zwischen ökolo-

gischem und konventionellem Weinbau anschaulich machen.

Beim Einsatz chemischer Mittel ist der Unterschied deutlich: Während im konventionellen Anbau chemische Wirkstoffe zur Bekämpfung von Pilzkrankheiten und Schädlingen im Weinberg eingesetzt werden, kommen im Ökoanbau pflanzliche Extrakte sowie Kupfer und Schwefel zum Einsatz.

Des Weiteren erfuhren die Teilnehmer, dass der Boden im „Ökweinberg“ mit verschiedenen Kleearten, Wildkräutern wie Pimpernelle und Wiesenknopf bepflanzt wird, die nach der Einarbeitung in den Boden einen besseren Humus bilden, der dann den Reben zugute kommt. Zur Dauerbegrünung werden auch Malve, bodenständige Gräser und Kräuter im Wechsel mit Win-

terbegrünung mit Wicken, Örtlich, Raps und Rüben gepflanzt und somit Bodenpflege betrieben. Im konventionellen Weinbau dagegen wächst zwischen den Weinbergsreihen nur Gras, damit die Maschinen besseren Halt unter anderem bei der Ernte in den Weinbergszeilen finden.

Beim Rundgang durch die Weinberge von Bio-Winzer Müller nahmen die Auszubildenden mit ihrem Fachlehrer Michael Kleinschmidt alle

Rebsorten – vom Riesling über Rivaner, Chardonnay und Grau-Burgunder bis hin zu den roten Sorten wie Regent, Spätburgunder oder Dornfelder in Augenschein. Das sind nur sechs von 13 Rebsorten, die auf den acht Hektar ökologisch bewirtschafteten Flächen auf lehmigem Tonboden angebaut werden.

Nach dem ausführlichen Gang durch die Weinlagen führte Sohn Sebastian Müller durch den gesamten Familien-

betrieb. Hier zeigte der gelernte Weinbautechniker den angehenden Winzerkollegen Keller, Fasslager und Maschinen für den Außen- und Innenbetrieb. Mit einer Weinprobe und einer Vesper endete für die Schulklasse der Unterricht und für Winzer Müller war es wieder einmal die Gelegenheit, den ökologischen Weinbau jungen Nachwuchskräften näher zu bringen und sie dafür zu begeistern.



Winzer Hans-Peter Müller (links) im Gespräch mit angehenden Winzern und Winzerinnen des dritten Ausbildungsjahres der Berufsbildenden Schule für Agrarwirtschaft, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Bad Kreuznach.
Foto: Wolfgang Zumsteg

Das Weingut Brühler Hof

■ Auf eine Hofstelle aus dem Jahr 1895 geht das heutige Weingut Brühler Hof zurück, das Hans-Peter Müller 1990 auf ökologischen Weinbau nach Ecovin-Richtlinien umstellte. Heute werden acht Hektar Reben in Rheinhessen und an der Nahe sowie zwei einhalb Hektar Streuobst bewirtschaftet.

■ Der Betrieb bildet aus und bietet Jugendlichen zwei Plätze im Freiwilligen Ökologischen Jahr.

■ In der Qualitätsphilosophie nimmt Handarbeit einen hohen Stellenwert ein. Ausschließlich selektiv von Hand geerntete Trauben bilden die Basis für beste Güte und Be-

kömmlichkeit der Gutsweine.

■ Beim internationalen Burgunder-Wettbewerb der Zeitschrift Selection errang der 2005er, im Barrique gereifte Chardonnay vier von fünf Sternen und Ökotest 7/2007 empfahl den 2006er Rivaner des Weinguts. Der 2007er Rivaner, Qualitätswein trocken – anregend, fruchtig mit sehr milder Säure – belegte den ersten Platz bei Best of Bio.

■ Hof- und Weinbergsführungen bietet Öko-Winzer Müller auch für Verbraucher, Kinder und Jugendliche an. Infos per E-Mail an info@bruehler-hof.de oder Internet www.bruehler.hof.de

Kurz notiert

Schmuck-Ausstellung

BAD MÜNSTER AM STEIN-EBERNBURG Vom 11. September bis 21. Oktober findet in der Brunnenhalle eine Schmuckausstellung mit Werken nach alter venezianischer Löttechnik mit zum Teil seltenen und außergewöhnlichen Opalen statt. Zu erleben ist die Faszination außergewöhnlicher, von Künstlerhand kreierter Schmuck- Unikate mit Edelsteinen. Die Künstlerin Christine Kurzmann ist persönlich anwesend und gibt gerne weitere Erläuterungen. Der Eintritt ist frei! Information beim Verkehrsverein Rheingrafenstein, Berliner Straße 60, Bad Münster am Stein – Ebernburg, Telefon (067 08) 64 17 80; Fax (067 08) 6 41 78-99, verkehrsverein@badmuenster-am-stein.de, Internet www.bad-muenster-am-stein.de

Kindersachenbasar

FÜRFELD Eltern und die FWG Fürfeld laden am Sonntag, 21. September, von 10 bis 12 Uhr bei Kaffee und Kuchen zum Kindersachenbasar in die Eichelberghalle ein. Information und Anbieternummern gibt es per E-Mail an die Adresse kindersachenbasar@fuerfeld.de oder unter Telefon (067 09) 91 11 77 oder (067 09) 96 07 06, die Dokumente sind zum Ausdrucken im Internet hinterlegt unter www.fuerfeld.de/kindersachenbasar. Der Erlös kommt der örtlichen Grundschule zugute.

Gottesdienst

NEU-BAMBERG Die katholische Pfarrgemeinde feiert am Sonntag, 14. September, um 10.30 Uhr einen Familiengottesdienst mit Taufe von Jakob Krisch am Feldkreuz im Eckelsgrund. Musikalische Begleitung durch den CVJM Neu-