



Frühburgunder aus dem Barriquefass, Regent, Grauburgunder, Riesling, Chardonnay und Muscaris verkosteten die angehenden Winzer auf der schattigen Hofterrasse.

## Unterricht im Volxheimer Weinberg

Kreuznacher Weinbauschüler zu Gast auf dem Brühler Hof - Viel gelernt über Rebsortenwahl, Bodenpflege und Pflanzenschutz

### Bad Kreuznach/Volxheim

Bereits seit 16 Jahren treffen sich die Berufsschüler der Oberstufe Weinbau kurz vor der Weinlese im Bio-Weingut der Familie Müller in Volxheim. 50 Auszubildende, meist aus den nördlicheren Anbaugebieten, waren mit ihren Fachlehrern Michael Kleinschmidt und Joachim Frantz zu Besuch. Der Winzerberuf steht bei diesen jungen Leuten heute hoch im Kurs. So fuhr man erstmals in zwei Gruppen aufgeteilt bei strahlendem Sonnenschein zu den Bioweinbergen.

Dort erläuterten Senior Hans-Peter Müller und Junior Sebastian Müller ihre betriebsspezifische Praxis des ökologischen Weinbaus. Rebsortenwahl, Erziehungsform, Bodenpflege und natürlich der Pflanzenschutz waren die Themen, die die angehenden Winzer interessierten.

Gerade der nasse Frühsommer hatte die Winzer und die Ökowinzer im Besonderen vor große Herausforderungen gestellt. Dass die Peronospora (falscher Mehltau) in den Brühler Hofweingebirgen nicht so verheerend zugeschlagen hat wie in manch anderen Weinbergen führten die Betriebsleiter auf die relativ kurzen, aber flexiblen Spritztermine, die intensive Entblätterung der Traubenzone und die Rebsortenwahl zurück.

So wachsen in den tieferen, durch Pilzkrankheiten stärker bedrohten Lagen, teilweise bereits pilztolerante Rebsorten wie

Regent, Saphira und Muscaris. Während die trockeneren Lagen in der Höhe mit den pilzanfälligeren traditionellen Rebsorten

wie Spätburgunder, Grauburgunder, Riesling, Scheurebe, Silvaner und Gewürztraminer bepflanzt sind, 3,4 Kilogramm

Kupfer je Hektar auf elf Spritzungen verteilt hat es in diesem Jahr bedurft, um die Trauben vor größerem Schaden zu schüt-

zen. „Das sind zwar 0,4 Kilogramm mehr als wir jährlich ausbringen dürfen, aber durch Einsparungen in den vorangegangenen vier Jahren können wir das ausgleichen. So hatten wir im trockenen Sommer 2015 nur 0,8 Kilogramm eingesetzt. Im Schnitt der letzten fünf Jahre liegen wir inklusive diesem bei nur zwei Kilogramm Kupfer je Jahr“, erläutert Sebastian Müller. „Wichtiger als die absolute Menge des Kupfereinsatzes war in diesem Sommer die richtige Terminierung. Wir versuchten immer vor den Regentagen zu spritzen und schafften das dank Samstag- und Sonntagspritzungen auch meist. Zum Glück haben wir eine tolle Nachbarschaft, die Verständnis dafür hat, wenn sonntags früh um 6 Uhr der Traktor nebenan schon wieder brummt,“ bekennt Hans-Peter Müller.

Nach ausgiebiger Inspektion der verschiedenen Rebsorten und zunehmender Hitze zog es den Winzernachwuchs im Anschluss in den kühlen Keller des Weinguts. Hier kamen die Besonderheiten der ökologischen und veganen Weinbereitung zur Sprache. Das Ergebnis der ökologischen Arbeit in Weinberg und Keller gab es nach einem kleinen Imbiss bei einer Weinprobe zu verkosten.

Mit einem Dankeschön in Form zweier Weinpräsente an die Gastgeber verabschiedeten sich die Schüler, für die damit ein Unterrichtstag der angenehmeren Art endete.



Bild links: Herbizidfreie Bodenpflege seit über 30 Jahren mit Flachschar und Häufelscheibe. Bild rechts oben: Der Graue Burgunder ist seit Jahren die Paradesorte des Brühler Hofes. Bild rechts unten: Wildkräuter und Artischocken wachsen an den Zeilenenden der Reben. Hier gibt es auch für Hummeln was zu holen.



### Handarbeit hat auf dem Bioweingut Brühler Hof einen hohen Stellenwert

Bereits 1990 stellte Weinbautechniker Hans-Peter Müller den ehemaligen Fassweinebetrieb mit Ackerbau und Viehzucht auf ökologischen Weinbau um. Mittlerweile bewirtschaftet der Familienbetrieb zehn Hektar Rebfläche, die über die Flasche vermarktet werden und 2,4 Hektar Streuobst. In der Qualitätsphilosophie nimmt die Handarbeit einen hohen Stellenwert ein. So werden Rebschnitt, Ertragsregulierung und die Weinlese grundsätzlich von Hand erledigt. Zur Traubenwicklerbekämpfung werden Pheromone eingesetzt. Die Vinifikation der Weine erfolgt auf möglichst natürliche Art. So verzichtet man im Brühler Hof auf die Zugabe von Enzymen, Hefenährsalzen und die Behandlung mit Schönungsmitteln tierischen Ursprungs.

Mit auf dem Weingut leben und arbeiten Freiwillige Ökologische Helfer, Auszubildende, Weinbaupraktikanten, Waldorfschulpraktikanten und Aktivurlauber (WWOOF). Das Weingut zählt zum Netzwerk, der über ganz Deutschland verteilten circa 250 Demonstrationsbetrieben des ökologischen Landbaus. Als Lernort Bauernhof wird außerschulischer Unterricht für Schulklassen aller Altersstufen angeboten. Auch als „Partnerbetrieb Naturschutz“ engagiert sich die Familie für Nachhaltigkeit und Artenschutz.

➔ Stets aktuelle Infos über das Leben und Arbeiten im Brühler Hof gibt es unter [www.bruehler-hof.de](http://www.bruehler-hof.de)