

TERMINE IM HOLZMONAT SEPTEMBER 2019

Do 12. September 19Uhr BIOLOGISCH-DYNAMISCH DURCHS JAHR - **Qualität die überzeugt
Was macht der Winzer, wenn er biol. - dynamisch tätig ist und
was unterlässt er?**

Informative und inspirative Donnerstags Weinprobe
Impulsvortrag mit anschließender lockerer Gesprächsrunde. Begleitet von
demeter Weinprobe und herzhaftem Imbiss (20Euro)
Anmeldung erforderlich bei Weingut Kaufmann, Hattenheim/Rheingau
www.kaufmann-weingut.de Tel. 06723-2475

Highlight > 3.Termin

So 15. September 7Uhr SONNENAUFANGSWANDERUNG MIT WEINBERGFRÜCKSTÜCK
bis ca. 10.30 Uhr **Morgenstund´ hat Gold im Mund**

Was für ein Start in den Sonntag !

**Davon werden Sie noch oft erzählen. Den Sonnenaufgang im Weinberg verbringen
kombiniert mit einem herzhaften Winzer Rucksack-Frühstück und einem Schluck
ausgewählter *demeter* zertifizierter Weine aus dem VDP Weingut Urban Kaufmann.**

Morgens zum Frühstück Wein? Wer einmal dabei war, ist begeistert. Wir treffen zu
Sonnenaufgang früh morgens, machen eine kleine Wanderung durch die Weinberge,
genießen die Natur des Sommermorgens. Unterwegs halten wir an ausgewählten Punkten
und erfahren Wissenswertes über den *demeter* Weinanbau, Vegetationsstand der
Weinbergswildkräuter und die jeweilige Weinlage.

Das Frühstück mit kleiner Weinprobe genießen wir uns an einem Platz mit schöner Aus- und
Weitsicht.

Der Vesper Rucksack ist prall mit Schweizer Käse, Wurst, Marmelade, Eier und knusprigen
Brötchen/Brot. Das eine oder andere essbare Wildkraut kann ebenfalls auf dem
Frühstücksbrot landen. Natürlich auch Kaffee/Tee.

Freuen Sie sich auf ein außergewöhnliches Erlebnis!

Ort: Hattenheim/Rheingau

Treffpunkt: Weingut Urban Kaufmann, Rheinallee 6 Eltville-Hattenheim

Datum: Sonntag 15.09.19, ein Tag nach Vollmond!

Uhrzeit: 7.00 bis ca. 10.30 Uhr **SONNENAUFANG: 6:40h**

Preis für das Komplettpaket: 36€, darin enthalten sind: Führung, gefüllter Vesper -Rucksack,
Weinverkostung, Kaffee/Tee etc.
Trinkwasser bitte mitbringen.

Anmeldungen erbeten bis 13.09.

www.kaufmann-weingut.de <<http://www.kaufmann-weingut.de>> oder

www.winkenbach.net <<http://www.winkenbach.net>>

Infos: 0174 41 63 123

TERMINE IM HOLZMONAT SEPTEMBER 2019

- Mi 18. September 17Uhr bis ca. 19.30Uhr** WIESBADENER WILDKRÄUTERSPAZIERGANG
Wildwurzeln graben „Die Wurzel aus...“ und grüner Nachwuchs
In der Wurzel liegt die Kraft, so spüren wir bei dieser Tour die nahrhaften, kraftvollen Wildwurzeln auf und schauen dabei gleich auch auf den grünen Nachwuchs, der noch einmal kräftig austreibt.
Gut geeignet das Immunsystem noch mal zu stärken.
Was alles mit den Wurzeln anzufangen ist wird manchen überraschen.
Der Ort unserer Tour, das Hofgut Adamstal feiert in diesem Jahr sein 65 jähriges Bestehen. Ein schöner Anlass gerade dort die herbstliche Wiesbadener Wildpflanzentour durchzuführen und im gemütlichen Reiterstübchen den Saisonabschluss zu feiern.
Treffpunkt: Wi-Adamstal 1, „Reiterstübchen“ Hofgut Adamstal
Investition: 18€/Kinder bis 12 Jahre frei
Beinhaltet: geführte Exkursion, Rezepte und Infos, sowie Verkostung
Anmeldung bis 1 Tag vorher erforderlich unter: 0174 41 623 123
- Do 19. September 17Uhr bis 19Uhr** WILDKRÄUTERSPAZIERGANG WEINHEIM
Beeren, Früchte, Samen und grüner Nachwuchs
Den Sommer in die Flasche einfangen. Die Wald, und Waldauwiesen Weinheims haben da einiges zu bieten. Es kann uns auch noch etwas blühen, oder grünen! Verkostet wird der Ansatz vom vergangenen Jahr.
Naturparkplatz unterhalb Bruno Fritsch Haus, Judenbuckel 2
Ihr Beitrag: 18€ pro Person, Kinder bis 12 Jahre frei
Beinhaltet: geführte Exkursion, Rezepte und Infos, sowie Verkostung und Ansatz Schraubgläser mitbringen (klein bis mittelgroß)
Anmeldung bis 1 Tag vorher erforderlich unter: 0174 41 623 123
- Sa 21. September 09.30Uhr bis 17Uhr** KOCHWORKSHOP IN CH-ARLESHEIM, nahe Basel
Herbstliche Wildkräuter – Köstlichkeiten selber herstellen
Wildwurzeln, Früchte, Samen und grünen Nachwuchs ernten und verarbeiten.
Kraftspendende Naturköstlichkeiten zum Direktverzehr, Mitnehmen und Verschenken. In der Gärtnerei des Sonnenhofs und Umgebung entdeckte Wildpflanzen werden, der Vegetation entsprechend verarbeitet. Suppe, Salat und Quiche zum Direktverzehr, Paste, Pesto, Öl, Salz, Tinktur etc. zum Mitnehmen.
Das Highlight sind die Bärlauchzwiebeln.
Info: www.forum-ernaehrung.ch
Anmeldung über: www.altemarkthalle.ch/angebot/in-aller-munde
- So 29. September 11Uhr bis ca. 16Uhr** TRAUM-TOUR MIT PICKNICK F- WISSEMBOURG/ELSASS
-Michaeli- Elsässer Bliemle- zum Esse, Trinke unn Gesund bleiwe
Michaeli -Kräutertour entlang der Lauter und über die Höh`.
Bachlauf, Wald, Heide und Wiesen wechseln sich auf diesem Weg ab.
Treffpunkt: Moulin de la Walk, Rue de la Walk 2, Wissembourg
Ihr Beitrag: 30 Euro, incl. Picknick und Texte
Trinkwasser bitte mitbringen
Infos & Anmeldung: 0174 41 63 123 www.winkenbach.net