

Vinaturel &
Nikolaihof Wachau



LADEN ZUM

BIODYN WORK- SHOP

AM

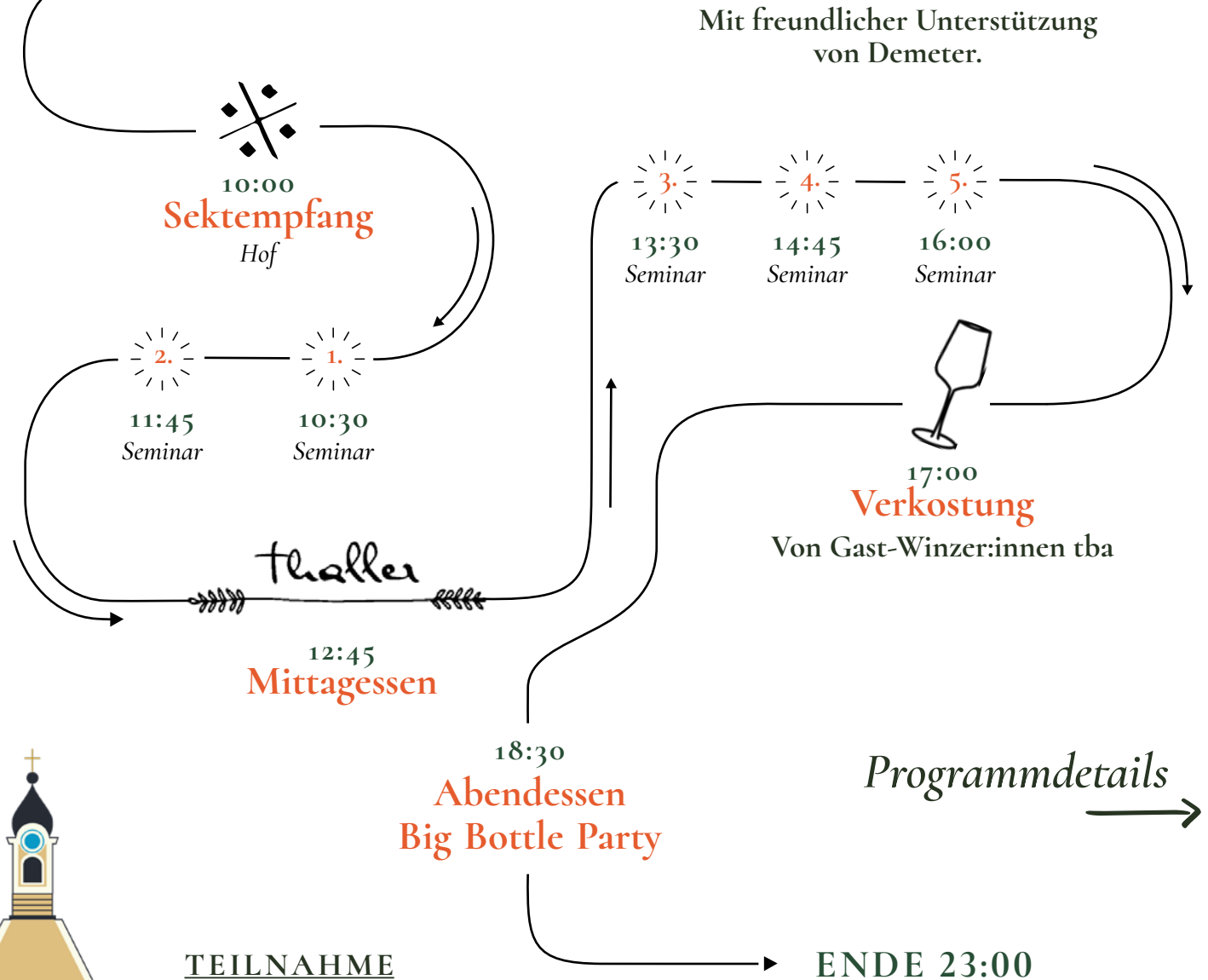

Nikolaihof
WACHAU

1. Juni 2026, 10 - 23 Uhr

Inklusive Get-together am
Vorabend von 18 bis 22 Uhr
+ Betriebsführung ab 17:30



TAGESABLAUF



TEILNAHME

Kosten pro Person: € 200,-

Anmeldungen sind ab sofort bei Vinaturel unter
info@vinaturel.de oder direkt am Nikolaihof unter
wein@nikolaihof.at möglich.

VORLÄUFIGE PROGRAMMDETAILS

WERNER MICHLITS
(Weingut Meinklang) gibt eine lebhaft
Einführung in die Biodynamische Land-
wirtschaft.

MARKUS BUCHMANN
(Gesellschaft für Bildekräfteforschung)
wird sich mit dem "Wahrnehmen von
Qualitäten" auseinandersetzen.
- mit Tasting

GEORG MEISSNER
(wanderschule.world & FH Geisenheim)
betrachtet die alkoholische Gärung aus
biodynamischer Perspektive.

WOLFGANG PATZWAHL
(Büro für Technik & Management im
Wein- und Gartenbau) wird sich mit dem
Thema Nachhaltigkeit befassen.

**GÖTZ DREWITZ mit GÉRALDINE
LACOURTE**
(Vinaturel) wird gemeinsam mit Géraldine
(Champagne Lacourte-Godbillon) die
Entwicklung der bio- und biodynamischen
Produktion in der Champagne thematisieren.

ANDREAS SCHUMANN
(Weingut Odinstal) wird über die Bedeu-
tung des Tieres im biodynamischen Wein-
bau sprechen.

MARTIN VON MACKENSEN
(Dottenfelderhof) widmet seinen Vortrag
der Welt der Stoffe und wird insbesondere
auf Charakter und Bedeutung des Schwefels
eingehen.

Am Ende des Workshop-Blocks wird
NIKI SAAHS (Nikolaihof Wachau, AT)
durch den Betrieb führen.

