

Das Bundesprogramm

Das Netzwerk Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau ist eine Maßnahme des **Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL)**. Ziel des BÖL ist es, die Rahmenbedingungen für die nachhaltige und ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft zu verbessern und die Voraussetzungen für ein gleichgewichtiges Wachstum von Angebot und Nachfrage zu schaffen.
www.bundesprogramm.de

Die Zukunftsstrategie

Das politische Leitbild der Bundesregierung ist „100 Prozent naturverträgliche Landwirtschaft“ – dazu gehören vor allem auch 30 Prozent ökologisch bewirtschaftete Fläche in Deutschland bis 2030. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) entwickelt deshalb den Fahrplan für mehr Bio weiter: die **Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL)**. Zentrales Instrument zu deren Umsetzung ist das BÖL, z.B. mit den Dialog- und Vernetzungsangeboten der Demonstrationsbetriebe.

Das Netzwerk

Das BMEL hat aus gut 35.000 Öko-Betrieben zuletzt 290 **Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau** ausgewählt. Sie zeigen durch Führungen, Hoffeste und Aktionstage allen Interessierten (Verbraucherinnen und Verbrauchern, Familien, Kitas, Schul- und Berufsschulklassen, Auszubildenden, Umstellungsinteressierten, Praktikerinnen und Praktikern), was ökologischen Landbau ausmacht.
www.demonstrationsbetriebe.de
www.oeko-einblick.de

Der Hof

Kontakt zum Weingut am Stein:

Ludwig und Sandra Knoll
Mittlerer Steinbergweg 5
97080 Würzburg, BY
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-022
Tel.: 0931-25 80 8 / Fax: -25 88 0
mail@weingut-am-stein.de
www.weingut-am-stein.de
www.vinothek-am-stein.de



Mehr Infos und
Betriebsspiegel



WEINGUT AM STEIN



HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Geschäftsstelle BÖL
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
boeln@ble.de
www.ble.de

STAND

Juli 2022

KONZEPT & REDAKTION

m&p: public relations, Bonn

GESTALTUNG

design.ideo, büro für gestaltung, Erfurt

BILDNACHWEIS

Weingut am Stein / ,Alex-Kraus, Stefan-Bausewein

Das Bundesprogramm Ökologischer Landbau –
initiiert und finanziert durch das Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft



Genusskultur am Stein

Mit bio-dynamischem Anbau, regionaler Tradition und hohem Qualitätsanspruch reifen in Würzburg am Main beste Steillagen-Weine. Genuss- und Lebensfreude sind auf dem Weingut fest verwurzelt und bei einem Besuch erlebbar.

„Unser Anspruch, individuelle, terroirgeprägte Weine aus exzellenten Steillagen zu erzeugen, die einen die Leidenschaft des Winzers spüren lassen, ist oberste Maxime“ – so fassen Sandra und Ludwig Knoll ihre Philosophie zusammen.

Steillagen und Besonderheiten

Das Weingut am Stein liegt malerisch inmitten der Würzburger Weinberge und wird als Familienweingut bereits in der fünften Generation betrieben. Dabei verfolgen Ludwig und Sandra Knoll seit zwölf Jahren einen Weinbau nach biologisch-dynamischen Regeln. 2013 schloss sich der Betrieb dem Naturland-Verband an.

Die insgesamt 40 Hektar Rebfläche erstrecken sich in Würzburg und größtenteils in der Kulturlandschaft am Stettener Stein. Im Anbau sind je zu einem Viertel Silvaner- und Burgunderreben (Weiß-, Grau- und Spätburgunder) und Riesling, neben Neuzüchtungen wie Müller-Thurgau und Scheurebe. Dabei gibt es mehrere Besonderheiten. So reifen einige Weine im neu erbauten Steinkeller in „Betoneiern“ und „Tonamphoren“. Auch die mehrfach ausgezeichnete Architektur des Gutsgeländes entspricht höchsten Nachhaltigkeitsstandards.

Weinverkauf ab Hof:

Mo – Fr 14 bis 18 Uhr

Sa 10 bis 17 Uhr

Jan. bis Mrz.

Sa bis 14 Uhr



Familie Knoll vertreibt ihre Weine direkt ab Hof sowie online via Versand. Auf dem Gelände befindet sich auch das „Reisers“, ein Restaurant mit Weinbar, geführt von Sternekoch Bernhard Reiser. Gäste können für einen längeren Aufenthalt das Gästehaus mit beziehen.

WeinWerk, Genuss und Musik

Gäste sind immer zu einer Weindegustation willkommen. Sei es bei einer Verkostung, einer Entdeckungsreise in die Mystik des Steinkellers, einer Tagung, einem Restaurant-Besuch, einem Kochkurs im Küchenhaus oder zu einem lehrreichen Wein-Seminar. Mit allen Sinnen die gekonnte Synthese aus Tradition und Innovation erleben, das geht besonders gut im WeinWerk – einem mit Eiche verkleideten gläsernen Kubus, der das moderne Leben mit der bodenständigen Natur harmonisch verbindet. Diese Synthese wirkt in jedem Tropfen Wein und in der einmaligen Architektur. Anfragen hierfür können per E-Mail oder Telefon eingehen. Auch das „Musikfestival Wein am Stein“ zählt inzwischen zu den Highlights der Region. Jedes Jahr im Juli bildet das Weingut am Stein wieder eine einzigartige Kulisse für die Live-Acts.

40 ha

Betriebsfläche

je 25 %

Silvaner-, Riesling- und Burgundersorten

0,6 ha

Streuobstwiesen

