



VERANSTALTUNGEN 2026 – WEINPROBEN

HOFLADEN WEIN UND FLORISTIK

(W)EINKEHREN – DIE WEIN-BLEIBE

LEISTUNGSSPORT – **WEINGUT** – WEINE MIT WUCHT


maier
BIO – WEINGUT – BADEN

VERANSTALTUNGEN 2026

FEBRUAR

27.02. KRIMI DINNER
Tickets über „das Kriminaldinner“

MÄRZ

01. & 02.03. EUROVINO
Fachmesse für Wein in Karlsruhe

21.03. WINZERFRÜHSTÜCK

27.03. KULINARISCHE WEINPROBE

APRIL

17.04. KRIMI DINNER
Tickets über „das Kriminaldinner“

24.04. WEINPROBE „BEST OF“
MIT NATALIE LUMPP

MAI

08.05. GRILLEVENT
MIT HEIKO BRATH

16.05. UNIMOG TREFFEN
ab 17.00 Uhr, keine Anmeldung erforderlich

17.05. UNIMOG MEETS WINE
Weinmesse im Unimogmuseum

22.05. KULINARISCHE WEINPROBE

JUNI

**04.06. PICKNICK IM WEINBERG MIT
„SCHWERTKELLER“**
Tickets über Schwertkeller

05.06. WEIN- & TAFELFREUDE
„SPARGELVIELFALT & ERDBEERZEIT“

11.06. YOGA & WEIN

13.06. WINZERFRÜHSTÜCK

19. & 20.06. NACHTWEINPROBE IM WEINBERG

JULI

04.07. WINZERFRÜHSTÜCK

10. & 11.07. NACHTWEINPROBE IM WEINBERG

16.07. YOGA & WEIN

31.07. NACHTWEINPROBE IM WEINBERG

AUGUST

01.08. NACHTWEINPROBE IM WEINBERG

SEPTEMBER

05.09. WEINBLEIBE HOCK
keine Anmeldung erforderlich

10.09. YOGA & WEIN

12.09. WINZERFRÜHSTÜCK

18.09. WEIN- & TAFELFREUDE
„NEUER WEIN & HERBSTGENUSS“

24.09. STRAUSS ABEND
keine Anmeldung erforderlich

OKTOBER

03.10. WEINWANDERTAG
BÜHLERTAL

09.10. WEIN- & TAFELFREUDE
„SCHLACHTFEST“

15.10. STRAUSS ABEND
keine Anmeldung erforderlich

17.10. WINZERFRÜHSTÜCK

23. & 24.10. WEIN- & TAFELFREUDE
„ES WIRD WILD“

NOVEMBER

06.11. WEIN- & TAFELFREUDE
„KÄSE & WEIN“

13.11. CELLAR OPEN

21.11. ADVENTSAUSSTELLUNG
keine Anmeldung erforderlich

DEZEMBER

04.12. KULINARISCHE WEINPROBE

NÄHERE INFORMATIONEN UND PREISE
FINDEN SIE AUF DEN FOLGESEITEN.



DER LEISTUNGSSPORTLER UNTER DEN WINZERN

Ein Kugelstoßer im Weinberg? Geht das? Ja, na klar geht das! Um Leistungssport zu betreiben, braucht es die richtige Einstellung. Begeisterung, Disziplin und Perfektionismus – das sind die Schlüsselwörter, die auch perfekt zum Weinmachen passen. Bei Wind und Wetter draußen arbeiten? Monatelang akribisch alles dafür tun, dass der Wein am Ende so schmeckt, wie wir uns das vorgestellt haben? Das ist nicht jedermanns Sache. Für den Beruf des Winzers muss man sich einfach begeistern können. Und mal ehrlich: so ein Kugelstoßer im Weinberg, das hat schon was, denn eines kann er besonders gut – anpacken!

Womöglich sieht das kurios aus: da stapft ein 2-Meter-Mann durch seine Steillagen, arbeitet sich behutsam durch das Blattwerk der Reben und nimmt dabei nahezu jeden Trieb genau unter die Lupe. Aber diese intensive Arbeit im Weinberg bringt ihm und ihr pure Freude! Denn als gelernte Gärtnerin und Floristin hat auch seine Frau Iris diesen besonderen Sinn für die Natur. Genau wie er, möchte auch sie einen Beitrag zur Erhaltung unserer schönen Flora und Fauna leisten. Das ist (neben unendlich vielen anderen) eines der Dinge, die die beiden verbindet.

★★
falstaff



eichelmann
2025



UNSER WEINGUT

In der nördlichen Ortenau, genauer gesagt in Haueneberstein bei der schönen Kurstadt Baden-Baden, führen wir seit 2001 mit viel Herzblut und in fünfter Generation unser **WEINGUT**. Diese Leidenschaft für den Weinbau ist ein kostbares Erbe, welches über 5 Generationen weitergegeben wurde. Neben unserem liebevoll geführten Bio-Weingut erwartet Besucher in Haueneberstein ein herzlicher Empfang im **HOF LADEN**. Hier gibt es nicht nur köstliche Weine, sondern auch wundervolle Blumengestecke und Dekorationen von Iris. In Bühlertal, in unserer „Außenstelle“, haben wir einen besonderen Ort geschaffen: einen Keller, der ein Stück unserer Weinleidenschaft birgt, sowie eine gemütliche Proberstube.

Mit einer naturnahen Herangehensweise bewirtschaften wir unsere Weinberge seit über 20 Jahren. Auf chemische Hilfsmittel wird verzichtet, stattdessen setzen wir auf pflanzliche Pflege und sorgsame Handarbeit. Seit 2015 tragen wir stolz den Titel eines Ökobetriebs, und seit 2018 sind wir bio-zertifiziert. Diese tiefe Verbundenheit zur badischen Heimat ist unser Antrieb, die Kulturlandschaft nachhaltig zu bewahren. Für uns ist Wein nicht nur ein Produkt, sondern ein Stück Lebensfreude. Ob ein markanter badischer Riesling, ein kräftiger Spätburgunder oder auch etwas Neues wie ein Piwi – wir lieben die Vielfalt. Etwa 30 Prozent unserer Rebfläche sind mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten bestockt, die uns mit ihrer Robustheit überzeugen.

Unsere Weine sind ehrlich, unkompliziert und voller Charakter. Etwa 10 Hektar beste Lagen, darunter Rebflächen um den Neuweierer Mauerberg oder auch Steillagen am Heiligenstein, pflegen wir das ganze Jahr über mit großer Freude. Jeder unserer Weine trägt die unverwechselbare Handschrift der Natur und des Terroirs unserer Heimat.





Nach fast 30 Jahren erfolgreicher traditioneller STRAUSS-WIRTSCHAFT haben wir beschlossen, unseren Gästen ein völlig neues Weinerlebnis zu bieten. Dabei wird mit den bisherigen Öffnungszeiten gebrochen und Sie sind herzlich eingeladen, mit dem Weingut unseren Hofladen Öffnungszeiten zu „Weinkehren“. Im Hofladen erwartet Sie eine bunte Vielfalt saisonaler Produkte aus der Region, die sich je nach Jahreszeit ständig verändern. Wir sind stolz darauf, unseren Gästen immer frische und hochwertige Köstlichkeiten bieten zu können. Seit dem Jahr wird der Fokus verstärkt auf besondere Veranstaltungen gelegt, die ausschließlich im Ticketvorverkauf erhältlich sind. Diese Events versprechen einzigartige Wein- und Genusserlebnisse, die Sie nicht verpassen sollten. Wir freuen uns darauf, Sie als unsere Gäste willkommen zu heißen und Ihnen weiterhin erstklassige Weine und regionale Spezialitäten zu bieten.



WEIN-BLEIBE



UNSER GÄSTEHAUS „DIE WEIN-BLEIBE“

Seit 2018 ist die „**WEIN-BLEIBE**“ ein Ort, an dem sich unsere Gäste wohl fühlen. Insgesamt bieten wir acht Zimmer, alle ausgestattet mit eigenem Bad, Sat-TV und WLAN.

Bei der Gestaltung sind wir unserem Bio-Ansatz treu geblieben und haben einen gehobenen Landhausstil mit Echtholz-Möbeln gewählt. Auch beim Bau war uns der nachhaltige Gedanke besonders wichtig! Die „**WEIN-BLEIBE**“ wurde in ökologischer Holzbauweise errichtet und verfügt über ein ausgeklügeltes, ökologisches Energiekonzept.

ab 115,00€ Doppelzimmer/Nacht – Anmeldung erforderlich
ab 98,00€ Einzelzimmer/Nacht – Anmeldung erforderlich

WEIN & GENUSSHÜTTE

Entdecken Sie das einzigartige Erlebnis des 24-Stunden-Genusses an der Wein- und Genusshütte direkt neben unserer Weinbleibe.

Unser Automat bietet eine tolle Auswahl an Weinen, die uns und das Terroir Badens widerspiegeln. Doch das ist noch nicht alles! Neben der Weinauswahl bietet der Automat auch eine Vielfalt an köstlichen Kleinigkeiten, die bei einem ordentlichen Vesper nicht fehlen dürfen!



**AKTUELLE ARRANGEMENTS FINDEN
SIE AUF UNSERER HOMEPAGE**



KULINARISCHE WEINPROBE

27.03., 22.05., 04.12. | Beginn 18.30 Uhr, Dauer ca. 4h

Herzlich Willkommen, zu einem einzigartigen Event! Hier erwartet Sie ein stilvolles Ambiente, ein selbstgekochtes 5-Gang-Menü und unsere exquisiten Bio-Weine. Genießen Sie einen entspannten Abend und lassen Sie sich von uns rundum verwöhnen. Mal servieren wir Gerichte mit Wild aus dem Baden-Badener Forst, mal gibt es erntefrischen Stangenspargel, kurzum, wir verwöhnen Sie rundum, regional und mit hausgemachten Spezialitäten – jede Weinprobe steht unter einem anderen Motto. Wir bieten Ihnen zu unserer regionalen und hochwertigen Küche die perfekte Weinbegleitung (in der Regel 2 Weine pro Gang) aus unserem eigenen Keller. Warum also nicht gleich Ihre Freunde anrufen und ein Ticket holen? Wir freuen uns schon darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

€ 99,00 p.P. – nur im Ticketvorverkauf*

NACHTWEINPROBE IM WEINBERG

19./20.06., 10./11.07., 31.07, 01.08.

Beginn Fr 18.30 Uhr Sa 18.00 Uhr, Dauer ca. 4–4,5h

Wir starten unser kleines Abenteuer mit einem spritzigen Gläschen Secco, um den Kreislauf in Schwung zu bringen, bevor wir uns auf den Weg zu unseren Weinbergen machen. Während wir durch die Reihen unserer Rebstöcke schlendern, ergeben sich zahlreiche Gelegenheiten für anregende Gespräche oder um sich über Themen wie den Bio-Weinanbau und die Kunst der Sektherstellung zu unterhalten. Im Weinberg, unter freiem Himmel und umgeben von den Reben, verkosten wir dann unsere Weine an dem Ort, an dem sie gewachsen sind. Und da so ein Spaziergang bekanntlich Appetit macht, servieren wir Ihnen zur Stärkung ein deftiges Vesper. Hier sind alle Ihre Fragen herzlich willkommen und wir freuen uns, sie ausführlich zu beantworten! Vergessen Sie nicht, festes Schuhwerk einzupacken und sich auf ein erlebnisreiches Abenteuer vorzubereiten. Also machen Sie sich bereit und los geht's! Die Weinprobe endet im Weinberg.

€ 58,50 p.P. – nur im Ticketvorverkauf



Credit © Lucie Greiner / Medienagenten

„CELLAR OPEN“

KELLERFÜHRUNG & WEINPROBE

13.11. | Beginn 18.30 Uhr, Dauer ca. 3,5h

Treffpunkt in unserer Vinothek in Bühlertal

Mit einem Glas Sekt zur Begrüßung heißen wir Sie herzlich willkommen und gewähren Ihnen einen exklusiven Blick hinter unsere Kulissen. Während unser informativer Rundgang Sie an Fässer und Tanks vorbeiführt, erleben Sie hautnah, wie unsere Weine reifen. Aber Vorsicht, die Fässer sind bekannt dafür, ab und zu ein geheimes Flüstern von sich zu geben! Wenn Sie all Ihre Fragen zum Weinanbau und zur Weinherstellung gestellt haben und sich unsere unterschiedlichen Weinstile verkostet haben, dürfen Sie sich auf das nächste Highlight freuen: Nach der Kellerführung erwartet Sie ein gehobenes Vesper im historischen Ambiente, wo unsere Weine Ihren Gaumen erfreuen! Warum nicht mal spontan sein? Melden Sie sich noch heute für dieses großartige Event an.

€ 54,00 p.P. – nur im Ticketvorverkauf

WINZERFRÜHSTÜCK

SEKT- & SECCOVERKOSTUNG

21.03., 13.06., 04.07., 12.09., 17.10. | ab 09.00 Uhr, Dauer ca. 2,5h

Genießen Sie ein himmlisches Winzerfrühstück im Bio Weingut Maier! Treten Sie ein in eine Welt des kulinarischen Genusses, die den Tag perfekt beginnen lässt. Unser Winzerfrühstück bietet eine verlockende Vielfalt: Sekt und Secco, sowie verschiedene eigene Säfte zur prickelnden Begrüßung. Herzhafter Schwarzwälder Schinken und Salami, veredelt nach traditionellen Rezepten, sowie süße selbstgemachte Marmeladen, die nach Heimat schmecken. Verschiedene Eiergerichte aus Freilandhaltung von glücklichen Hühnern. Regionales, liebevoll zusammengestelltes Müsli aus hiesigen Körnern. Käseliebhaber aufgepasst: Eine beeindruckende Auswahl an Käsesorten, darunter auch regionale Spezialitäten erwartet Sie auch sowie frisches Brot und knusprige Brötchen und saisonales Obst und Gemüse in ihrer vollen Pracht. Selbstverständlich dürfen auch Kaffee und Tee nicht fehlen. Reservieren Sie Ihren Platz und lassen Sie sich von uns mit einem unvergesslichen Winzerfrühstück verwöhnen. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen diesen besonderen Morgen zu teilen!

€ 36,00 p.P. – nur im Ticketvorverkauf



* Ihre Tickets bekommen Sie in unserem Hofladen, Onlineshop oder per E-Mail an info@weingut-maier.de



YOGA & WEIN

11.06., 16.07., 10.09. | Beginn 18.15 Uhr, Dauer ca. 3h

Tauchen Sie ein in einen ganz besonderen Abend voller Achtsamkeit, Bewegung und Genuss – mitten in der Natur, zwischen unseren Reben.

Ob Yoga-Neuling oder erfahrener Yogi, ob Weinliebhaber oder einfach neugierig auf neue Erfahrungen – Yoga & Wein ist für alle, die Körper, Geist und Gaumen verwöhnen wollen.

Melden Sie sich gerne über den Shop zu diesem Event an. Seien Sie schnell, denn die Plätze sind limitiert.

€ 49,00 p.P. – nur im Ticketvorverkauf



WEIN- & TAFELFREUDE

IN PETER'S BRENNSTUB

Treten Sie ein in die Welt des Genusses und der kulinarischen Freuden. Unser besonderer Abend beginnt mit einer herzlichen Begrüßung und einem erfrischenden Begrüßungsgetränk.

Gemeinsam begeben wir uns auf eine kulinarische Reise mit saisonalen Speisen, perfekt abgestimmt auf unsere ausgewählten Weine. Probieren Sie unsere feinen Weiß-, Rosé- und Rotweine und lassen Sie sich von ihren Aromen verführen. Zum Abschluss servieren wir Destillate aus der hauseigenen Brennerei. Reservieren Sie noch heute Ihren Platz und erleben Sie einen Abend voller Genuss und Geselligkeit in unserem Weingut. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu begrüßen!

UNSERE MOTTO'S IN DIESEM JAHR

05.06.	„SPARGELVIELFALT & ERDBEERZEIT“	59,50€
18.09.	„NEUER WEIN & HERBSTGENUSS“	50,00€
09.10.	„SCHLACHTFEST“	55,00€
23. & 24.10.	„ES WIRD WILD“ alles rund um's Wild Beginn wahlweise 17.30 oder 19.30 Uhr, Dauer ca. 2,5h	62,00€
06.11.	„KÄSE & WEIN“ Beginn 18.30 Uhr, Dauer ca. 3h	62,00€

* Ihre Tickets bekommen Sie in unserem Hofladen, Onlineshop oder per E-Mail an info@weingut-maier.de

WEITERE VERANSTALTUNGEN 2026

01.03. & EUROVINO 02.03.

24.04. WEINPROBE „BEST OF“

zusammen mit Sommelière
Natalie Lump

Premium-Weinprobe mit verschiedenen Jahrgängen aus unseren Top-Lagen in Kombination mit Köstlichkeiten aus unserer Weingutsküche.
Ein Erlebnis der besonderen Art.



€ 89,00 p.P.

08.05. GRILLEVENT

mit Heiko Brath, Metzgerei Brath

Grillerlebnis der ganz großen Art in Moderation mit Grillmeister und Weinbegleitung. Ein 6-Gänge Menü vom Grill, das unvergesslich bleibt. Fisch, Gemüse, Fleisch sowie Süßes – für jeden was dabei.

€ 195,00 p.P.



16.05. UNIMOG TREFFEN

17.05. UNIMOG MEETS WINE

Weinmesse im Unimog Museum Gaggenau

04.06. PICKNICK IM WEINBERG

mit „Schwertkeller“

Gemeinsam mit dem Schwertkeller verwandeln wir unseren Picknickplatz mitten in den Weinberge in ein Wohnzimmer der besonderen Art.

€ 125,00 p.P.



05.09. WEIN-BLEIBE HOCK

DIE WEIN-BLEIBE

Auch dieses Jahr nehmen wir die Feste wieder wie sie fallen und feiern zum siebten Mal unseren „WEIN-BLEIBE-HOCK“. Immer am Wochenende nach der ersten Weinlese stimmen wir uns mit neuem Wein und Zwiebelkuchen und anderen Leckereien auf den Herbst ein! Dazu laden wir herzlichst jeden ein, der Zeit und Lust hat mit uns einen Abend voller Musik, guter Stimmung, leckerem Essen und unseren starken Bio-Weinen zu verbringen.

24.09. & STRAUSS ABEND 15.10.

Ein Abend wie früher! Mit einer Auswahl an Vesper und unserer Weine. Kommt vorbei ab 17 Uhr.

03.10. WEINWANDERTAG

in Bühlertal

21.11. ADVENTSAUSSTELLUNG

Tannenduft und winterliche Gaumenfreuden – ein Fest für alle Sinne

UNSER HOFLADEN

Neben dem Bio-Weingut gibt es an unserem Hauptstandort in Haueneberstein aber auch noch so einiges mehr zu erleben! In unserem kleinen aber feinen Hofladen kann man z.B. neben all unseren Weinen, Säften, Sekten & Destillaten auch die kreativen Blumengestecke oder Wein & Sektpräsente erwerben.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag:	Ruhetag
Dienstag – Freitag:	09.00 – 12.00 Uhr & 15.00 – 18.00 Uhr
Mittwoch:	09.00 – 12.00 Uhr
Samstag:	09.00 – 12.30 Uhr



WEIN & FLORISTIK – VINOTHEK
(W)EINKEHREN – WEINCLUB
DESTILLERIE – DIE WEIN-BLEIBE

ÖFFNUNGSZEITEN

WEINVERKAUF & FLORISTIK . HAUENEBERSTEIN

Montag: Ruhetag
Dienstag – Freitag: 09.00 – 12.00 Uhr
15.00 – 18.00 Uhr
Mittwoch: 09.00 – 12.00 Uhr
Samstag: 09.00 – 12.30 Uhr

(W)EINKEHREN

Sonntag und Montag: Ruhetag
Dienstag – Samstag: Weinkehren zu den Ladenöffnungszeiten
mit kleiner Karte

WEINGUT & VINOTHEK . BÜHLERTAL

nach telefonischer Vereinbarung

ÄNDERUNGEN DER ÖFFNUNGSZEITEN BEHALTEN WIR UNS VOR

BANKVERBINDUNG

Sparkasse Bühl
BLZ: 662 514 34
IBAN: DE22 6625 1434 0000 5086 06
BIC: SOLADES1BHL

Telefon 07221 64197
Fax 07221 995479
info@weingut-maier.de
www.weingut-maier.de



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums (ELER): Hier investiert Euro-
pa in die ländlichen Gebiete.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

DE-ÖKO-039
Deutschland
Landwirtschaft



WEINGUT MAIER Karlsruher Straße 8 . D-76532 Baden-Baden
KELLEREI & VINOTHEK Schulstraße 4 . D-77830 Bühlertal-Untertal