

# Interessante Einblicke in den Ökolandbau

## Tag der offenen Tür bei der Bannmühle

Von unserem Mitarbeiter  
Wilhelm Meyer

■ **Odernheim.** Zu den Attraktionen der „Öko-Aktionstage Rheinland-Pfalz 2020“ gehörte der Tag der offenen Tür des Biolandbetriebes von Hans Pfeffer auf der Odernheimer Bannmühle. Vom 23. August bis zum 5. September gab es zahlreiche Hofführungen, Verkostungen und Veranstaltungen vielfältiger Art, um Einblicke in den Ökolandbau und die Erzeugung von Biolebensmitteln aus der Region zu ermöglichen. In diesem Jahr selbstverständlich im gemäßigten Takt, den die jeweils gültigen Corona-Regeln für Veranstaltungen vorsehen.

Die zwei Teile der großen Führung entsprachen den beiden Hauptsäulen des Betriebs. Eine Wanderung ins Gelände „zu unseren Glanrindern“ führte schließlich zum Hof zurück, um dort mit einer Führung durch die Kellerei inklusive Saftprobe zu enden.

Streuobstwiesen für die Erzeugung der eigenen Apfelsaftkreationen, Plantagen für das Tafelobst und die Herde der Glanrinder in der Weite der Landschaft sind die tragenden Säulen des Hofes. Hinzu kommen der hofeigene Laden und seit zwei Jahren das auf dem Hof ansässige Projekt der „Solidarischen Landwirtschaft“, das von Kerstin und Marcel Mengewein betriebene Permaglück, das mittlerweile viele Odernheimer wöchentlich mit regionalen Kräutern und Gemüse versorgt.

Die Wanderung zu den Rindern begleitete Jimmy Enderes, der auf dem Hof einen Teil seiner Ausbildung zum Agraringenieur und Landwirtschaftsmeister im biologisch-dynamischen Landbau ab-

solviert. Dass man mit einem recht großen Areal rechnen musste, auf dem die Rinder schließlich aufgefunden wurden, habe mit drei außerordentlich trockenen Sommern in einer ohnehin regenarmen Region zu tun. In der Regel nämlich grenze man den Auslauf der Rinder mit flexiblen Zäunen ein, damit keine Stellen der Weide übermäßig belastet würden. So könnten sich diese Stellen zwischendurch immer wieder erholen. Denn auch Glanrinder seien Feinschmecker, die zunächst fräßen, was ihnen am besten schmeckt. Sie so einzuschränken, sei in der derzeitigen Situation jedoch überhaupt nicht sinnvoll. Die Tiere sollten nun auf ausgedehnter Weide schauen, wo überhaupt noch etwas zu finden sei.

Am Morgen waren die Tiere am oberen Teil des Humbergs gesichtet worden. Dorthin führte also der nicht immer ganz unbeschwerliche Weg. Nur von dort waren sie längst weitergezogen und genossen im Tal einige der leckeren Früchte der dortigen Apfelbäume.

Schade war das dennoch nicht. So verpasste niemand den Blick auf den in seiner mittelalterlichen Straßenführung noch erkennbaren kompakten Odernheimer Dorfkern, den Blick über den gesamten Hof der Bannmühle und schließlich den Blick auf den Disibodenberg.

Sich schließlich nahe einer fast 40-köpfigen Herde von Glanrindern zu befinden, war die größte Belohnung für die Mühen. Erst schien es, als ob die Äpfel, die sich die Teilnehmer im oberen Teil zum Anlocken in die Taschen gesteckt hatten, nun reichlich überflüssig seien. Doch von dummen Kühen konnte keine Rede sein. Die Kinder verzichteten trotzdem nicht darauf, den Tieren ihre Leckereien



Jimmy Enderes (3. von links) überließ seinen Gästen ganz ihren Eindrücken. Den Tieren nahe zu sein, war schließlich die größte Belohnung für die Mühen des Zuhörens und Wanderns.

Foto: Wilhelm Meyer

zuzuwerfen. Und siehe da, die friedlich vor sich hin fressenden oder einfach nur wiederkäuenden Tiere nahmen sehr wohl wahr, was da für eine seltsame Herde an Zweibeinern zu Besuch kam.

Den zweiten Teil mit einem kleinen Ausflug zur Solidarischen Landwirtschaft führte Max Dilling,

Auch bei der Produktion auf biologischen Höfen ist hochmoderne Technik selbstverständlich. Welch eine industrielle Kette von automatischer Rüttelmaschine, Ernter und Entsafter bis hin zu Kühlhaus und Abfüllanlage für die schonende Produktion des Lebensmittels Apfelsaft heute selbst für einen ver-

gleichsweise kleinen Produzenten wie die Bannmühle selbstverständlich ist, verblüffte die Besucher. Zum Schluss gab es bei einer großen Saftprobe die gute Gelegenheit, sich Produkte der Odernheimer Bannmühle, über die man nun so viel mehr wusste, schmecken zu lassen.