

Frischeinfo

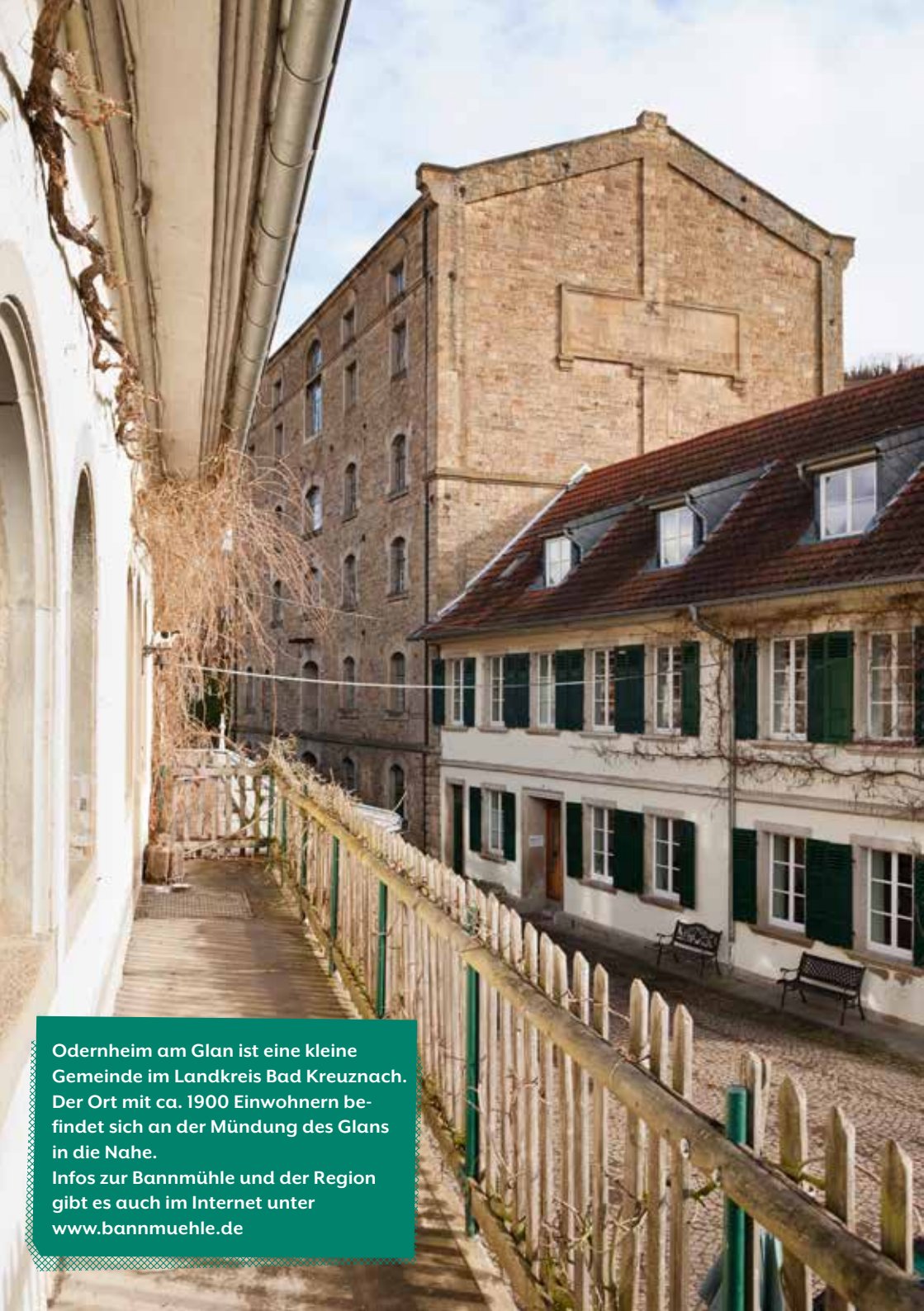
Frühling 2014

**Biohof
Bannmühle –
Jeder Tag
schmeckt anders!**

NOVUM



Hauslieferung von Obst und
Gemüse aus ökologischem Anbau



Odernheim am Glan ist eine kleine Gemeinde im Landkreis Bad Kreuznach. Der Ort mit ca. 1900 Einwohnern befindet sich an der Mündung des Glans in die Nahe.

Infos zur Bannmühle und der Region gibt es auch im Internet unter www.bannmuehle.de



Seit 1992 lebt und arbeitet Hans Pfeffer zusammen mit seiner Familie auf der Bannmühle in Odernheim.

Vielfältiger Genuss von der Bannmühle

Idyllisch am Ortsrand von Odernheim zu Füßen des Disibodenbergs und unmittelbar am Flüsschen Glan liegt der große Biolandhof Bannmühle. Es ist ein sehr großes Anwesen und ein überaus vielseitiger landwirtschaftlicher Betrieb, den Hans Pfeffer in den letzten 21 Jahren, seit er das Anwesen ersteigern konnte, aufgebaut hat. Siebzehn Erwachsene und deren Kinder leben und arbeiten hier. Es sind Mitarbeiter in der Landwirtschaft, der Kelterei, im Hofladen oder auch Selbstständige, wie zum Beispiel die psychotherapeutische Praxis oder die Möbeltischlerei, die sich ebenfalls auf der Bannmühle niedergelassen haben.

Die Lebensgemeinschaft auf dem großen Hof hat mit der „Begegnungsstätte Bannmühle“ einen Verein gegründet, dessen Ziel es ist „dem Frieden in der Welt, der Verständigung zwischen den Völkern, der Gerechtigkeit und der Bewahrung der Schöpfung zu dienen“, wie es in der Satzung heißt. Es gibt ein Tagungshaus, das an Gruppen vermietet wird, Gästezimmer warten auf Besucher, die in der schönen Landschaft ein paar Tage entspannen möchten, in der warmen Jahreszeit können die großen Indianertipis, die am Glanufer aufgebaut sind, gebucht werden. Selbstversorgung ist ganz einfach, denn der Hofladen bietet ein umfangreiches Naturkost-Sortiment, dessen Basis natürlich die hofeigenen Produkte sind.



Ökologische und ganzheitliche Landwirtschaft an den Ufern des Glans

Der „Chef vom Ganzen“ und Seele des Biohofs ist Hans Pfeffer. Seiner Idee einer ganzheitlich orientierten Landwirtschaft entspricht die Haltung der Glanrinder, einer regionalen, vom Aussterben bedrohten Rinderrasse. „Wir leben hier am Glan, darum war die Haltung von Glanrindern eigentlich naheliegend“, meint Pfeffer, „und natürlich als Mutterkuhhaltung, bei der die Kälber nicht von ihren Müttern getrennt werden.“ Die Tiere weiden auf den von Pfeffer angelegten Obstwiesen entlang des Flüsschens und auf den alten Streuobsthängen des Tals und erhalten so die wertvollen, artenreichen Flächen, die ohne diese Nutzung verbuschen würden. „Die Kühe sind ein wesentlicher Teil des Hofkreislaufs. Ihr Mist düngt die Obstanlagen“, erläutert der Landwirt. „Auf zusätzlichen Dünger können wir praktisch verzichten.“

Im Zusammenspiel von Obstbau und Tierhaltung entsteht der Nährstoffkreislauf, den die biologisch wirtschaftenden Betriebe anstreben. „In den 20 Jahren unserer Bewirtschaftung ist der Humusgehalt der Böden kontinuierlich gestiegen.“ Damit steigert sich auch die Fruchtbarkeit. „Mit dem Bioanbau haben wir da ein machtvoll Instrument!“

Unter dem großen, aus Sandstein erbauten Mühlengebäude wird das Wasser des Glan durch einen Kanal geleitet und treibt die Turbinen an. Auf den Dachflächen sorgt zudem eine Photovoltaikanlage für umweltfreundliche Energiegewinnung. „10 % des erzeugten Stroms verbrauchen wir selbst, die restlichen neunzig Prozent gehen über den Energieversorger ins öffentliche Stromnetz“, kann der Biobauer vermelden.

So ist dieser Hof nicht nur nährstoffmäßig autark, sondern auch in Punkto Energie weitestgehend Selbstversorger.

Beim Rundgang durch Kelterei und Abfällanlage gibt es viel zu bestaunen. Die Silos für die Kelteräpfel sind außerhalb der Erntesaison natürlich leer und auch die Kelter hat Ruhezeit. „Diese Bandpresse ist jetzt die vierte Presse, die ich habe“, erklärt Pfeffer. „Alle gebraucht gekauft, immer etwas ausprobiert, immer wieder verbessert. Eine neue würde 200.000 Euro kosten.“ Das würde den Etat weit übersteigen. Auch wenn sich im Lager die Saftkästen bis hoch unter die Decke stapeln und bis zu 300 Tonnen Äpfel pro Jahr durch die Kelter laufen: „Von den professionellen Keltereien sind wir eine der kleinsten.“



Neben dem eigenen Obst wird auch im Lohn gekelert: „Egal ob ein Hobbygärtner mit einer Schubkarre voller Äpfel kommt, oder ein Bauer mit einer Ladung auf dem Hänger“. Immer jedoch werden die eigenen Äpfel und die der Lohnkelterei streng getrennt gehalten, „und genau dokumentiert.“ Fachkundig zeigt uns Pfeffer die Anlage: „Hier werden die Äpfel angeliefert, dann gewaschen, mit einer Schnecke in die Presse transportiert und gemust.“ Über immer kleinere Walzen laufen die Früchte und der Saft rinnt nach unten, wo er aufgefangen wird. „Mit der Bandpresse können pro Stunde etwa 2000 Liter Apfelsaft gewonnen werden.“ Bei anderen Früchten ist es schwieriger. „Pflaumen zum Beispiel sind weich und die Schalen kleben an den Bändern.“



Von links nach rechts:
Bandpresse, Flaschenabfüllanlage,
Kontrollinstrument, Flaschenlager,
Teile der Reinigung demontierten
Zentrifuge.





Kleine Kelterei mit hohem Qualitätsanspruch.

Die frischen Säfte kommen sofort zur Abfüllanlage. „Beim Abfüllen braucht man Finger-spitzengefühl“, weiß Pfeffer. „Wir wollen so wenig wie möglich erhitzen, aber es muss natürlich steril sein.“ Die Flaschen werden darum vor Ort gespült und kommen warm auf das Band. Dadurch muß der Saft um 2 °C weniger erhitzt werden. „Es ist kostenintensiver, aber lohnt sich von der Qualität her“, meint er dazu. Täglich können bis zu 10.000 Flaschen befüllt werden. Von Mitte September bis Anfang November ist „Saftzeit“, dann laufen die Maschinen praktisch rund um die Uhr. Wenn etwas stockt, ist das Multitalent zur Stelle. Vieles kann Hans Pfeffer selbst reparieren. „Da wächst man rein“, sagt er. Nach all den Jahren kennt er seine Maschinen ebenso gut wie seine Apfelbäume. „Ich liebe den Wechsel zwischen Technik und Natur“, bekennt Hans Pfeffer.

Denn neben den 70 Hektar Grünland sind es die Obstanlagen, die den Charakter der Bannmühle bestimmen. „Ein Hektar Tafel-äpfel und neun Hektar Mostäpfel“, sagt Pfeffer und deutet glanabwärts. Der Apfelanbau ist das Herzstück des Hofes.

„Prinz Albert“, mit vollem Namen „Prinz Albrecht von Preußen“, ruht noch im Kühllager. Der feine Apfel gehört zu den Alten Obst-sorten und stammt aus dem Jahre 1865. Andere Tafelapfelsorten kommen aus jüngeren Züchtungen und gelten als wohlschmeckend und wenig anfällig für Krankheiten – wichtig für den Ökoanbau, wo chemisch-synthetische Spritzmittel nicht zugelassen sind. Sie heißen „Pilot“, „Resi“ und „Florena“, eine rotbackige Schöne mit zarten Sprekeln. „Lecker“, nickt NOVUM-Einkäufer Antonio Lopes kauend.

„Santana“ ist eine frühe Sorte und schon ausverkauft, aber es gibt noch „Topas“ und „Generos“, eine Sorte aus Tschechien. „Bei 1 °C können wir den „Ontario“ noch bis Ostern lagern“, erklärt Hans Pfeffer. Aus dieser Sorte produziert er auch einen hervorragenden „Ontario-Apfelsaft“. Das wichtigste Element im Produkte-Sortiment der Bannmühle sind die ein dutzend Säfte aus der hofeigenen Kelterei. Auf der Basis der eigenen Mostäpfel und den dazu angebauten Früchten entsteht eine Säftevielfalt, bei der Genießer ins Schwärmen kommen.

Jede Menge Abwechslung für Genießer

Apfel-Kirsch, Apfel-Quitte, Apfel-Pflaume, Apfel-Johannisbeer, Apfel-Holunder, ... All die Beeren und Früchte werden auf der Bannmühle angebaut. „Wie bei einem guten Winzer“, betont der Obstbauer. Auch die Tafeltrauben für den roten Traubensaft gedeihen hier. Die Johannisbeersträucher müssen von Hand beerntet werden. „Wir haben eigentlich zu wenig, als dass es sich wirklich lohnen würde“, bedauert er. „Aber mehr anzubauen hieße größerer Zeitaufwand beim Pflücken - so einfach ist das aber alles nicht.“

Auch die Blüten vom Holunder werden Dolde für Dolde geerntet und daraus entsteht etwas ganz Besonderes: „Den Apfelsaft für den Holunderblütenauszug lagern wir in Fässern, bis wir die Blüten ernten können. Das gibt den „Sambucus“ mit seinem zarten Aroma“. Die Bio-Mangos für den Apfel-Mango-Saft kommen aus Mexiko oder Brasilien, „die wachsen bei uns nun mal nicht“. Den Orangensaft führt Pfeffer zur „Sortimentsabrundung“ für den Hofladen, denn eigentlich gilt seine Vorliebe den regionalen Produkten.

Für die Apfelsäfte und die Apfel-Mischsäfte gedeihen auf den Glanwiesen eine Unzahl alter Mostobstsorten: „Roter Eiser, Bramley,

Kaiser Wilhelm, Rheinischer Bonapfel, Landsberger und Engelsberger Renette, Börtlinger Weinapfel, Boskop und Rambour“, zählt der Obstbauer als Beispiele auf. Es sind Sorten, die heutzutage nur noch selten angebaut werden: Ihre Kultur ist auch ein Stück Erhaltungsarbeit für vom Aussterben bedrohte Spezialitäten. „Seit zwanzig Jahren lerne ich, welche Sorten auf unserem Standort am besten gedeihen.“ Aber auch neue Sorten bewähren sich: „Topas, Santana und Remo sind widerstandsfähig und tragen regelmäßig – im Gegensatz zu den historischen Apfelsorten, die unbeständiger sind. In den ersten Ertragsjahren pflücken wir diese Sorten als Tafelobst, später wandern sie in den Saft.“ Die beiden Apfelsäfte, könnte man als Kern des Sortiments bezeichnen. Aber aus den Äpfeln wird noch mehr: Der Apfelsecco „Aphrodite“ ist ein Genuss, und der innovative Apfelbauer experimentiert auch mit einem klassischen Cidre im französischen Stil. „Das Knowhow entstammt dem Austausch mit einem Hof aus der Normandie“. Und Pfeffer fährt fort: „Die naturtrüben Säfte sind übrigens alle vegan, ebenso der Quittensaft, der sich von selbst klärt“. Gemeint ist dabei die Gelatine, die anderswo zur Schönung von Fruchtsäften eingesetzt wird. Er lacht:

„Es kann natürlich vorkommen, dass mal ein Würmchen im Apfel ist, aber wir wollen nicht so spritzen, dass es gar keine Würmer mehr gibt.“ Die große Vielfalt der angebauten Apfelsorten erklärt die Devise der Bannmühlen-Kelterei: „Jeder Tag schmeckt anders“. Während der Erntezeit werden die frisch gepflückten Äpfel noch am gleichen Tag auf den Hof gefahren, gekeltert und abgefüllt. „Noch frischer geht es nicht“ sagt Hans Pfeffer dazu stolz. „Durch die rasche Verarbeitung und die kurzen Wege bleiben die wertgebenden Inhaltsstoffe und die köstlichen Aromen der Früchte erhalten.“ Die unmittelbare Abfüllung der Säfte hat sich zu einer Spezialität der Bannmühle entwickelt. „Aber die gleiche Sorte schmeckt, zwei Tage später geerntet, anders als vorher.“ Dadurch wird auch der daraus gekelterte Saft immer wieder etwas anders. So sind auch die vermeintlich „einfachen“ Apfelsäfte der Bannmühle ein Genuss, der immer wieder Abwechslung bringt.

– Text: Ulla Grall

Fotos: Johannes Pistorius, Christian Weber





Frischer Saftgenuss von der Banmühle

Pfälzer Apfel-Cidre (0,75 l) – Ein besondere Spezialität von der Banmühle ist der neue „Pfälzer Apfel-Cidre“. Das Rezept für den einzigartigen Apfelschaumwein aus Odernheim stammt von einem befreundeten Bauern aus der Normandie. Der Alkoholgehalt liegt bei moderaten 3,5 %. Somit ist der Pfälzer Apfel-Cidre die perfekte Erfrischung für heiße Sommertage. Die 0,75 l Flasche ist ab sofort bei uns erhältlich.

Ontario Apfelsaft (1 l) – Unser Saftklassiker von der Banmühle. Diese Sorte ist das ganze Jahr erhältlich. Wählen sie zwischen naturtrüb oder klar. Das kräftige Aroma des Ontario-Apfels gibt diesem Saft seine unvergleichliche Note. Bei uns ist der Apfelsaft in der 1 l Flasche erhältlich.

NOVUM – Das Gemüseabo GmbH
Industriestraße 14
65474 Bischofsheim

Telefon (0 61 44) 3 37 48-0
Fax (0 61 44) 3 37 48-33
info@novum-gemueseabo.de

Unter DE-ÖKO-006 sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.