

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 23./24.07.2022

Seite: 12

Wilde Bienen und ein Bier aus Ziegen-Molke

Der Vulkanhof in Gillenfeld ist wegweisend in Sachen Umweltschutz. Jetzt wurde dort auch ein Wildbienenpfad eröffnet.

VON LYDIA VASILIOU

GILLENFELD Wer an den Vulkanhof in Gillenfeld denkt, denkt auch gleichzeitig an Ziegen und Ziegenkäse. Der landwirtschaftliche Familienbetrieb ist geprägt von nachhaltigem Gedankengut, „denn wir wollen den nachfolgenden Generationen mit unserem Bauernhof-Betrieb ein im Gleichgewicht befindliches, intaktes ökonomisches, ökologisches und soziales Gefüge hinterlassen“, betont die Chefin Manuela Holtmann, die gerade vom Landfrauenverband als Unternehmerin des Jahres gekürt wurde.

So hat man sich auf dem Hof für ein energieeffizientes Konzept durch Wärmepumpe und Solarenergie entschieden, um unter anderem den Ausstoß von klimaschädlichen Abgasen zu reduzieren. Damit nicht genug, auch die biologische Vielfalt hat für die Betreiber des Vulkanhofs einen hohen Stellenwert. „Seit Jahren

bieten wir auch der Rote Waldameise ein Zuhause“, sagt der 24-jährige Sohn Klaus Holtmann.

Es habe damit angefangen, dass man eine sogenannte Ameisenstraße vom Stall her über den Gehweg bis zur angrenzenden Böschung entdeckt habe. Dort gibt es nun einen Ameisenhügel, der sich auf einer „ausgasenden Störungszone“ festgesetzt hat, erklärt die Geologin Gabriele Berberich aus Erftstadt. Sie habe ihre Doktorarbeit über Tektonik, Rote Waldameisen, Erdbeben und geogene Gase in der Westifel geschrieben und sei daher auch auf dem Vulkanhof gewesen. Und bei Untersuchungen auf Geogase habe man festgestellt, dass sich die Rote Waldameise immer an diesen Störungsstellen, also Rissen im Gestein, aus denen Gase entweichen wie Kohlenstoffdioxid, Helium und Radon, niederlassen.

So verbreitet sich derzeit über einen ganzen Hang am Parkplatz des



So sieht es aus, wenn die Wildbienen sich in der freien Natur ihre Nahrung suchen.

FOTO: LYDIA VASILIOU

Vulkanhofs die Rote Waldameise, die wesentlich „bei der Verteilung der Samen und Pflanzen und zur

Schädlingsbekämpfung beiträgt“, sagt Berberich.

Wildbienen finden auf dem Vulkanhof ein natürliches Zuhause. Hinsichtlich der biologischen Vielfalt hat Klaus Holtmann ein neues Projekt initiiert: den Wildbienenpfad, der kürzlich eingeweiht wurde. Oberhalb des Parkplatzes am Vulkanhof erstreckt sich ein rund 400 Meter breiter Pfad, übersät mit Sträuchern und Wildblumen aller Art. Klar, dass sich die Wildbienen dort wohlfühlen und reichlich Nahrung finden.

„Während die Honigbiene kaum noch in freier Wildbahn zu finden ist, tragen die Wildbienen mit der Bestäubung der Pflanzen wesentlich zur Lebensmittelproduktion des Menschen bei“, erklärt Dr. Hendrik Albrecht von der Struktur- und Kreisentwicklung der Kreisverwaltung Daun am Tag der Einweihung. Es sei wichtig, auf die kleinen Tiere aufmerksam zu machen, die letztlich auch einen Einfluss auf den Men-

schen haben. Dabei verweist er nach der Begehung des Pfads auf die letzte Station, eine sandige Hangböschung mit vielen kleinen Löchern, an dem die Bienen ein- und ausgehen. „Die Löcher können bis zu 30 Zentimeter tief sein“, weiß Albrecht. Wichtig sei ihm gewesen, dass hier keine Mauer oder ähnliches gebaut werde, um den Lebensraum der Wildbienen nicht zu stören.

Realisiert werden konnte die Aktion über das Netzwerk „Blühende Landschaft“ der VG Daun. Unterstützt hat auch der Natur- und Geopark Vulkaneifel mit Infotafeln, die nähere Erläuterungen sowohl über die Rote Waldameise als auch über die Wildbienen geben. Auf dem Vulkanhof „greifen Umwelt- und touristische Elemente ineinander“, betont Dr. Andreas Schüller vom Natur- und Geopark Vulkaneifel.

Vulkanhof kreiert Bier aus Ziegen-Molke. Damit das auch so bleibt, haben sich die Holtmanns

eine weitere Attraktion ausgedacht. Da ja bekanntlich ökologisch und wirtschaftlich auf dem Vulkanhof gearbeitet wird, „haben wir überlegt, wie können wir die Molke noch verwerten“, sagt Manuela Holtmann. Bisher wurde die Restflüssigkeit bei der Käseherstellung unter anderem zur Düngung der Wiesen verwendet. Heute aber gibt es für die Gäste eine Premiere: Bier mit Molke, genannt Zolke, ein Wortspiel aus Ziege und Molke.

Hergestellt wurden erstmals 150 Flaschen in Zusammenarbeit mit der Pleiner Biermanufaktur bei Wittlich. „Es ist prickelnd, erfrischend und mild“, sagt begeistert der Gillenfelder Ortsbürgermeister Karl-Heinz Schlüter. Und eine weitere Idee reift gerade: „Wir werden demnächst aus der Molke auch Seife herstellen“, eröffnet Klaus Holtmann.

Produktion dieser Seite: Björn Pazen/Dagmar Dettmer