



Wirte aus drei Landkreisen trafen sich in der Odernheimer Bannmühle zur Vorbereitung der Glanrind-Woche.

Foto: Gerhard Benz

Glanrind belebt die Speisekarten

Wirstammtisch bittet im November in 20 Gasthäuser der Region / Marke SooNahe beliebt

dz. ODERNHEIM Nachdem die weltumspannende Genießer-Organisation Slow Food das Glanrind in ihre „Arche des Geschmacks“ aufgenommen hat, wollen auch die Strategen der hiesigen Region dieser alten Rasse auf die Speisekarten verhelfen. Im Donnersbergkreis liefen Glanrind-Wochen bereits mit großem Erfolg, daran will man bei SooNahe anknüpfen.

Seit anderthalb Jahren tagt nun ein Wirte-Stammtisch mit Gastronomen aus den Kreisen Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück und Bad Kreuznach. Ihm sei es zu verdanken, so lobte Regionalbündnis-Chef Dr. Rainer Lauf, dass es überhaupt vom 21. bis 30. November zu einer Glanrind-Woche in rund 20 Gasthäusern zwischen Schwollen und Bad Münster-

Ebernburg, zwischen Meisenheim und Simmern komme. Und Helmut Hehner, selbst Wirt und Chef von Hunsrück-Marketing, ist erbaut von der Experimentierfreude seiner Kollegen. Die bekommen nämlich ganze, halbe oder viertel Rinder geliefert und nicht nur Filet oder Rumpsteak. Es sei die Kreativität der Köche gefragt, wenn auch die anderen Teile des Rindes zubereitet werden sollen, weiß Hehner: „Da wird auch das gute alte Schmorgericht wieder zu Ehren kommen“. Die Kunden dürften also gespannt sein und sich überraschen lassen.

Das Fleisch für die Glanrindwochen kommt ausnahmslos von zwei Bio-Betrieben: Zum einen ist dies der Bainer Hof von Karlfried Simon in Waldböckelheim, zum anderen die

Bannmühle von Hans Pfeffer in Odernheim. Der eine arbeitet nach Demeter-, der andere nach Bioland-Richtlinien. Beiden ist gemeinsam, dass sie ausschließlich Pflanzen aus dem eigenen Betrieb verfüttern. Zu einem Teil sind die Tiere ganzjährig draußen, ernähren sich dann von kräuterreichen Magerwiesen, ansonsten wird betriebseigenes Heu verfüttert. Kraftfutter ist in beiden Betrieben tabu. Ergebnis ist ein feinfaseriges Fleisch mit geschmacksfördernder Marmorierung, das beim Braten oder Kochen kaum an Gewicht (Wasser) verliert.

Neben dem Glanrind gibt es bereits eine breite Palette an SooNahe-Produkten. Sie reicht von Fruchtsäften, über Honig, Backwaren, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Wild

bis zu Kräutern, Gewürzen und verschiedenen Speiseölen. Einziger Wermutstropfen bislang: Der Verbraucher kann die regionalen Produkte meist nur direkt beim Erzeuger erwerben. Das soll sich ab 2009 Schritt für Schritt ändern, versprach Dr. Lauf. Mit Unterstützung des Landes will man ein regionales Verkaufsnetz aufbauen. Dabei sollen Märkte in den Innenstädten sowie Dorf- und Naturkostläden angesprochen werden. Die Vermarktung von SooNahe-Produkten über Märkte auf der grünen Wiese, „wo man nur mit dem Auto hinkommt“, sei nicht erwünscht, machte Hans Pfeffer unmissverständlich deutlich.

SooNahe sei inzwischen die am breitesten aufgestellte Regionalmarke in ganz Deutschland, freute sich Lauf.