

## Die Bannmühle – Biosäfte von Obst aus eigenem Anbau

Die Bannmühle verarbeitet für ihre Fruchtsäfte nur ausgewählte robuste, widerstandsfähige Obstsorten - darunter fast vergessene alte Sorten. Auf übermäßiges Pflanzenwachstum wird verzichtet. Die Erträge sind kleiner und die Saftmengen begrenzt. Dafür überzeugen aber Geschmack und Nährstoffgehalt.



Für die Safterstellung wird modernste Keltertechnik angewandt. Der Saft kommt von der Kelter, das ist die Presse zur Saftgewinnung, direkt in die Flasche. Jede Kelterung ist einmalig nach dem Motto „jeder Tag schmeckt anders“.

### Wirtschaften im natürlichen Nährstoffkreislauf

Der Obstbestand wächst in Mischkultur. So wird für ein Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen gesorgt. Im Ausnahmefall eines massiven Schädlingsbefalls kommen ausschließlich biologische Pflanzenschutzmittel zur Anwendung.



Der Nährstoffgehalt der Pflanzen wird durch Gründüngung und den hauseigenen Kuhmist natürlich gefördert. Die Tiere werden artgerecht gehalten. Sie weiden den größten Teil des Jahres auf unseren eigenen Wiesen, sie finden hier bestes Futter und dienen gleichzeitig als natürliche „Rasenmäher“. Somit werden alte wertvolle Biotope für Tiere (wie Insekten und Vögel) und Pflanzen (z.B. Orchideen) erhalten.

### Ökostrom – selbst erzeugt

Energie wird zum Einen aus den Wasserturbinen der Bannmühle gewonnen, die etwa seit 1911 das Wasserrad ersetzt haben. Zum Anderen kommt Energie aus einer Fotovoltaik-Anlage.

