

# Exkursion in den EM-Biogarten Birnbaum

An einem schönen und heissen Sommertag haben die Frauen des Erfahrungskreises Bäuerinnen den EM-Biohof Birnbaum vom Fam. Schütz in Zollbrück ([www.em-biogarten.ch](http://www.em-biogarten.ch)) besucht.

Seit über 18 Jahren wendet die Bauerfamilie Schütz Effektive Mikroorganismen (EM) an und freut sich an den positiven Auswirkungen auf den Boden, die Pflanzen, die Tiere und die Menschen.

## Was ist EM?

EM steht für "Effektive Mikroorganismen". Sie wurden von Dr. Teruo Higa, Professor für Gartenbau an der Ryukyus-Universität auf Okinawa (Japan) entdeckt.

Im EM leben über 80 verschiedene Arten von aeroben und anaeroben Mikroorganismen in einem Gleichgewicht zusammen, bei denen die einen von den Stoffwechsellasscheidungen der anderen leben. Hefen, Milchsäurebakterien und Photosynthesenbakterien bilden die grössten Gruppen im EM. Diese Mikroorganismen werden auch in der Lebensmittelherstellung verwendet und sind für Mensch und Umwelt aufgrund ihrer optimalen Zusammensetzung förderlich. Die Mikroorganismen sind im EM nicht genetisch verändert.

Die perfekte Symbiose der Effektiven Mikroorganismen erzeugt starke regenerative Kräfte, die in unterschiedlichen Milieus zum Teil überraschende Wirkungen entwickeln.

**Das Herausragende der EM ist die Mischung von 80 Arten Mikroorganismen, die sich als Ganzes regenerativ, aufbauend und antioxidativ verhalten. Dadurch entstehen ihre hervorragende Wirkung und ihre vielfältige Einsetzbarkeit.**

(Quelle: em-biogarten.ch)

## Zwischenstopp beim Miststock



Obwohl auf dem Betrieb in zwei grossen Ställen Legehennenaufzucht betrieben wird und Mutterkühe gehalten werden, ist der Geruch des Miststockes neutral, ja gerade angenehm. Frau Schütz greift spontan mit ihren Händen in den Miststock, damit alle Frauen eine Nase voll von diesem Düngemittel nehmen können.

### Im Garten gedeiht es brüchtig.



Ein wunderbarer Gemüse- und Blumengarten erwartet die interessierten Bäuerinnen. Frau Schütz erzählt eifrig, dass sie in ihrem Garten nicht von Schädlingen sprechen möchte und die Schnecken ihre Gartenpolizei sein. Zum Beispiel Fäulnis sei für sie klar ein Zeichen, dass das Gartenmilieu nicht im Gleichgewicht sei. Durch Anwendung von EM werde mit der Zeit jedoch der ideale Pflanzboden geschaffen.

### Küchenabfälle werden zu EM-Bokashi.



### EM-Bokashi – der Dünger im Garten

Der Ausdruck Bokashi kommt aus Japan und heisst so viel wie fermentiertes, organisches Allerlei. Es wird unter Zusatz von Effektiven Mikroorganismen und unter Luftabschluss hergestellt. Beim Kompostieren geschieht eine Zersetzung mit Sauerstoff und das organische Material braucht noch einen langen Reifeprozess, bis alle pflanzenfeindlichen Verwesungsgifte abgebaut sind. Die Bokashierung hingegen wandelt das gleiche Ausgangsmaterial durch Fermentierung in eine für Pflanzen schnell verfügbare Form um. Dabei bleiben Nährstoffe erhalten und werden durch Milchsäurevergärung sogar noch aufgewertet, vergleichbar mit Weisskohl der in Form von Sauerkraut auch mehr lebenswichtige Stoffe enthält als ursprünglich. Mit Bokashi-Gaben wird der Garten mit bodenbürtigen Mikroben reich beschickt. Das fermentierte Material vererdet rasch und ist für Pflanzen innerhalb von ein bis zwei Wochen "verdaulich".

(Quelle: em-biorgarten.ch)

EM-Bokashi braucht die leidenschaftliche Gartenfrau als Dünger für ihr Gemüse, die Blumen und für die vielen Tomatenstöcke.

Den Bäuerinnen vom Erfahrungskreis wird klar, auf dem Hof von Fam. Schütz ist der EM-Kreislauf geschlossen. Sie wenden nämlich EM nicht nur im Stall und im Garten an, sondern auch im Haus und für sich persönlich.

Nach einem feinen Salatteller, Bauernbrot und Kräutertee, decken sich die Bäuerinnen mit EM-Produkten im Hofladen ein. Ein spannender und lehrreicher Nachmittag auf dem Biohof geht zu Ende.

Die Frauen sind nun fleissig dabei, die EM in Stall, Haus und Garten auszuprobieren und können so eigene Erfahrungen sammeln. Geplant ist, dass sich die Bäuerinnen bei einem nächsten Erfahrungskreistreffen über ihre neuen Erfahrungen und Erkenntnisse austauschen und sich so weiterbilden.

Schüpfheim, 18.10.2017

**Kontakt**

BBZN Schüpfheim, Klosterbüel 28, 6170 Schüpfheim, [www.bbzn.lu.ch](http://www.bbzn.lu.ch)

Andrea Bieri, 041 485 88 40, [andrea.bieri@edulu.ch](mailto:andrea.bieri@edulu.ch)