

Ein halbes Jahrhundert beschäftigt ich mich nun schon mit Bienen – aus Leidenschaft. Ich musste viel Lehrgeld bezahlen bis ich durch intensives Beobachten nach und nach in die Geheimnisse des Bienenvolkes eindrang, doch dann ging es stets bergan. Heute betreibe ich naturgemäße Bienenhaltung ohne Chemie und ohne Zuckereinfütterung. Auch dürfen die

Immen schwärmer. Wenn sie das tun, dann erfüllt ein Brauser die Luft – jedes Mal ein unvergessliches Erlebnis.

Gesunde Bienen wollen ihre Waben selbst bauen ohne Mittelwandvorgabe. Wenn der Bienenhonig reif und ganz verdeckelt ist, entnehme ich nur einen Teil des Honigs, aber was für ein Honig! Den größten Teil dürfen die fleißigen Insekten für sich behalten, schließlich haben sie sich auch unermüdlich abgerackert und sind bei Wind und Wetter ausgeflogen.

Ich habe nur eine kleine Imkerei mit 10 Völkern, manchmal auch weniger. Sie stehen in meinem Garten im milden Maintal. Vor sich haben sie 15 ha Wiesen mit einer großen Blütenvielfalt zum Befliegen. Da es ein Wasserschutzgebiet ist, wird hier weder gedüngt noch gespritzt. Mit Genmais und anderem Unfug muss ich mich zum Glück nicht herumärgern. An den Hängen über dem Main wächst der sonnenhungrige Frankenwein mit viel Brachland zwischen den Rebflächen – auch da gute Bienenweiden. Neben dem Honig ernte ich auch Pollen und Propolis, der Kittharz – ein interessanter Stoff. Das wertvollste ist für mich aber das Bienengift; es hilft immer, wenn es da oder dort weh tut. Und bei 70 Lebensjahren ist das nun mal so ...

Die Effektiven Mikroorganismen

Voriges Jahr kam ich durch einen glücklichen Zufall zu EM und wusste sofort: Das ist es! Ich wurde spontan Mitglied beim EM e.V. Zuerst habe ich auf dem Heizkörper und in der Backröhre vermehrt, aber es wollte nicht so recht gelingen. Inzwischen arbeitet ein Komfort-Fermenter problemlos und selbstständig. Nach 8 Tagen hat mein EMa einen pH-Wert von 3,2. Verdünnt gieße ich damit wöchentlich den Garten, und pur trinke ich täglich ein Likörgläschen



Vom EM-Honig zu Honig-EMa

oder mehr. Auch ein Bokashi-Eimer stellt in der Küche und wird fleißig gefüllt, der reife Inhalt im Garten vergraben. Alles gedeiht prächtig: Obst, Gemüse, Blumen mit leuchtenden Farben ...

EM-Stammtisch

Der nächste Schritt war die Gründung des EM Stammtisches „Heinzelmännchen“, den die Familie Schuler mit immer neuen Ideen leitet. (s. S. 32) Da werden gemeinsam EM-Erzeugnisse bestellt, Urgesteinsmehl bezogen, Lieferanten alter Samensorten ausfindig gemacht und viel gelacht, aber auch heiß diskutiert. Es werden Vorträge gehalten, und wir haben eine Samentauschbörse im Frühjahr und Jungpflanzenaustausch aus eigener Anzucht. Meist sind um 25 Leute da, aber es werden immer mehr, obwohl es ein „komischer“ Stammtisch ist, denn zu trinken gibt es rein gar nichts – dazu hätten wir auch kaum Zeit. Dafür bringt jemand mal ein selbstgebackenes EM-Vollkornbrot mit oder Gartenfrüchte.

Honig-EMa

Da ich im *EMJournal*, das ich immer mit Spannung erwarte, einmal las, dass EM auch bei Bienen eingesetzt werden kann, machte ich Versuche mit unterschiedlichen Verdünnungen. Ich gab es in die Bienen tränke, sprühte es auf Kästen und die Umgebung und auch direkt in die Völker, erst schwach, dann immer stärker. Das Ergebnis war eine üppige Vermehrung und sichtbar gesunde, vitale Immen. EM-gesunde Bienen und Nektar von EM-Pflanzen ergibt nämlich EM-Honig.

Aber das ist noch nicht alles. Da meiner Tochter und meiner Frau EMa mit Zuckerrohr melasse nicht schmeckte, meinte meine bessere Hälfte: „Mach es doch mal mit Honig!“ Und da Frauen immer die besseren

Ideen haben, war ich einverstanden. Ich machte Versuche, aber es wollte nicht so recht fermentieren. Ich mochte so schnell aber nicht aufgeben und probierte lange, um die richtige Mischung herauszufinden. Jetzt habe ich sie! Das Ergebnis ist ein goldgelber, wohlschmeckender Trank von 3,2 pH, an Federweißen erinnernd

und lange haltbar. Auch die Bienen sind ganz verrückt danach – aber da muss man verdünnen. Beim Sprühen in der Wohnung verursacht es keine Flecken und ist auch im Garten einsetzbar.

Das Rezept

Da auch Prof. Higa seine Entdeckung nicht für sich behalten hat, will ich mein Rezept bekannt geben: Für 10 Liter köstliches Honig-EMa braucht man 9 l Quell- oder auch Leitungswasser, das einige Tage auf EM Keramikpipen gestanden hat und dann lauwarm gemacht wird. Ein 500 g Glas Honig (mögl. hellen vom Imker) wird in warmem Wasser aufgelöst, um die wertvollen Inhaltsstoffe nicht zu zerstören; zuletzt kommen 600 ml EM1 hinzu; das Fermentieren dauert etwas länger als beim EMa, ca. 8-9 Tage. Die fertigen 10 l Honig-EMa fülle ich in Plastikflaschen und lasse ab und zu den Überdruck heraus. Dieses „Goldwasser“ ist beim Stammtisch so begehrt, dass oft keine Flasche für mich übrig bleibt. Und es hat sich bewährt: Am Abend vor meinem Diavortrag hatte ich bleierne Glieder und Kopfweh – oh weh, ein grippaler Infekt? In meiner Not nahm ich manch kräftigen Schluck und siehe da, am anderen Morgen war ich wieder mopsfidel.

Nun wünsche ich allen gutes Gelingen, viel Erfolg und noch mehr Gesundheit!

Erich Fuchs, Schweinfurt/Main

