

EM-Heidelbeeren aus dem Schwarzwald

Quel beau jardin – »welch schöner Garten« soll einst der Sonnenkönig Ludwig XIV gesagt haben, als er über den Vogesenkamm hinunter ins Rheintal und die Vorbergzone des Schwarzwaldes geschaut hat. Daran hat sich in den Jahrhunderten nichts geändert – Obst, Gemüse und Wein wachsen dort in Hülle und Fülle, und so ganz allmählich hält die EM-Technologie Einzug. Etwa bei Hermann und Hedwig Baßler auf dem Iberg in Kappelrodeck, wo seit dem vergangenen Jahr die Kulturheidelbeeren mit EM behandelt werden. Diese danken es ihm mit qualitativ und quantitativ vorzüglichen Früchten.



Hermann und Hedwig Baßler in ihren mit EM gezogenen Heidelbeerkulturen
Oben: Derr Baßlerhof in herrlicher Lage

Der Baßlerhof liegt etwa 400 Meter hoch mit einem wunderschönen Blick auf die umliegenden Berge und die Rheinebene – bei klarem Wetter erkennt man zwischen Rebstöcken, Kirschbäumen und Heidelbeeren den hohen Turm des Straßburger Münsters.

Wer so wohnt und lebt, hat einen ganz eigenen Bezug zur Natur, zu Lebensmitteln

und zu der Art, wie sie produziert werden. Qualität steht an oberster Stelle, auch bei Hermann Baßler. Klar, dass er immer auf der Suche ist, diese noch weiter zu verbessern. 2003 hörte er erstmals (über die Gartenbau-Ingenieurin Heidrun Holzförster) von EM. Es ging ihm zunächst wie vielen anderen: erst legte er die Informationen zur Seite, es gab Dringenderes zu erledigen. Ein Jahr später, Anfang 2004, war er – eher zufällig – bei einem EM-Vortrag von Rolf Zimmermann, dem EM-Mann für Baden-Württemberg. Dort offenbar erfolgte die Initialzündung. „Der Vortrag war so interessant, ich habe gleich ein Säckchen

Pipes mitgenommen und sofort den Wassertest gemacht“, erinnert sich Hermann Baßler. Den Wassertest empfiehlt Rolf Zimmermann allen, die sich von der Wirksamkeit der Pipes überzeugen möchten:

Ein bis zwei Keramik-Pipes in ein Glas Leitungswasser, in mehr als einem Meter Abstand ein weiteres Glas abgedeckt über Nacht stehen lassen und am nächsten Morgen probieren. „Das Wasser schmeckte anders, besser“, weiß Hermann Baßler, und wenige Tage später rief er an und wollte wissen, ob alles von EM so gut sei wie die Pipes. „EM kann noch wesentlich mehr“, versicherte

Rolf Zimmermann, und begründete damit eine weitere EM-Erfolgsgeschichte.

Heidelbeeren

Hermann Baßler pflanzt seit 1984 Kulturheidelbeeren, seit 1989 zieht und vertreibt er auch neue Pflanzen. Zu den Heidelbeeren kam er, weil ein Teil seines Anwesens aus saurem Boden besteht, ein Milieu, das Heidelbeeren lieben. Beste Chancen also auch für EM! Am 5. März 2004 erfolgte die Erstbehandlung mit EMa mit der empfohlenen Menge von 5 Litern/ar bzw. 50 ml/m² und 2 g EM-Keramikpulver/m². Vor dem Hintergrund des Säurebedarfs dieser Frucht ist Hermann Baßler mit der Verdünnung großzügig, 1:2 bei Regenwetter oder auch 1:3, wenn die Feuchtigkeit nur aus dem nächtlichen Tau besteht und das EMa am Abend ausgebracht wird. Mit dem Dünger ist er gleich im ersten Jahr um ein Drittel zurückgefahren. Sein Vater, dem ein Teil der Heidelbeeren gehören, mochte auf seinem Stück den Versuch allerdings nicht mitmachen – ein Glücksfall, wie sich später herausstellte, denn so bestand die Möglichkeit des direkten Vergleichs und der war frappierend. Die EMa-Varianten waren ca. 20-30 Prozent größer, etwas draller und schmeckten wesentlich süßer. Im Labor von Rolf Zimmermann in Horb wurden mehrere Analysen der unterschiedlichen Varianten durchgeführt; alle Untersuchungen ergaben einen signifikanten Unterschied zugunsten der EM-Früchte. Weil die EM-Heidelbeeren deutlich süßer schmecken, wird künftig auch der Brixwert (= Zuckergehalt) mit bestimmt. Aber auch die übrigen Ergebnisse sprechen eine deutliche Sprache.

Ein wichtiger Wert zur Bestimmung der Qualität von Lebensmitteln ist die Redoxmessung. Mit ihr wird wissenschaftlich

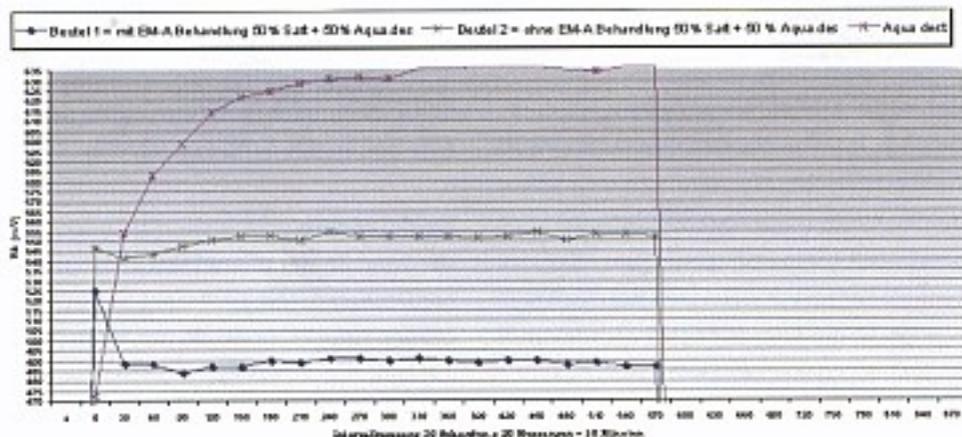
nachgewiesen, wie hoch der Antioxidationsgrad ist. Die folgende Tabelle zeigt diesen Unterschied sehr deutlich: Alle Ergebnisse zusammen überzeugten nun auch Vater Baßler, sodass in diesem

Je kleiner der Eh-Wert desto besser ist das Lebensmittel für den menschlichen Verzehr geeignet.
Je kleiner dieser Wert ist, je größer ist die Ionenleitfähigkeit, der Elektronenfluss des Lebensmittels und umso größer ist die antioxidative Wirkung im Körper der Menschen!

Redoxmessung korrigiert = Eh-Wert

Lebensmittelanalyse
Heidelbeeren: Hoster Sorte: Blaucrop

Ab einem Eh-Wert von 5 mV ist eine wesentliche Signifikanz vorhanden.



Jahr alle vom Baßlerhof kommenden Heidelbeeren EM-Früchte sind. Die Ernte ist derzeit in vollem Gange, bis in den September reifen immer wieder neue Früchte für die herrlichsten Gerichte heran. Man kann sie aber auch in anderer Form genießen. Hermann Baßler hat sie einem Veredelungsverfahren unterzogen und in einen Brand verwandelt. So ist zu den am Baßlerhof erhältlichen Wässerchen aus Kirschen, Birnen, Äpfel, Zwetschgen, Mirabellen, Topinambur - als jüngstes Kind - eine weitere Spezialität, der Heidelbeerbrand hinzugekommen. Inzwischen sind übrigens auch die Tafelkirschen erstmals mit einer EM-Verdünnung besprüht worden.

Vorgehensweise bei der Einführung von EM im Erwerbsoftbau:

Aus der Erfahrung, dass Bauern und Gärtner, die sich für den Einsatz der Effektiven Mikroorganismen interessieren, doch oftmals noch erheblich Zweifel haben, hat Rolf Zimmermann eine erfolgreiche Einsatzmethode entwickelt. Allen erwerbsmäßigen EM-Anwendern empfiehlt er Blind-Untersuchungen über die Qualität der erzeugten Lebensmittel. Denn der Anwender soll Vertrauen zu EM bekommen. Aus demselben Grund beginnt die Anwendung von EM

schrittweise. Zunächst erfolgt eine Beratung vor Ort mit einer PC-gestützten bewirtschaftlichen Analyse, die auch den Einsatz von EM und die entsprechenden Kosten darstellt. Die Beratung von

Sonderkulturbetrieben zielt darauf, nicht den gesamten Betrieb von heute auf morgen auf EM-Anbau umzustellen, sondern zunächst auf dem gleichen Schlag eine EM-Variante einzusetzen. Wichtig ist dabei, gleiche Bedingungen zu schaffen: Gleicher Schlag, gleiche Sorte, bei mehrjährigen Kulturen gleicher Pflanzjahrgang. Die Anbauer sollen im ersten Jahr eine kleine Variante nur mit



EM anbauen. Alles andere soll wie bisher weiterbewirtschaftet werden. Alternativ sollen, wenn EM gleich auf größeren Flächen eingesetzt wird, 25% an Spritz- und Düngemittel eingespart werden und an deren Stelle EM treten. Wichtig ist jedoch, dass in gewissem Umfang die ursprüngliche Anbaumethode auch weiter praktiziert wird, um am Ende Vergleichsmöglichkeiten zu haben. Bei der EM-Variante sollte wie erwähnt pro m² 50 ml EMA plus 2 g EM-Keramikpulver ausgebracht werden. Der Vorteil dieser Vorgehensweise liegt darin, dass die Anwender langsam in die Anwendung hineinwachsen und das Angelernte zum Erlernten und somit zum Erlebten werden kann.

Von der empfohlenen EMA- und Keramikmenge sollte nicht abgewichen werden, denn nur dann wird die Dominanz regenerativer Mikroorganismen im Boden erzielt. Sollte diese Dominanz nicht vorhanden sein, kann auch keine signifikante Verbesserung des Bodens, der Pflanzen und der Früchte erwartet werden. Die Untersuchungen im Labor von Rolf Zimmermann wurden selbstverständlich in Blindversuchen durchgeführt, da sonst keine objektiven Resultate möglich sind. (Die Proben werden mit Nummern versehen eingereicht.) Sinnvollerweise sollten die Bedingungen der mit und ohne EM angebauten Pflanzen bzw. Früchte so weit wie möglich gleich sein; d. h. gleicher Boden, gleiche Sorten, gleiches Alter und gleicher Reifegrad.

Nach der selben Methode wurden dort bereits Kartoffeln, Weizen, Dinkel, Trauben, Kirschen untersucht, und überall konnten wissenschaftlich signifikante Unterschiede zugunsten der mit EM angebauten Früchte nachgewiesen werden.

Als Resümee bleibt festzuhalten:

Mit EM kann die Qualität der Lebensmittel signifikant gesteigert und ein doppelter Nutzen für die Menschen erzielt werden. Denn sie genießen dadurch ein Lebensmittel, das mehr freie Radikale binden kann als herkömmliche Lebensmittel. Darüber hinaus ist EM in der Lage, den Düngemittel-, Fungizid-, Insektizid- und Herbizi-



Hermann Basler

daufwand drastisch zu reduzieren wenn nicht überflüssig zu machen.

Für die Einführung von EM empfiehlt Rolf Zimmermann in einem 4-Jahresprogramm, an dem inzwischen im Südwesten eine große Zahl Anbauer arbeiten. Es bedeutet, in jedem Jahr 25% Spritz- und Düngemittel einzusparen bis nach 4 Jahren keine mehr benötigt werden. Mit der beschriebenen Redoxpotenzialanalyse (siehe **EMJournal** Nr. 8 & 9, Redoxpotentialanalyse nach Prof. Dr. Hoffmann) ist es möglich, die Anwender auf ihrem Weg wissenschaftlich zu begleiten und ihnen das nötige Vertrauen in die EM-Anbaumethode zu geben. Der Anbauer spürt dies nicht nur im Geldbeutel, sondern auch in der Kundentreue, außerdem darin, dass sich die EM-Früchte aufgrund des hohen Antioxidationsniveaus deutlich länger lagern lassen.

Die Kläranlage

Die Baßler'sche Erfolgsgeschichte ist damit jedoch noch nicht zu Ende. Hermann Baßler ist nicht nur für seine Früchte überzeugter EM-ler geworden. Auch die hauseigene Kläranlage, eine Vierkammergrube nach DIN 4261, ausgelegt für 10 Einwohner, profitiert von der neuen Technologie. Gleich zu Beginn seiner EM-Erfahrungen hat Hermann Baßler auch deren

mutmaßlichen Nutzen für die Hauskläranlage erkannt und zunächst einen Liter EMa pro Kubikmeter über die Toilette in die Anlage gegeben, danach in unregelmäßigen Abständen und Mengen immer wieder.

Regelmäßige Untersuchungen der Kläranlage sind ja

bekanntlich vorgeschrieben, die Ergebnisse waren hier verblüffend. Alle Berichte dokumentieren den ordnungsgemäßen Ablauf der im Jahr 2001 fertiggestellten Anlage. Einen „gepflegten Zustand“ bescheinigt der Klärmeister im Bericht vom 14.11.02, vom 20.06.03 und vom 16.06.04. Letzterer wurde allerdings noch ergänzt durch die Feststellung: „Die Verbesserung des Kläranlagenablaufes ist vermutlich auf die Zugabe von EM-Mikroorganismen zurückzuführen“. Wie die Verbesserung aussieht, dokumentieren die folgenden Zahlen:

	14.11.02	20.06.03	16.06.04	Abweichung
Temperatur	15,0° C	19,0° C	17,0° C	
PH-Wert	7,1	7,2	7,0	- 2%
Absetzbare Stoffe*	0,1 ml/l	0,1 ml/l	0,01 ml/l	- 90%
CSB**	31 mg/l	33 mg/l	24 mg/l	- 25%
NH4/N***	2,8 mg/l	2,9 mg/l	0,2 mg/l	- 93%

*„absetzbare Stoffen“ sind die Abwasserinhaltsstoffe, die relativ schnell sedimentieren. Dabei wird auch der Begriff „abgesetzter Schlamm“ verwendet.

**CSB = chemischer Sauerstoffbedarf. Es ist ein Maß für die Summe aller organischen Verbindungen im Wasser. Der CSB-Wert kennzeichnet die Menge Sauerstoff, die zur Oxidation der gesamten im Wasser enthaltenen organischen Stoffe verbraucht wird. Zusammen mit anderen Werten dient der CSB der Berechnung und der Kontrolle der Reinigungsleistung einer Kläranlage oder unter anderem auch zur Ermittlung der zur Desinfektion notwendigen Menge Chlor in Trinkwasser.

***NH4/N = Ammoniumstickstoff. Er tritt vor allem in reduzierten Grund- und Oberflächenwässern sowie in allen häuslichen und oft auch gewerblichen Abwässern auf. Ammoniumstickstoff ist zum einen fischgiftig, zum anderen sauerstoffzehrend.

Auch der Hofhund lebt durch EM

Und um das ganze noch abzurunden, abschließend die Geschichte mit Senta, der dreijährigen Berner Sennhündin der Baßlers. Ein tennisballgroßer, bösartiger

Superbokashi auf Reiskleiebasis

Spitzenqualität mit hochwertigen Zutaten
4 kg-Eimer 12 Euro + MWSt.

Zu beziehen über Ihren EM-Berater oder direkt bei:

EMIPORT Weserbergland
Irma Fehr-Knüppel
Kaiserstr. 23
D-31785 Hameln
Tel: 05151-964141
Fax: 05151-964142
emiport@web.de

Tumor wucherte im letzten Jahr am Bein des Tieres, die Aussichten auf Heilung waren nicht sehr groß, eine Chemotherapie lehnten sie ab. Nach der operativen Entfernung des Tumors behandelte Herman

Baßler die Wunde zunächst neben Jodsalbe auch mit EMa – mit gutem Erfolg. Die Haut blieb jedoch dünn und brach irgendwann wieder auf, nachdem sich die Hündin gestoßen hatte. Im zweiten Anlauf brach eine Paste aus EM-Kera-

mikpulver und EMa die gewünschte Heilwirkung. Heute, ein Jahr später ist Senta quietschfidel, an den Tumor erinnert nur noch eine kleine Narbe.

Johanna Aßmann (Text & Fotos)