

Wer die EM-Technologie einsetzt, erhält qualitativ hochwertige Produkte, die beim Konsumenten eine nachhaltige Wirkung erzielen. Warum der Schreiber diese Aussage wagt, kann aus den nachfolgenden Aufzählungen abgeleitet werden.

Roland Fuchs, Landwirt im luzernischen Wolhusen setzt seit nunmehr acht Jahren auf die Effektiven Mikroorganismen und ist mit dem Resultat rundum zufrieden. Zum Betrieb, der nach IP (Integrierte Produktion) Richtlinien geführt wird, gehören unter anderem 12.000 Legehennen (Rasse LSL, weisse Lohmann), die in vier Herden in sogenannten Voliären mit Freilauf (Freiland/Bodenhaltung) gehalten werden. Entweder werden die Kücken 1 Tag alt oder aber als 17 wöchige Junghennen gekauft. Vom ersten Tag an erhalten sowohl Kücken als auch Junghennen 2 % ihrer täglichen Futterdosierung in Form von EM-Bokashi. Interessant zu wissen ist, dass Hennen im Durchschnitt täglich 120 Gramm Futter erhalten und

somit der Bokashianteil lediglich etwas mehr als zwei Gramm (Rest ist normales handelsübliches Legehennenfutter) ausmacht. Ansonsten werden die Voliären und der Freilauf sporadisch mit einer zwei prozentigen EMA-Lösung vernebelt. Als Streu dienen Hobelspäne. Wenn die Herde ausgewechselt wird, kommt der Hühnermist aufs Land und das Gehege wird mit 3-5 %igem EMA nachgespült.

Nachstehend einige Erkenntniszahlen, die Roland Fuchs über die Jahre zusammengetragen hat.

Tierverluste

Liegen die Verluste bei Junghennen durchschnittlich bei 5 %, sind diese in seinen Herden mit 2-3 % wesentlich tiefer oder rund 50 % geringer. Auch bei der Eigenaufzucht verzeichnet sein Betrieb bessere Werte. Gegenüber den üblichen 2,5 % Abgängen steht er mit 0,8 % um 68 % besser da!

Autor: Werner Wäfler

Die Jagd nach den leckersten Eiern: Kundenbindung am Beispiel von EM-Hühnereiern

Die EM-Freilandeier von Roland Fuchs zu je SFR 0,70 = 0,48 Euro



Impfungen

Beim Impfprogramm kann Dank EM-Einsatz auf sämtliche Nachimpfungen verzichtet werden. Seine Herden erhalten bei der Einstallung eine einzige IB-Impfung. Auf die restlichen acht Nachimpfungen, die üblicherweise in Abständen von sechs Wochen erfolgen, verzichtet Roland Fuchs vollumfänglich und erzielt dabei erst noch Einsparungen.

Gesundheit

Erfreulich ist, dass Dank konsequentem EM-Einsatz den Herden von Roland Fuchs der Impfstress erspart bleibt. Dies verdanken sie ihm mit schönem Gefieder, kräftigen roten Kämmen und grosser Vitalität, was beim Besuch der Gehege augenfällig ist.

Eierproduktion / -qualität

Das bessere Resultat widerspiegelt sich auch in der täglichen Legeleistung. Diese beträgt während der Hauptlegezeit 97 % und über die ganze Legeperiode von 52 Wochen gerechnet 91 % (Durchschnitt der Betriebe in der Schweiz 85 %) und liegt damit 7 % höher. Anders ausgedrückt legt ein „EM-Huhn“ in 52 Wochen 331 Eier während der Durchschnitt der „normalen Hühner“ nur 309 Eier legt.

Entscheidend ist auch die hervorragende Qualität sowie vor allem der gute Geschmack dieser Eier. Dies hat den schönen Nebeneffekt, dass sich die Kunden daran gewöhnen und vermehrt versuchen, gleichwertige Produkte einzukaufen. Dass sie manchmal auch bereit sind, dafür unkonventionelle Wege auf sich zu nehmen, geben die nachstehenden lustigen und zugleich wegweisenden Anekdoten wieder.

Seit Jahren belieferte Roland Fuchs einen BIO-Laden im naheliegenden Luzern wöchentlich mit seinen Eiern. Eines Tages wurde ihm eröffnet, dass aufgrund der neuen BIO-Zertifizierung EM-Eier nicht mehr verkauft werden dürfen, weil er kein BIO-Betrieb ist, sondern lediglich das Gütesiegel IP (Integrierte Produktion) hat, was laut deren Richtlinien nicht biokonform ist. Also konnte er die Eier fortan nicht mehr liefern. Er staunte allerdings nicht schlecht, als ihn der Laden bereits nach wenigen Wochen bat, wieder kleine Mengen Eier zu bringen.

Warum kam es dazu? Die Kunden des Bioladens beklagten sich, weil sie mit dem Geschmack der Bio-Eier nicht zufrieden waren und solange Druck machten, bis die Verantwortlichen beschlossen, die EM-Eier wieder ins Sortiment aufzunehmen, Bio-Richtlinien hin oder her. Seither werden wieder EM-Eier geliefert, die

⬇ Unten Links: Für die Legehennen gibt es ausreichend Platz zum Laufen, Flattern und Scharren.

⬇ Unten Rechts: Mit diesem Trichter wird das EM-Bokashi zudosiert.





➔ Roland Fuchs in seinem Hühnerstall inmitten der gesunden EM-Legehennen.

Der erste Bericht über Roland Fuchs erschien im **EMJournal** 2/Nov. 2002. Ernst Hammes berichtete über seinen erfolgreichen EM-Milchviehbetrieb.

schön neben den Bio-Eiern zum Verkauf angeboten werden. Pikantes und erfreuliches Detail: Die EM-Eier sind in der Regel vor den BIO-Eiern verkauft.

Die zweite Überraschung: Eines Tages parkte ein stattliches Auto auf dem Gehöft der Familie Fuchs. Ihm entstieg ein Geschäftsmann und wollte Roland Fuchs kennen lernen. Er erklärte, dass seine Frau beim Grossverteiler Migros Frischeier kauft, die geschmacklich unvergleichbar besser seien als die anderen. Er habe sich die Nummer auf den Eiern notiert und bei der Migros solange nach dem Lieferanten gefragt bis man ihm dessen Namen rausgegeben habe. Seither bezieht er monatlich 100 Eier direkt ab Hof.

Ein drittes Erlebnis: Ein Imbissstand in Wolhusen bezog regelmässig EM-Eier vom Fuchsbetrieb. Als der Imbissstand nach Zürich umzog, versiegten die Bestellungen. Nach 4 Monaten meldete sich der Inhaber und erklärte: er habe es mit andern Eiern versucht, könne sich jedoch mit deren Geschmack nicht anfreunden. Seither kauft er monatlich wieder 1.500 EM-Eier.

Noch ein Erlebnis mit Lerneffekt: Kunden, die direkt ab Hof Frischeier holten, meldeten sich am nächsten Tag und erklärten, dass sie mit den Eiern nichts anfangen konnten und die restlichen wieder zurückbringen möchten. Grund: Sie wollten „Spiegeleier“ zubereiten,

hatten aber damit ihre grosse Mühe, weil es in der Bratpfanne wie wild spritzte und ein Teil der Masse auf dem Herd landete. Roland Fuchs konnte die Kunden beruhigen. Ein Ei erreicht erst 10 Tage nach dem Legen die volle Reife. Während dieser Phase geht der Wassergehalt genügend zurück, so dass damit dann auch problemlos Spiegeleier ohne Nebeneffekte gebraten werden können. Das gleiche gilt übrigens auch für gesottene Eier: Werden zu frische Eier genommen, lässt sich die Schale schlecht entfernen.

Abschließende Schlussfolgerungen

Die EM stabilisieren und stärken das Immunsystem aller Lebewesen und tragen dazu bei, dass sich diese auch bei Höchstleistungen einer guten Gesundheit erfreuen und dabei erst noch eine hervorragende Produktequalität erbringen.

Ermutigend ist zweifelsohne einmal mehr die Erkenntnis, dass wir Kunden es in der Hand haben zu bestimmen, was in die Verkaufsränge kommt. Denn wird ein Artikel allzulange nicht verkauft und bleibt liegen, verschwindet er ziemlich schnell auch wieder aus dem Sortiment. Eine schöne Herausforderung an uns alle zum bewussten Einkaufen. Als Quittung für vitalstoffreiche Lebensmittel schenkt uns unser Körper eine robuste Gesundheit. Viel Spass und Erfolg bei der Umsetzung!