

Wie angenehm ist es, mit jemandem zusammen zu sein, der gerne lacht. Gisela Stöber, Inhaberin des Hotels und Berggasthofs Ahrenberg bei Bad Sooden-Allendorf, östlich von Kassel, hat seit nunmehr 2 Jahren einen guten Grund mehr, sich zu freuen: In einer Zeit, als ihr gar nicht zum Lachen war, schenkte ihr

ein Gast eine Flasche EM-X. Nachdem es ihr schon bald besser ging, begann sie, sich EM-Literatur zu besorgen und mit der EM-Technologie auseinanderzusetzen. Dies bedeutet bei ihr: offen sein für neue Entdeckungen und mutig ausprobieren. Schritt für Schritt überprüfte sie die Versprechungen aus Büchern und Beratungsgesprächen. Es gab z.B. eine Polstergarnitur, deren Sitze nicht mehr zu reinigen waren (Kaffee-, Schokolade-, Rotweinflecken) und für ca. 2.000 EURO neu bezogen werden mußte. Hier schien das Risiko gering, diese verheißungsvollen Kleinstlebewesen in Form von EMa an die Arbeit gehen zu lassen. Zu ihrer großen Freude gelang die Reinigung so gut, dass eine neue Polsterung längerfristig aufgeschoben werden konnte. Diese Erfahrung führte dazu, dass nun statt der chemischen Mittel eine EM-Lösung für die Reinigung von Haus und Zimmern genommen wurde. Angefangen hatte sie auf Hinweise anderer Aquarianer mit dem Aquarium, dessen

EM-Wellness Das erste EM-Hotel in Europa



Restaurant mit bis zu 500 Essen (im Sommer auf der herrlichen Terrasse) beherbergt. Nachmittäglicher Blickfang ist gerade an Wochenenden der Tortenschränk. Seitdem die EM-Keramik auch dort liegt, halten sich die Torten viel länger frisch als früher. Der gleiche Effekt ist in den Klima-

Silikonabdichtungen regelmäßig schimmeln. Das hörte nach einigen ml EM1 und einer entsprechenden Menge EM Keramik-Röhrchen auf, und auch die zeitraubende Grundreinigung ist seitdem nicht mehr nötig. Ähnliche verfuhr sie dann mit dem zentralen Brunnen auf der Terrasse, der nun kaum noch von Algen und Moos gereinigt werden mußte.

Frau Stöber ist ständig auf der Suche nach Verbesserungen mit Hilfe von EM in ihrem Haus, das neben 25 Zimmern auch ein

Restaurant mit bis zu 500 Essen (im Sommer auf der herrlichen Terrasse) beherbergt. Nachmittäglicher Blickfang ist gerade an Wochenenden der Tortenschränk. Seitdem die EM-Keramik auch dort liegt, halten sich die Torten viel länger frisch als früher. Der gleiche Effekt ist in den Klima-

Besonders beeindruckend ist der Effekt

Kosten und Nutzen beim Einsatz der EM-Technologie in der Gastronomie

		Euro	Kosten/Jahr	Erträge/Jahr
Investitionen				
EM-X Keramik-Pipes		500,00	50,00	
Verbrauchskosten				
EM1	Anzahl			
Melasse	50	1.200,00		
Vorrichtung zur EM1 Vermehrung	1	54,00		
Arbeitszeit Mitarbeiter	10	300,00		
		1.654,00	1.654,00	
Aufgeschobene Investitionen				
Kaffekännchen	100	2.000,00		200,00
Tortenkühlschränk	1	5.000,00		500,00
Polster		2.000,00		400,00
Laufende Einsparungen je Jahr				
Spülmittel		1.320,00		1.320,00
Verlusteinschränkung Torten		500,00		500,00
Heizöl		1.500,00		1.500,00
Fettabscheider		1.680,00		1.680,00
Fritteuse		154,00		154,00
Arbeitszeiten der Mitarbeiter				
Gartenbrunnen	5	150,00		
Aquarium	2	810,00		
Reinigung Dekoration	10	300,00		
Reinigung Dunstabzugshaube	26	780,00		
Einsparung Mitarbeiterstunden		2.040,00		2.040,00
			1.704,00	8.294,00
Saldo Nutzen - Kosten in Euro			6.590,00	



der Mikroorganismen auf den Fettabscheider. Alle 6-7 Wochen mußten vorher die übelst riechenden Rückstände daraus abgepumpt werden. Seitdem aber mit EMA regelmäßig gereinigt wird, genügt dies 1-2 mal pro Jahr. Eine weitere Kostenersparnis durch EM, und stinken tut's auch nicht mehr.

Für das **EMJournal** hat Frau Stöber eine Übersicht über die Kosten und Ersparnisse zusammengestellt, die sicher nicht vollständig sind, aber dennoch sehr beeindrucken. EM kostet nicht nur, sondern bringt handfeste ökonomische Vorteile. Doch das kümmert die Gäste wenig. Sie



sind nur überrascht, wenn sie das **EMJournal** in ihrem Zimmer vorfinden und dann einen Abend lang von der Chefin die Wunder der EM-Technologie erklärt bekommen, oder wenn sie ihnen zum Abschied einige EM-Keramik Röhrenchen schenkt. Es gäbe noch so viel mehr vom Ahrenberg zu berichten, doch dafür fehlt hier der Platz. Wer mehr wissen möchte, für den gibt es gibt zwei Möglichkeiten: Gisela Stöber hat eine ausführliche Internet Seite, wo auch vieles über EM zu lesen



ist (www.hotel-ahrenberg.de), – oder einfach hinfahren und sich wohl fühlen.
Ernst Hammes



Über das etwas andere EM-Bewusstsein auf Okinawa

Die jüngst graduierte Biologin Solveig Retzlaff verbringt ein einjähriges Praktikum in der EMRO-Zentrale auf Okinawa. Sie berichtet in jedem EMJournal von dort exklusiv.

Während meines Visa-bedingten Winterurlaubs fallen mir hier in Deutschland viele Unterschiede zu Okinawa auf, vor allem bezüglich der Lebensart und der Anwendung von EM.

Dass in Japan Linksverkehr herrscht, dürfte wohl den Wenigsten bekannt sein, für mich war es überraschend und anfangs verwirrend. Ebenso ungewohnt war der Eintritt ins Haus: Wahrscheinlich um ursprünglich das Verschmutzen der empfindlichen Tatami (Reisstroh)-Matten zu verhindern und um hygienische Zustände zu erhalten, ist es Sitte in Japan, Straßenschuhe bei Betreten eines Hauses gegen Pantoffeln auszutauschen, oder, falls nicht genug Gästepantoffeln vorhanden sind, in Socken zu gehen. In Bad und Toilette zieht man eigens dafür bereitgestellte Schlappen an und sogar im Labor trägt man Hausschuhe! Das ist mir, auch in der eigenen Wohnung, schnell zum täglichen Ritual geworden.

Wie ich schon in meinem ersten Bericht sagte, ist der Umgang der Menschen miteinander generell offener und hilfsbereiter als hier. Der Hauptunterschied besteht jedoch eigentlich darin, dass nie schlecht über andere Leute gesprochen wird. Jeder wird in seinen Eigenschaften respektiert und trägt seinen Teil zum Erfolg bei. Der eigene Platz innerhalb der Struktur ist genau bekannt und gibt, im Einklang mit allen anderen, großes Selbstvertrauen. Vor diesem Hintergrund wird das Bewusstsein, mit dem EM in die Zukunft startet, d.h. die eigentliche Quelle seiner Kraft, nachvollziehbarer. Nicht durch das gegenseitige Aufzeigen von Schwächen können wir uns entwickeln, sondern nur durch ein den allgemeinen Regeln eingefügtes, individuelles Miteinander.

Ein gutes Beispiel für diese für alle offene

EM-Familie war die Internationale EM-Konferenz im November 2002 mit Gästen aus aller Welt, die 3 Tage lang bei Vorträgen, Feierlichkeiten und auf einer Exkursion Gelegenheit hatten, vieles über EM zu erfahren, und mit anderen EM-Anwendern weltweite Kontakte zu knüpfen.

In den Wochen vorher konnten ein bolivianischer Landwirtschaftsstudent und ich auf einer viertägigen Exkursion vieles von erfahrenen EM-Anwendern lernen und den Umgang der Bevölkerung mit EM auf Okinawa beobachten. Bedingt durch die hohe Bevölkerungsdichte und die immer wiederkehrenden Taifune wird die Landwirtschaft auf Okinawa sehr intensiv und häufig in Gewächshäusern betrieben. Tierzüchter haben oft keinerlei Grünflächen und müssen deshalb das gesamte Futter zukaufen. Wir besuchten unter anderem einen Milchviehbetrieb, eine Legehennenfarm und einen Tomatenzüchter, die z.T. schon seit 15 Jahren erfolgreich EM anwenden. So auch ein Hotel, das EM in der hauseigenen Klär- und Klimaanlage benutzt und so vor allem über die Einsparung von Frischwasser und Chemikalien Kosten spart.

Sehr willkommen sind überall auf Okinawa die Eisgeschäfte, die EM-Eiscreme verkaufen; sie wird unter Verwendung von Milch hergestellt, die von EM-Höfen stammt. Darüber hinaus gibt es EM-Märkte, die an unsere Bioläden erinnern. Sie übernehmen den Verkauf von allen möglichen EM-Produkten, die es bei uns (noch) nicht gibt: EM-Kosmetika, EM-Textilien, EM-Literatur für Kinder (!), EM-Tee und -Reis usw. So scheint EM auf Okinawa bereits in das tägliche Leben sehr vieler Menschen integriert zu sein.

Bei allen Unterschieden und wenngleich das Klima auf Okinawa wärmer ist als in Deutschland (tiefste Temperatur im Winter: +13 °C) und dementsprechend auch das Leben schneller und ohne große Winterpause abläuft, so bleibt hier wie dort doch das Prinzip hinter EM gleich: Gemeinsam und in gegenseitiger Anerkennung eine lebenswerte Zukunft mit Hilfe der Effektiven Mikroorganismen zu schaffen.

Solveig Retzlaff

