



EM Äpfel von Spitzenqualität

Josef Huber, bodenständiger Landwirt aus Niederbayern, besser bekannt als Huber Sepp, hatte bis vor wenigen Jahren einen Schwerpunkt in der Schweinezucht. Von Natur aus ein sensibler, feinfühliges Mensch, hat er sich seit vielen Jahren mit alternativen Methoden zur Gesundung von Mensch, Tier und Pflanze befasst. Daher ist es keine Überraschung, dass Sepp einer der ersten in Deutschland war, der von EM gehört hatte und sofort verstand, worum es geht.

Von Kompost zu Bokashi

Als Betreiber einer Kompostanlage bei seinem Hof besuchte er Kompostkurse in Österreich, wo er 1998 zum ersten Mal mit EM konfrontiert wurde. Ihm leuchtete das Prinzip der Bokashi-Herstellung sofort ein, nämlich die gesamte Energie der organischen Masse zu erhalten und zusätzliche Vitalstoffe von den Mikroorganismen herstellen zu lassen. Er begann damit zu experimentieren. Zunächst fermentierte er Futter für seine Schweine und hatte zusammen mit dem EM-Einsatz im Stall gute Erfolge. Schon bald entwickelte er eine Mixtur, die bis heute Grundlage seines erstklassigen und beliebten EM-Bokashis ist: Auf der Grundlage von Reisschleifmehl und Weizen- bzw. Dinkelkleie mischt er verschiedene Kräuter, Apfeltrester, geschrotetes Getreide und Biolit (Gesteinsmehl) zusammen mit Melasse und frischem EMa zusammen. "Das EMa muß unbedingt noch warm sein", erklärt er, "weil nur so die hohe Qualität zu bekommen ist." Mittlerweile liefert er es in alle Teile der Republik, vor allem an einzelne Haushalte, die es wieder-

rum zur Herstellung von eigenem Bokashi aus Küpchenabfällen nutzen, und an Kleingärtner.

Seinen herrlichen Duft verdankt das Bokashi nicht nur den Kräutern, sondern besonders dem Apfeltrester. Dieser stammt natürlich von Äpfeln aus eigenem Anbau, denn Sepp hatte sich schon viele Jahre lang dem Anbau von Obst, insbesondere Äpfeln intensiv gewidmet. Als er sich nun wegen der schwierigen Marktlage von der Schweinezucht verabschiedete, verlagerte er seine Aktivitäten auf den Obstanbau. Er kaufte sich eine große Menge von kleinen Apfelbäumen aus Südtirol, von denen er wußte, dass sie in diese Gegend gehören und hier am besten gedeihen. Die beiden resistenten Sorten waren Topaz und Pilot, die er von einer Baumschule in Südtirol erwarb. Schwierig war der Umstand, dass die insgesamt 8.500 neuen Bäumchen schon drei,

*Oben:
Die
Apfelplantage
vor dem
Winkelhof
Unten:
Vor einem Jahr
gepflanzt
tragen die
Apfelbäumchen
schon üppige
Früchte.*



z.T. vier Jahre alt waren, also Probleme beim Anwachsen zu erwarten waren. Sepp, der inzwischen nicht nur viele eigene Erfahrungen mit EM auf seinem Hof gemacht hatte, sondern auch als EM-Berater vielen Bauern und anderen Interessierten die EM-Technologie gezeigt und erklärt hatte, wußte genau, dass das A und O ein starker, gesunder und energiereicher Boden ist. Deshalb bereitete er ca. 7 ha für seine neue Apfelplantage sorgsam vor.

Ein gesunder Boden ist das A und O

Auf diesem Schlag baute er Getreide an, den er nach der Ernte nur einmal mit EMa versorgte. Als Zwischenfrucht säte er anschließend Alexandrinerklee, der so dicht und hoch wurde, wie er es noch nicht erlebt hatte. Da wußte er, dass er auf dem richtigen Weg war. Als der Klee gemulcht wurde, sprühte er wieder EMa, und säte anschließend noch einmal Getreide. Nach der Ernte düngte er den Boden mit Kompost – von seinem eigenen Kompostbetrieb, bei dem er inzwischen auch EM einsetzte und so das häufige Wenden reduzieren konnte, mit Mist plus EMa. Im Mai 2002, also im vorigen Jahr wurden die Bäume dann gepflanzt. Bei Bäumchen diesen Alters hatte man durchaus mit 10 % Ausfall rechnen müssen, da sie nicht so leicht anwachsen. Doch als Bestätigung seiner hervorragenden Bodenbearbeitung hatte er einen sensationellen Aufwuchs von 99,7%!

Im Laufe dieses Jahres brachte er 500 l EMa pro ha aus.

“So gute Äpfel habe ich noch nie bekommen”

Mit dementsprechend großer Spannung wurde in diesem Jahr die erste Ernte dieser Bäume erwartet. Schon in den Wochen vor der Ernte konnte Sepp sehen, dass er trotz der Tatsache, dass die Bäume 3-4-jährig gepflanzt worden waren und trotz der außergewöhnlichen Trockenheit dieses Sommers eine gute Ernte ergeben würden. Bei der Ernte im Oktober ergab sich nun ein durchschnittlicher Ertrag von 3 kg ausgesprochen gleichmäßig gewachsener Äpfel pro Baum, alles in allem etwa 13.000 Stück.

Aussehen und Menge sind das eine, aber die Qualität der Früchte das wichtigere Merkmal. Wir alle wissen, das beste Meßinstrument ist eigentlich der eigene Geschmack. Beim Topaz konnte ein vergleichsweise hoher Zuckergehalt von 15% gemessen werden, beim Pilot sogar 17-19% (nach Brix-Tabelle), doch Dank der ausgebildeten Fruchtsäure hatte beide Sorten einen ausgewogenen, typischen Apfelgeschmack. Wie schön muß es Sepp also in den Ohren klingen, wenn jemand bei ihm Äpfel kauft und mit dem Ton der tiefsten Überzeugung sagt: “So gute Äpfel habe ich noch nie bekommen!” Hinzu kommt das gute Gefühl, mit Nahrungsmitteln, die mit EM erzeugt wer-



Sepp Huber

den, einen höheren Anteil von Antioxidantien, Vitaminen und Spurenelementen zu bekommen, die sie wertvoller machen als vergleichbare Erzeugnisse. Wie wir inzwischen wissen, gibt es verschiedene wissenschaftliche Verfahren, mit denen die in den vergangenen Jahren merklich zurückgegangene Qualität von Lebensmitteln geprüft werden kann. Das **EMJournal** wird sich ab dem nächsten Heft mit diesem Thema beschäftigen.

Qualitätserhalt durch eine besondere Trocknung

Sepp wäre nicht Sepp, wenn die Erfolgsgeschichte hier schon endete. Vor einigen

Jahren hatte er ein außergewöhnlich ausgetüfteltes Gerät erworben, das Obst und Gemüse so schonend trocknen kann, dass so gut wie kein Qualitätsverlust entsteht. Ja, es gibt Kunden, die behaupten, die vakuumgetrockneten Äpfelscheiben bzw. -schnitzel schmecken intensiver als die frischen. Darüber ließe sich trefflich streiten, aber selbst Sepp sagt, dass auf diese Weise getrocknete Pilze (die er übrigens auch züchtet) an Geschmack gewinnen, wenn sie danach in Wasser eingeweicht werden. Die Maschine benötigt für einen Durchgang, bei dem unter 37° getrocknet wird, 24 Stunden. Aus 5 kg Rohware werden 500 g Trockenware. Bald wird auf dem Winkelhof ein weiteres Gerät dieser Machart mit der 30-fachen Kapazität stehen, so dass so schonend getrocknetes Obst und Gemüse ein zukünftiger Schwerpunkt der Familie Huber sein wird. Natürlich hat ein solch aufwendiges Verfahren seinen Preis; wer die Scheiben oder Schnitzel aber jemals gekostet hat, und die Geschmacksexplosion auf der Zunge gespürt hat, den interessiert der Preis nicht mehr wirklich.

Es ließe sich noch sehr viel mehr erzählen über Sepp und seine Pläne auf dem Winkelhof, doch nur noch der Hinweis auf ein zukünftiges Projekt, auf das wir gespannt sein dürfen: Er möchte den Trester seiner EM-Äpfel, aus denen er Saft macht, wie Bokashi mit EM fermentieren, dann schonend trocknen, fein mahlen und mit Honig verrühren. Dies wird ein besonders wertvoller und schmackhafter Zusatz für Müsli, Backwaren, usw.



Beachtenswert ist die gleichmäßige Größe der Äpfel, ein Resultat des EM-Einsatzes, das wir auch von anderen Früchten kennen.

Für die EM-Familie

Wer wüßte die außergewöhnliche Qualität seiner EM-Produkte besser zu schätzen als die vielen tausend EM-Nutzer im Land? “Genau so wie ich beispielsweise EM-Kartoffeln suche, die ich selbst nicht anbaue, möchte ich denen, die EM-Äpfel oder -Pilze suchen, meine Produkte zuerst anbieten, allen voran den Mitgliedern des EM e.V.” Denn ist das nicht der wichtigste Grund, warum wir uns für EM begeistern: Gesunde, wohlschmeckende Nahrungsmittel zu haben, die für die Umwelt, den Produzenten und den Verbraucher gesund sind?

Pit Mau

Weitere Informationen und Bestellungen:
Familie Huber, Winkelhof, Winkel 1,
84189 Wurmsham, Tel: 08745-566

