



Erfolgreiche Umstellung auf Bio durch konsequente Anwendung der EM-Technologie

Die Nachfrage nach Bio-Produkten steigt stetig – während einige Discounter schon seit längerer Zeit Bio-Ecken in ihren Regalen haben, tauchen plötzlich ganze Bio-Supermärkte in den Städten auf. Manche haben aufgehört, als bekannt wurde, dass Lidl sich eine solche Kette kaufen will. Bio hat also Zukunft? Das möchte man meinen. Wenn aber gleichzeitig die Süddeutsche Zeitung berichtet, dass hierzulande immer weniger Bauern bereit sind, von konventioneller Landwirtschaft auf Bio umzustellen – nur magere 2,6% der Landwirte haben 2006 umgestellt –, dann kommt man doch wieder ins Grübeln. Die Gründe dafür sind vielfältig. Manche trauen sich nicht dem Boom, andere sagen sich, die Preise steigen gegenwärtig für konventionell erzeugte Pro-

dukte, warum also etwas ändern? Meist gilt der Bauer, der umstellt, in der bäuerlichen Gemeinschaft als Außenseiter, und oft sind sich die umstellungswilligen Landwirte nicht sicher, ob alles in der Praxis so funktioniert wie in der Planung vorgestellt. Sicher trägt auch die gegenwärtige Politik zu der Situation bei, denn von der Förderung der Bundesregierung profitieren weniger die kleineren Betriebe – und dazu gehören die meisten Öko-Höfe. Auch muß sich der Bio-Bauer stärker um die Vermarktung kümmern als der konventionelle Kollege, was viele sicherlich auch abschreckt. Schließlich spielt die Sorge eine Rolle, dass weniger Ertrag erwirtschaftet wird, wenn kein Mineraldünger und kein chemischer Pflanzenschutz mehr benutzt wird.

Es gibt aber natürlich die Ausnahmen und von einer solchen möchten wir hier berichten.

Die Gebrüder Pfister GbR

Die fünf Söhne von Karl Pfister haben den landwirtschaftlichen Betrieb vom Vater übernommen und führen ihn als GbR (Gesellschaft bürgerlichen Rechts). Neben 80 ha Ackerland bewirtschaften sie 7,5 ha Grünland, haben aber keine Tiere. Da die Familie Pfister schon im konventionellen Betrieb chemische Mittel so weit wie möglich reduzierte, lag die Entscheidung für einen reinen Bio-Anbau quasi in der Luft. 2005 wurde mit den ersten Versuchen mit der EM-Technologie begonnen und im nächsten Jahr die Entscheidung getroffen, ganz auf Bio-Anbau zu wechseln. Offiziell ist der Betrieb seit dem 1.1.07 Biobetrieb in Umstellung. Begleitet wird ihre Arbeit vom EM-Berater Thomas Jenter aus Hechingen.

Anbau von Dinkel, Emmer, Einkorn und Roggen

Vorfrucht bei diesen Getreidearten war Winterraps. Zur Saatbeetbereitung wurde im Herbst 2006 der Boden dreimal mit der Kreiselegge bearbeitet. Bei der zweiten Bearbeitung wurden pro ha 500 l EMa eingearbeitet. Die Aussaat erfolgte Mitte Oktober 2006. In Folge entwickelte sich



Oben: Ährenbehandlung des Emmer mit der Feldspritze (50 l EMa und 200 l Wasser pro ha)

Links: EMa wird in der Maschinenhalle produziert. Von links nach rechts vor einem fertigen 1000 Liter Container EMa: Karl Pfister, Pit Mau, Thomas Jenter, Wolfgang Pfister

bis zum winterbedingten Vegetationsstillstand ein guter und sehr gleichmässiger Bestand. Schäden durch Auswinterung (Frostschäden im Wurzelbereich) sind bei uns, im Gegensatz zu konventionell wirtschaftenden Landwirten, nicht entstanden.

Mitte April wurden die Bestände mit einer Ackeregge gestriegelt, Anfang Mai pro ha 100 Liter EMa verdünnt mit 150 Liter Wasser ausgebracht. Dieser Vorgang wurde Ende Mai wiederholt. Mitte Juni wurde dann eine Mischung aus 50 Liter EMa und 200 Liter Wasser pro ha zur Förderung der Kornausbildung ausgebracht. (Information für die Landwirte zu den angebaute Sorten: Dinkel: Oberkulmer Rotkorn, Emmer/Einkorn: alte Hofsorte, Roggen: Askari) Die Ernte erfolgte in der Zeit von Ende Juli bis Mitte August.

Ernteerträge

Dinkel – Pro ha wurden 3,97 t Dinkel im Spelz geerntet. Bei der bis 2006 erfolgten konventionellen Bewirtschaftung wurde ein Ertrag von etwa 5 t pro ha erzielt. Festzuhalten bleibt, dass zwar ein geringerer Ertrag erzielt wurde, im Gegenzug dazu die Qualität aber deutlich verbessert wurde. So zeigte sich eine grosse, gesunde und gleichmässige Kornausbildung, ein hoher



Halmwuchs (bis zu 2 m), eine gute Halmstabilität, und der Bestand war frei von Krankheiten.

Kunden der Gebrüder Pfister GbR wie auch die Kunden im Mühlenladen von Thomas Jenter in Hechingen, zertifizierter EM-Berater, der u.a. Produkte der Gebrüder Pfister GbR vertreibt, sind von der Qualität des Mehls und der Körner begeistert. Sie loben die hohe Backqualität und den sehr guten Geschmack. So äusserte sich z.B. ein Kunde: „Brot mit diesem Mehl gebacken hat einen Geschmack, nach dem ich seit 50 Jahren suche“. Kunden, die Dinkelkörner kaufen möchten, bietet Thomas Jenter

herkömmlichen Dinkel und EM-Dinkel zum Vergleich an. Die Kunden entscheiden sich stets für die großen und wohlgeformten EM-Dinkelkörner. Kann es eine bessere Werbung für EM geben?

Emmer und Einkorn – Diese Getreidesorten wurden erstmalig von der Gebrüder Pfister GbR angebaut, so dass keine Vergleichswerte vorliegen. Pro ha wurden 3,01 t Emmer im Spelz und etwa 1,23 t Einkorn im Spelz geerntet. Beim Emmer konnte ebenfalls wie beim Dinkel eine grosse, gesunde und gleichmässige Kornausbildung sowie ein hoher Wuchs und eine gute



prima denta
ZAHNTECHNIK GMBH



für ein lächeln

EM Zahnersatz

Wir veredeln Zahnersatz mit EM.
Gerne arbeiten wir auch für Ihren Zahnarzt.
Sprechen Sie uns einfach an.

Prima Denta Zahntechnik GmbH • Frankfurter Straße 76
36043 Fulda • Tel.: 06 61 - 94 18 10-0 • info@primadenta-fulda.de
www.primadenta.de

*Oben und unten:
Das EM-Dinkelfeld war im Sommer 2007 nicht nur gesund,
sondern eine ausgesprochene Augenweide.*





*Oben: Zum ersten Mal wurde das Ur-Korn Emmer angebaut. Der Erfolg steht Wolfgang Pfister ins Gesicht geschrieben.
Unten: Wolfgang Pfister, Thomas Jenter, Karl Pfister, Markus Pfister bei einer Feldbegehung im Sommer 2007*

Halmstabilität festgestellt werden. Auch dieser Bestand war frei von Pilzkrankheiten.

Roggen – Pro ha wurden 4,89 t geerntet. Bei der bis 2006 erfolgten konventionellen Bewirtschaftung wurde ein Ertrag von etwa 5,5 t pro ha erzielt. Wie beim Dinkel wurde auch hier zwar ein geringerer Ertrag erzielt, im Gegenzug dazu die Qualität aber deutlich verbessert. So zeigte sich eine grosse, gesunde und gleichmässige Kornausbildung, ein hoher Halmwuchs (bis zu 1,80 m), eine gute Halmstabilität und ein Bestand frei von Krankheiten. Dadurch gab es auch keine Lagerbildung. (d.h. Selbst bei strengen Wetterbedingungen legte sich das Getreide nicht auf den Boden.)

Speiselinsen – Erstmals wurden 2007 Speiselinsen angebaut. Vorfrucht war hier Dinkel. Im Herbst 2006 wurde nach der Ernte die Fläche zur Gründüngung mit Senf bestellt und gleichzeitig pro ha 500 l EMA eingearbeitet. Der Aufwuchs wurde Ende November 2006 untergepflügt. Im Frühjahr 2007 wurde die Fläche mit der Kultiege bearbeitet und Ende April ein Gersten-Linsen Gemenge ausgesät. Wegen des sehr trockenen Aprils war der Aufgang der Saat zunächst verhalten, jedoch gleichmässig. Nach dem nächsten Regen war der Boden ausreichend feucht, und es entwickelte sich ein guter, gesunder und bodendeckender Bestand. Anfang Juni, kurz bevor sich der Bestand geschlossen hatte, wurde innerhalb von 10 Tagen die Fläche zweimal mit dem Striegel bearbeitet. Es sei

angemerkt, dass durch die Bodendeckung kaum Unkraut durchwachsen konnte und dadurch ein relativ reines Gersten-Linsen Gemenge geerntet werden konnte. Dass das Trennen der Gerste von den Linsen ein sehr aufwändiger Prozess ist, sollte sich erst später zeigen. Im Laufe der Vegetation wurden zwei Gaben EMA zu je 100 Liter gemischt mit 150 Liter Wasser ausgebracht. Auf einer Fläche von 1,07 ha wurde eine Menge von ca. 850 kg verkaufsfertige Ware erzielt. Angebaut wurde die „Du Puy“ Linse, geschmacklich gesehen eine der besten. Es liegt eine Literaturstelle vor, die von Erträgen von unter 200 kg/ha bis über 1000 kg/ha berichtet. Gerade dank EM konnte ein Ertrag im oberen Bereich erzielt werden. Auch die Linsen überzeugen in Form, Farbe und Geschmack sehr, wie unsere Kunden bereits mehrfach bestätigt haben. Auch hier: Kann es eine bessere Werbung für EM geben??

Früher, so erzählen ältere Mitbürger von Ringingen, war der Anbau von Linsen auf der Schwäbischen Alb gang und gäbe. Man spricht von sogenanntem „Alb Leisa“. Da die Linsen einen kalkhaltigen Boden lieben, ist ihr Anbau naheliegend und typisch

für die Gegend. Doch wurde aufgrund der geringen Erträge der Anbau von Linsen zugunsten von ertragsstarken Getreidesorten aufgegeben und war zeitweise ganz zum Erliegen gekommen. Weiter berichten ältere Mitbürger, dass man an den langen Winterabenden „Linsen lesen“ musste (Trennen des Getreide-Linsen Gemenges von Hand – ähnlich wie bei Aschenputtel), wollte man sie tags darauf auf dem Mittagstisch haben.

Höhere Wertschöpfung durch Selbstvermarktung

Mit der Umstellung geht die Selbstvermarktung einher. Die verschiedenen Ge-



treide werden in einer kleinen Mühle zu verschiedenen Produkten (verschiedene Mehltypen, Grieß, Körner, usw.) aufgearbeitet und können, wie auch die Linsen über die Gebrüder Pfister GbR, bei Wolfgang Pfister Naturanbau (em-bittergurke.de oder www.naturanbau-pfister.de, Tel: 0170 / 899 43 79) oder im Mühlenladen von Thomas Jenter in Hechingen bezogen werden.

Wolfgang Pfister