



Jahrbuch 2020

der Gemeinschaft zur Förderung der Gesundheit
von Natur und Umwelt durch Effektive
Mikroorganismen, Österreich

ZVR-Zahl 940826724

www.em-gemeinschaft.at



Erschienen im Februar 2020 als erstes Jahrbuch der EM-Gemeinschaft, gedruckt auf recyceltem Papier, 1. Auflage

Erhältlich beim Vorstand der EM-Gemeinschaft, Kontakt office@em-gemeinschaft.at oder Tel. 0664 23 43 660

Medieninhaber und Hersteller: EM-Gemeinschaft Österreich, Hafferlstr.13, 4650 Lambach

Der Druck wurde finanziell unterstützt durch Sponsoring von:

- Multikraft, <https://www.multikraft.com/>
- Institut AllergoSan, <https://www.allergosan.com/>
- Probiosa, <https://www.probiosa-shop.de/>
- Weingut Andrelhof Familie Allacher, <http://www.andrelhof.at/>
- Bioweingut Gerald Milanovich-Hörmann und Ute Hörmann, <http://weingut-hoermann.at/>
- Therme Geinberg, <https://www.therme-geinberg.at/>



Liebe Freundinnen und Freunde der Effektiven Mikroorganismen,

wir freuen uns sehr, unser erstes EM-Jahrbuch vorzulegen
und sind auf Ihr Feedback zu diesem Medium gespannt.

Wir wünschen Ihnen viel Inspiration beim Lesen, Gelegenheit
zu neuen Begegnungen und viel Freude beim Ausprobieren im
Alltag.

Herzlichst,
der Vorstand

Von links nach rechts:
Gerald, Oskar, Ulrike, Tatiana, Eva-Maria und Zuzana.



Inhalte:



Seite 6 bis 9

Effektive Mikroorganismen
in den Österreichischen Bundesgärten Wien:
im Schmetterlingshaus im Burggarten und
im Schloss Belvedere

Seite 10 bis 17

Ankündigung Marktplatz und
Vorstellung der Ansprechpartner in den Bundesländern

Seite 18 bis 21

Anzeigen der Sponsoren

Seite 22 bis 26

Jahreshauptversammlung und
Erfahrungsberichte von EM-Anwenderinnen

Seite 27

Platz für eigene Notizen





Effektive Mikroorganismen in den Österreichischen Bundesgärten Wien

Österreichische Bundesgärten, das sind fünf Gärten in Wien und zwei in Innsbruck, gehören zu den wertvollsten Gärten Österreichs und sind denkmalgeschützt. Sie sind dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus zugeordnet.

Dank dem Engagement und der fachlichen Kompetenz von EM-Beraterin Eva-Maria Feistauer werden in den Bundesgärten in Wien seit mehreren Jahren mit großem Erfolg Effektive Mikroorganismen eingesetzt. Wir waren am 28. Jänner 2020 zu Gast bei Frau Renate Kröll im Schmetterlingshaus im Burggarten Wien. Frau Kröll ist seit 2013 als Gärtnermeisterin und Kulturleiterin im Schmetterlingshaus tätig. Seit 2017 hat sie EM im Einsatz und berichtet begeistert von den Unterschieden zu vorher:

Der Unterschied am Geruch war sofort da, das Modrige durch die Feuchtigkeit war weg. Der Kalkbelag auf der Erde war auch weg. Nach ca. 2 Monaten EM-Pflege haben die Pflanzen durchgetrieben und ihre Farben waren viel satter, strahlender.



Die Wurzeln waren schöner, die Pflanzen aus der Erde kaum rauszubringen. Früher haben sie wöchentlich bzw. alle 14 Tage Tauschware pflanzen müssen, heute

halten sich dieselben Sorten tlw. als Dauerpflanzen, z.B. Asclepias. Dadurch sind natürlich die Kosten für die Tauschware gesunken und auch die Arbeitsintensität ist geringer bzw.



fallen ganz andere Arbeiten an – z.B. das Zurückschneiden der zu viel wachsenden Triebe statt Wegtragen des toten Materials.

Frau Kröll und ihr Team bringen EM wöchentlich in der Konzentration 200 ml auf 100 Liter Wasser aus. Bemerkenswert ist, dass sich der kleine Bach und der Wasserfall durch EM bestens gereinigt haben, den Fischen tut es auch gut. Durch den Einsatz von Terrafert sind die Pflanzenstiele viel robuster geworden und durch das MK5 wurden Schädlinge, insbesondere die Läuse, weggebracht. Dies ist deswegen so erfreulich, weil man den Schmetterlingen zuliebe mit Schädlingsbekämpfung sehr vorsichtig sein muss.



Nach zwei Jahren EM-Einsatz in der Saison 2019 hat Frau Kröll gemerkt, der Boden braucht etwas. Seither düngen sie vier Mal jährlich mit einem biologischen Rasendünger und zwei Tage nach dem Düngen, bringen sie EM aus. Es hat sich wunderbar bewährt, es treiben selbst Pflanzen, welche es zuvor nie taten.

Frau Kröll möchte EM aus ihrem Alltag im Schmetterlingshaus nicht mehr wegdenken. Sie hat unsere Mitglieder herzlich zu einem Gruppen-Besuch eingeladen. Gerne macht sie für uns persönlich eine Führung durchs Haus.



Schloss Belvedere

Im Anschluss besuchten wir die größte Botanische Erika-sammlung Europas im Schloss Belvedere. Frau Katharina Pfalz, Gärtnermeisterin und Kultivatorin, begleitete uns. Hier wird EM seit dem Sommer 2019 eingesetzt und die Vorteile sind jetzt schon bemerkbar. Die Farben der Pflanzen sind intensiver, die Raumluft besser, die Schädlinge weniger, die Stecklinge stabiler. Das alles berichtet Frau Pfalz stolz. Gegossen wird täglich, im Sommer zweimal am Tag. EM ist in Konzentration 1:1000 immer dabei. Die Erikasammlung dient der Arterhaltung und umfasst ca. 50 Arten. Vor Kurzem konnten dank dieser Sammlung zwei in Südafrika ausgestorbene Arten wieder angesiedelt werden.





Herr Emanuel Junesch, Abteilungsleiter vom Park und für die Brunnen zuständig, setzt seit 2012 die EM-Technologie bei der Pflege der Brunnen ein. Die grauen Pipes im Netz werden bei der Umwälzung eingesetzt und wöchentlich bzw. alle 14 Tage EM im Wasser ergänzt. Vorher haben sie Chlor eingesetzt, was für die Mitarbeiter nicht gut war und der Naturstein litt auch darunter. Die Brunnenwartung war kosten- und arbeitsintensiver, weil es dennoch immer wieder passierte, dass das Wasser kippte. Mit EM bleibt das Wasser verlässlich klar, Algen setzen sich am Boden ab. Das Arbeiten ist planbarer, ohne Zwischenfälle und ohne negative Nebenwirkungen auf die Gesundheit.

Auch im Schloss Belvedere sind wir herzlich willkommen!



Marktplatz mit Produkten aus eigener Erzeugung mit Anwendung von Effektiven Mikroorganismen

Sehr lange schon wünschen wir uns als Konsumenten eine Übersicht, wo wir Produkte aus den EM-Landwirtschaften kaufen können. Diese Übersicht gibt es auf der Webseite der EM-Gemeinschaft und zwar ab **JETZT!**

Wir starten mit einigen Anbietern und bitten alle Interessierten mitzuhelfen, dass diese Liste wächst. Schreibt uns, gebt uns Tipps, wir kennen auch nicht alle 😊.



Ansprechpartner vor Ort

Die Regionalität ist uns wichtig. Daher freuen wir uns sehr, dass sich einige unsere Mitglieder, alles erfahrene EM-Anwender, bereit erklärt haben, regional im jeweiligen Bundesland für Ihre Fragen rund um Effektive Mikroorganismen zur Verfügung zu stehen. Bei diesen Ansprechpartnern können Sie sich nicht nur Tipps und Ratschläge holen, sondern fast bei allen auch vor Ort Ergebnisse der EM-Anwendungen anschauen und praktisches Wissen erfahren.

Auf den folgenden Seiten stellen wir die Ansprechpartner nach Bundesländern vor.



Eva-Maria Feistauer, Niederösterreich und Wien

Eva-Maria Feistauer arbeitet mit Effektiven Mikroorganismen seit 2005. Sie ist Fachfrau für alle Themen rund um EM. Schwerpunkte sind Teiche, Pflanzenstärkung- und -pflege, Kompostieren bzw. die Verwertung der Bioabfälle durch die Bokashi Methode, sowie Reinigung mit probiotischen Reinigern in Haushalt und Gewerbe. Frau Feistauer betreut sowohl Privatpersonen als auch Betriebe. Außerdem berät sie Landwirte zum Thema Tierhaltung und Ackerbau. Gerne teilt Frau Feistauer ihre langjährige Erfahrung mit Ihnen gegen telefonische Voranmeldung und macht auch Beratungen vor Ort.

Kontakt: Eva-Maria Feistauer, www.pronto-bio.at
Steinrieglstraße 118 in 3411 Weidlingbach/Klosterneuburg

Telefon: 0664 27 53 620
Mail: em@pronto-bio.at



Fritz Egger, Oberösterreich

Fritz Egger und seine Frau arbeiten seit 2002 mit EM. Ihre Schwerpunkte dabei sind Teichbehandlung, Landwirtschaft und Tierhaltung, Haushalt und Garten, sowie Gesundheit. Nach telefonischer Voranmeldung stehen sie gerne für Beratung zur Verfügung.

Kontakt: Fritz Egger,
Wimbergstraße 23
4171 St.Peter am
Wimberg,
Tel. 0664 9218610
Mail: eggerfritz@aon.at



Hannes Lenzenweger, Salzburg

Hannes Lenzenweger beschäftigt sich mit EM seit deren Beginn in Österreich, also bereits mehr als 20 Jahre. Seine Schwerpunkte sind Garten, Landwirtschaft und Reinigung. Er macht von April bis Oktober jeden ersten Mittwoch im Monat einen Info-Abend, es ist keine Anmeldung erforderlich.

Kontakt: Hannes Lenzenweger, em.lenzenweger@gmx.at

Vogelhub 8
5204 Straßwalchen
Tel.: 0664/2825895



Susanne Erhart, Tirol und Vorarlberg

Susanne Erhart ist EM-Anwenderin der ersten Stunde. Sie findet, dass naturbelassene, energiereiche und geschmacksintensive Ernährung einer der Grundpfeiler für Gesundheit und Wohlbefinden sind, weshalb sie sich gerne mit biologischer Landwirtschaft beschäftigt. Seit 2013 baut sie auf eigenem Feld Gemüse, Obst, Kräuter, Pilze und essbare Blüten an und stellt ihren EM-Selbstversorgergarten gerne Interessierten vor. Natürlich berät sie auch in allen EM-Fragen.

Kontakt: Susanne Erhart, Kirchgasse 11, 6074 Rinn
Tel.: 0676 / 7440945, Mail: erhart@mindmoves.at,
www.mindmoves.at



Herbert und Inge Allacher, Burgenland

Familie Allacher bewirtschaftet ihr Weingut bereits in der dritten Generation. Die Fläche von ca. 12 ha hegen und pflegen sie seit 2006 nach den Richtlinien des biologisch, organischen Landbaues. Drei Jahre später erhielten sie die Zertifizierung für den biologisch betriebenen Weinbau. Die ehrliche und sanfte Bewirtschaftung der Weingärten liegt ihnen sehr am Herzen! Deshalb verwenden sie seit 2009 Effektive Mikroorganismen in ihren Weingärten, um die Natur in einem stabilen Gleichgewicht zu belassen. Außerdem sorgen sie mit der Begrünung ihrer Flächen nicht nur für einen gesunden Boden, sondern auch für Nahrung der Bienen, Schlupfwespen und sämtlicher Nützlinge. Effektive Mikroorganismen wenden sie auch im Garten und Haushalt an.

Kontakt: Herbert und Inge Allacher, www.andrelhof.at
Weingut Andrelhof, Obere Quergasse 24, 7122 Gols
Tel.: 02173 / 2369 Mail: allacher@andrelhof.at



Peter Painer, Steiermark

Seit 2003 ein EM-Betrieb, märchenhaft angelegt am Rande eines Waldes, geeignet zum Auftanken, Runterkommen vom Alltag, zur Inspiration, um praktisches Wissen zu erfahren und natürlich um Pflanzen zu kaufen. Besuchen Sie das Paradies!



EM-Vorträge und Workshops zu Bokashi herstellen, Teiche behandeln, Pflanzen stärken, und Schädlingen keinen Raum geben. Stets aktuelle Termine auf www.painer.com

Kontakt: Familie Painer, Badstr. 48, 8063 Eggersdorf bei Graz
Tel.: 031 17 / 24 42 Mail: gartenparadies@painer.com
Kompetente, individuelle Beratung zu allen EM-Themen.



Jutta und Stefan Widowitz, Kärnten

Sie arbeiten seit 2011 in vielfältigsten Anwendungen erfolgreich mit EM. Als besondere Bereicherung halten sie die mit der Anwendung von EM erkannten Zusammenhänge der Naturkreisläufe. Sie verwerten die Reststoffe aus Küche, Garten und Tierdung durch Fermentation unter Beimengung von Pflanzenkohle, Biolit und EMA und Trockenbokashi.

Ihre Kulturen (Gemüse, Ackerfrüchte, Obstbäume, Wiesen) werden regelmäßig mit EMA besprüht oder begossen. Im Haus kommen die EMc Reiniger für sämtliche Reinigungsarbeiten zum Einsatz. Die EM-Keramik wird für die Wasseraufbereitung verwendet, sowie bei der Beizung der Samen und als Zuschlagsstoff bei Bau- und Sanierungsarbeiten.

Wer Jutta und Stefan besuchen will, findet sie in der Adlergasse 12 in 9065 Ebenthal. Voranmeldung bitte per Tel. 0680/ 5523499 oder Mail: em@widowitz.co.at





PROBIOSA

ganzheitlich gesund

- große Auswahl an EM-Produkten
- alle Anwendungsbereiche
- kostenlose Fachberatung
- günstiger Versand nach Österreich



Entdecken Sie die Vielfalt der Effektiven Mikroorganismen!

www.probiosa-shop.de



ANDREHOF



Ihr BIO Winzer

Weingut Andrehof
Obere Quergasse 24
7122 Gols

Tel.: 02173 2369
Mail: allacher@andrehof.at
www.andrehof.at



Von Natur aus effektiv

Mit der Natur als Vorbild:
Effektive Mikroorganismen

- Für Mensch, Tier und Umwelt
- Für antibiotikafreie Tierhaltung
- Für natürliche Reinigung
- Für gesunde Pflanzen



(Mikroorganismen): Mikroskopisch kleine und vielfach nützliche Lebewesen, die mit 70 % den größten Anteil an lebender Materie darstellen.

www.multikraft.com



DAS Probiotikum zum Antibiotikum

10 hochaktive Bakterienstämme für Ihren Darm

OMNi-BiOTiC® 10 AAD:
Zum Diätmanagement bei einer Dysbalance der Darmflora während und nach der Gabe von Antibiotika.



Institut AllergoSan

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Bilanzierte Diät)
Institut AllergoSan Pharmazeutische Produkte Forschungs- und Vertriebs GmbH www.omni-biotic.com



HÖRMANN B I O W E I N

Der Pionier im EM-Bioweinbau

Zuckerschlee, 2024 Mailberg, Tel.: 02943 22 58, Mail: office@weingut-hoermann.at



Jetzt NEU

365 TAGE KARIBIK

Schwitzen wie ein Weltmeister – in Geinberg!

Mo - Fr: € 11,00 | Sa, So, Ftg.: € 13,00 (Erwachsene ab 16 Jahre)
Aufpreis zum Thermeneintritt, Kinder unter 10 Jahren haben
keinen Zutritt in die Sauna.

TBG Thermerzentrum
Geinberg BetriebsgmbH
www.therme-geinberg.at

Ein Resort der:

WVMD
VITALITY
WORLD

the
relaxing
way
of life

foto: ©Robert Miggisch

THERME GEINBERG
SPA RESORT



Jahreshauptversammlung 2020 in der Therme Geinberg OÖ



Am Samstag den 7. März 2020 halten wir unsere Jahreshauptversammlung im naturnahen Seminarzentrum der Therme Geinberg ab. Neben den vereinsinternen Arbeitspunkten wie Finanzbericht, Entlastung des Vorstandes und Satzungsänderungen haben wir das Augenmerk auf Themen rund um die EM gesetzt und das Treffen dem Erfahrungsaustausch gewidmet. Erfolgreiche EM-Anwenderinnen berichten von ihren Erfahrungen:

- Frau Hildegard Baader über die EM-Reiniger,
- Frau Katharina Schödl-Hummel über den Einsatz von EM bei der Bio-Beerenzucht und
- Frau Susanne Erhart über ihren EM-Selbstversorger- und Schaugarten.

Die Kurzfassung der Berichte ist auf den folgenden Seiten.

Auch der materielle Austausch kommt nicht zu kurz. Selbsterzeuger, welche EM einsetzen, bieten ihre Produkte zum Verkosten und zum Verkauf an. Es sind dabei:

- Biobeerengarten Hummel, s. Seite 24 - 25
- Weingut Andrelhof, s. Seite 15 und Seite 18
- Bioweingut Hörmann, s. Seite 21
- Der Naturlehm-Keramiker Josef Wieser, s. www.dernaturlehmkeramiker.at

Um mehr von diesem Tag zu erfahren, schauen Sie auf unsere Webseite www.em-gemeinschaft.at, wir werden berichten.



Hildegard Baader Erfahrungsbericht zum Thema EM-Reiniger

Fa. Johannes Baader GesmbH ist ein Gebäudereinigungsbetrieb aus Tribuswinkel bei Baden in NÖ und seit 1897 ein Familienbetrieb. Seit 2004 setzt der Betrieb bei seiner Arbeit die eMC-Reiniger ein – mit anhaltender Begeisterung! Und das nicht nur in Privathaushalten, sondern auch bei öffentlichen Einrichtungen und vielleicht dem prominentesten Klienten, im Casino Baden, s. www.gebaeudereinigung-baader.at

Gerne antwortet Frau Hildegard Baader, die erfahrene Seniorchefin des Familienbetriebs, auf die Frage: Was unterscheidet die eMC-Reiniger von den herkömmlichen Reinigern?



Die eMC-Reiniger sind lebendig! Sie neutralisieren Gerüche, reduzieren Staub und Schimmel, sind sparsam in der Anwendung, preisgünstig, schonend und – sie machen glücklich!

In der Gebäudereinigung verwendet der Betrieb am häufigsten den Kraftreiniger. In 10.320 Reinigungsstunden wurden 40 lt. Kraftreiniger, 10 lt. Kalkreiniger und 5 lt. Küchenreiniger verbraucht. Im Reinigungswasser arbeiten stets die grauen Pipes mit. Mit dieser Behandlung bekommen die Böden einen langanhaltenden samtigen Glanz, bei Teppichböden gehen die Flecken raus. Auch bei Glas-, Holz-, Nirosta-Oberflächen, sowie sanitären Einrichtungen und Gastroküchen sind EM nicht mehr wegzudenken. „Immer wieder stellen wir fest, dass der Reinigungseffekt leichter zu erzielen ist und deutlich länger anhält als mit den herkömmlichen Reinigern,“ berichtet Frau Baader stolz.



Katharina Schödl-Hummel Einsatz von EM bei der Bio-Beerenzucht

Der Biobeerengarten Hummel liegt inmitten unberührter Natur im idyllischen Ort Loosdorf im nord-östlichen Weinviertel. Seit mittlerweile mehr als 30 Jahren reifen hier auf rund 7 ha Bio-Beeren: Himbeeren, Heidelbeeren, Goldbeeren (=Physalis), Goji Beeren, Ribisel, Tafeltrauben und die einzigartige Weinviertler Kiwi zu aromatisch süßen Früchten heran. Die vollreifen Bio-Beeren werden sorgfältigst von Hand gepflückt und zu natürlichen und gesunden Köstlichkeiten von höchster Qualität weiterverarbeitet. Familie Hummel veredelt ihre Bio-Früchte zu Dessertweinen, Likören, Bränden und Essig. Ihre Beerenkompotte, -marmeladen und -schokoladen wecken immer wieder Erinnerungen an den letzten Sommer. Auch mit untypischen Geschmackspartnern wie Zwiebel, Senf oder Honig harmonieren die Beeren außerordentlich gut.



Die Biolandwirtschaft Hummel umfasst insgesamt ca. 110 ha und seit 2005 ist sie ein anerkannter BIO-Betrieb. Familie Hummel setzt auf Pflanzenstärkung mit Hilfe von Effektiven Mikroorganismen. Diese werden vor der Fruchtreife in regelmäßigen Abständen auf die Himbeerpflanzen aufgesprüht. Goldbeeren werden vor der Pflanzung in eine EM-Lösung getaucht, auf dem Foto mit dem Hänger ist in der schwarzen Wanne die EM-Lösung. Im Ackerbau werden EM vor der Fräse zur Verbesserung der Flächenrotte ausgesprüht.

Ein Besuch von Biobeerengarten Hummel lohnt sich immer. Von Juni bis Oktober können die Beerenfelder besichtigt und die biologische Produktion von Beerenobst hautnah erlebt werden. Das ganze Jahr über freut sich der gemütliche Hofladen mit seinen Köstlichkeiten auf Gäste und der leckere HimbeerFRIZZ (Himbeersturm mit Frizzante gespritzt) ist immer einen Ausflug wert. Weitere Informationen und Onlineshop unter www.biobeerengarten.at



Susanne Erhart EM-Selbstversorger- und Schaugarten

Seit 2013 betreibt Susanne Erhart einen EM-Schaugarten in Rinn in Tirol. 2020 wird sie zusätzlich einen Apothekergarten anlegen. Dieser ca. 1000 m² große EM-Selbstversorgergarten befindet sich auf ca. 900 Metern Seehöhe und wurde auf Basis der Pflanzeneinteilung nach Maria Thun angelegt. Die Anbaufläche wurde um 12 Beete der Gründüngung erweitert, damit gemäß der Fruchtfolge die Kategorie jedes Jahr weitergerückt werden kann. Am Feld wird mit EM-Keramik gestaubtem Saatgut, Effektiven Mikroorganismen verdünnt 1:100 und Zeobas sehr erfolgreich gearbeitet. Mit Zeobas wurden sehr gute Erfolge bei der Mehltau Prävention (Zucchini, Kürbis und Gurkenpflanzen) sowie gegen die Braunfäule bei den freistehenden Tomaten erzielt.

Der Garten kann gegen Voranmeldung gerne besucht werden, bitte bei Susanne Erhart Tel. 0676 / 7440945 anrufen.



Notizen:



Wir wünschen allen
Freundinnen und Freunden
der Effektiven Mikroorganismen
eine erfolgreiche Saison, guten
Ertrag, gesunde Pflanzen und viele
glückselige Momente im



EM-Garten!

www.em-gemeinschaft.at

