

**Kampfwahl 23**

Marianne Loosli aus Schönbühl macht Statthalter Urs Wüthrich in Fraubrunnen das Amt streitig.

**Emmental 21/23**

Oberaargau 25/27  
Kanton 32

**EMMENTAL****SUSANNE SCHÜTZ, ZOLLBRÜCK****Hier stinkt der Mist weniger**

*Seit die Biobäuerin und Gärtnerin Susanne Schütz aus Zollbrück gezielt Mikroorganismen einsetzt, kann sie viele Übel in Schach halten. So etwa die Fliegen, die Schnecken oder schlechte Gerüche.*

**Isabelle Streit**

«Jedes Jahr wurden wir von Fliegen heimgesucht», sagt Susanne Schütz. Verständlich, denn auf dem Biohof «Birnbäum» ob Zollbrück leben 3000 Hühner. Zu den Fliegen kam der unangenehme Geruch, der sich selbst in der Wohnung bemerkbar machte. «Wir überlegten uns schon, eine teure Filteranlage einbauen zu lassen», erzählt die Biogärtnerin, die bekannt ist als Ökopionierin. Doch dann stiess sie zufälligerweise auf ein Buch von Teruo Higa, einem japanischen Agrarwissenschaftler. «Mit effektiven Mikroorganismen (EM) die Probleme unserer Welt lösen», so lautet der etwas gar viel versprechende Titel.

**Selbstversuch überzeugte**

Von einer Multi-Mikroben-Mischkultur sei die Rede gewesen, die angeblich fähig sei, die Böden durch Umwandlung von Fäulnisstoffen, wie Schwefelsäure, zu entgiften. Dazu dachte sich Susanne Schütz noch immer etwas skeptisch: «Wenn nur halb so viel wahr ist, wie beschrieben, ist das schon wunderbar.» Und weil ein Selbstversuch mehr Erkenntnisse bringt als das Studium von Literatur, bestellte sie aus Deutschland eine erste Kanne mit EM.

**«BIRNBAUM»****Info-Tage**

Wer mehr wissen möchte über die «Effektiven Mikroorganismen», kann sich an folgenden Tagen direkt bei Susanne Schütz auf dem Biohof «Birnbäum» in Zollbrück informieren: Donnerstag, 10.; Freitag, 25., und Dienstag, 29. April, jeweils von 14 bis 17 Uhr. Der Nachmittag kostet 20 Franken. isa

**Telefonische Anmeldung** erforderlich: 034 4967148 oder Fax 034 4968030.

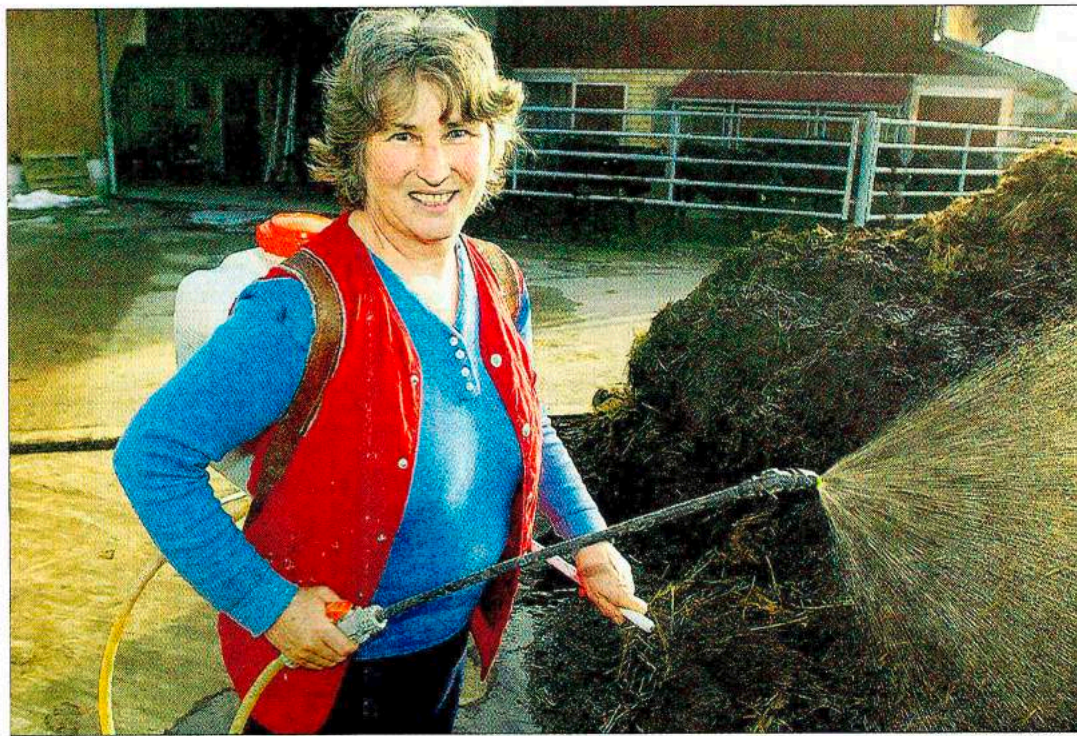
«Ich mischte das EM mit Wasser und versprühte es überall da, wo es stinkt», berichtet sie. Sie impfte mit der Lösung den Miststock, den Kompost und den Stall. Das Erstaunliche: Der Geruch war sofort gedämpft. «Überdies hatten wir zusehends weniger Fliegen.» Sie, die immer gerne Hochzeitsgäste bewirte auf ihrem typischen Emmentaler-Hof, konnte nun wieder getrost ein währschaftes Zvieri auf-tischen, ohne von den Fliegen überfallen zu werden. Und die Filteranlage konnte sich die Familie auch sparen. Denn seit sie den Hühnern fermentiertes EM ins Futter mischt, stinkt der Mist viel weniger.

**Anerkannter Hilfsstoff**

Mit Esoterik hat EM nichts zu tun. «Es ist keine Glaubenssache. Es sind lebendige Mikroorganismen aus der Natur», betont Susanne Schütz. Neu sei lediglich die Mischung aus 80 Stämmen. Inzwischen ist EM in der Schweiz als Hilfsstoff für den biologischen Landbau zugelassen. Die Einsatzmöglichkeiten scheinen schier unendlich. Susanne Schütz jedenfalls schwärmt für EM: «Es verbessert das Klima im Boden, verhindert die Fäulnis und fördert so das Wachstum der Pflanzen.» Dies führe dazu, dass sich Schnecken und andere Schädlinge weniger ausbreiten. Dabei vermeidet Susanne Schütz das Wort «bekämpfen». «Menschen meinen, sie müssten alles bekämpfen», sagt sie. Sie formuliert es lieber so: «Mit EM können wir das Milieu beeinflussen, dass sich Schädlinge nicht wohl fühlen und sich deshalb weniger stark vermehren.» Alles sei letztlich eine Frage von Angebot und Nachfrage. Ein gesundes Klima biete den unerwünschten Gästen ganz einfach weniger Nahrung.

**Vielseitige Anwendung**

Das gilt auch für die lästigen Algen im Brunnen. Seit Susanne Schütz diesen mit EM schützt, braucht sie ihn nicht mehr aufwändig zu reinigen. Sogar Rost könne mit EM entfernt werden, berichtet sie. Die Liste wird noch länger, denn die Biobäuerin benutzt EM auch als Putzmittel im Haushalt. Zum Beispiel als Toilettenreiniger oder Fensterputzmittel. Es halte Gerüche in Schach und das Putzwasser sei umweltverträglich. Und wer



Seit Susanne Schütz die so genannten Effektiven Mikroorganismen einsetzt, stinkt ihr Mist weniger, und die Zeiten, als sie Fliegen plagten, sind ebenfalls vorbei.

BILD THOMAS PETER

meint, jetzt sei aber genug, dem erzählt sie munter, dass EM auch als Medizin diene. In der Wundbehandlung etwa oder zur Stärkung des Immunsystems. «Aber eben», seufzt sie, «EM ist derart vielseitig, dass es wohl viele Leute skeptisch macht.» Man müsse es darum schon selber testen.

Susanne Schütz kennt bereits viele Menschen, die ebenfalls von EM begeistert sind. «Zahlreiche Landwirte setzen EM schon mit Erfolg ein», sagt sie. Zudem sei das Produkt nicht teuer und mit etwas Fachwissen könne man die lebendigen Mikroorganismen sogar selber züchten.

**Auch dem Hofhund bekams**

Auch den Hofhund habe sie mit EM kuriert. Seine Magenprobleme ist der «Bäri» jedenfalls los, seit sie ihm EM ins Futter mischt. Dass Mikroorganismen tatsächlich wertvolle Helfer sind, kennen die meisten bereits aus eigener Erfahrung. Nach einer Darmgrippe können zum Beispiel Bifidus Bakterien das Klima im Darm wieder regulieren. Ganz ähnlich funktioniert auch EM. ♦

**Buchtip:** Teruo Higa: Eine Revolution zur Rettung der Erde, OLV Fachverlag für Garten und Ökologie oder Franz-Peter Mau: EM, Goldmann Verlag.

**«Sowohl Skepsis als auch Neugier sind angebracht»**

*Dank den Effektiven Mikroorganismen (EM) wuchsen in der Forschungsanstalt Reckenholz mehr Kartoffeln.*

Die Eidgenössische Forschungsanstalt Reckenholz hat die EM getestet. Heinz Krebs, Agraringenieur HTL, hält fest: «Einige EM haben sich bei der Herstellung von Lebensmitteln (Milchsäure-Bakterien, Hefen) als vorteilhaft erwiesen.» Über die Nahrung aufgenommen vermochten sie bei Haustieren eine unerwünschte Bakterienflora in der Verdauungskette zu neutralisieren. Beim Fermentierungsprozess von EM bildeten sich ausserdem Antioxydantien, die sich stabilisierend auf die oxydative Aktivität bei der Verdauung auswirkten. Eine ausgeglichene oxydative Aktivität sei für das Leben notwendig, erklärt Krebs. Eine überhöhte Oxygenbildung jedoch führe zu einem höheren Anteil freier Radikale, die sich schädigend auf die Körperzellen auswirkten.

In Laborversuchen an der Forschungsanstalt konnte mit EM auch eine Wirkung gegen den Er-

reger der Kraut- und Knollenfäule nachgewiesen werden. Deshalb wurde EM in den letzten zwei Jahren in Versuchspartzen bei Kartoffeln geprüft. Die Mikroorganismen wurden beim Pflanzen der Kartoffeln in den Furchen und später mehrfach auf dem Kartoffelkraut angewendet. Dabei habe sich aber erwiesen, dass die Wirkung unter Freilandbedingungen gegen die Krautfäule unzureichend sei, sagt Krebs. Demgegenüber hat er im ersten Versuchsjahr einen höheren Knollenertrag von über 10 Prozent und im letzten Jahr von 6 Prozent ermittelt. Allerdings seien die Versuchsbedingungen im Jahr 2002 durch hohe Niederschläge, Überflutungen und Hagelschlag stark beeinträchtigt gewesen, gibt er zu bedenken. Die Versuche werden wiederholt. «Der positive Einfluss der EM-Behandlung auf den Ertrag dürfte auf die Anregung der Mikroorganismenaktivität im Boden zurückzuführen sein», meint Krebs und fasst zusammen: «Gegenüber EM sind sowohl Neugier als auch Skepsis angebracht.» Nur indem man es prüfe, seien verlässliche Aussagen zu machen. isa

**BURGDORF****Chrigu's Beckerstube zog um**

*Christian Friedli ist mit seiner Backstube vom Frommgutweg an die Heimiswilstrasse gezogen.*

Riesige Mehlsilos mit einem Gesamtvolumen von 9,5 Tonnen säumen den Eingang zum knapp 700 Quadratmeter grossen Raum an der Heimiswilstrasse. Christian Friedli und seine Crew sind erst kürzlich umgezogen, nachdem zuvor die alte Backstube am Frommgutweg mit nur 60 m<sup>2</sup> Fläche weder den Bedürfnissen der drei eigenen Betriebe (Chrigu's Beckerstube und Chrigu's Tearoom sowie Laden in Alchenstorf) noch den Lebensmittelverordnungen gerecht wurde. «In die völlig veraltete Infrastruktur zu investieren, wäre unsinnig gewesen», hält Friedli fest. Da die Firma Sieback ihre Räumlichkeiten in der ehemaligen Strickwarenfabrik Fehlbaum nicht mehr benötigte, fand er hier eine ideale Möglichkeit.

In zwei Monaten wurde die grosse Produktionshalle aus- und umgebaut. «Ich habe mich mit diesem Projekt finanziell enorm engagiert. Ohne die Hilfe meiner Lieferanten hätte ich dies nicht gekonnt», betont Friedli. Die ortsansässigen Banken hätten ihn allesamt abblitzen lassen.

Vor 11 Jahren begann Christian Friedli mit drei Mitarbeitern am Frommgutweg als selbstständiger Geschäftsmann. Mittlerweile bietet er in seinen drei Betrieben inklusive Backstube 44 Voll- und Teilzeitstellen an. usf

**BURGDORF****Die IG Velo lehrt Velofahren**

Ende April startet in Burgdorf die neue Saison der Velofahrkurse. Nachdem letztes Jahr die Teilnehmerzahlen ein weiteres Mal gestiegen sind, bietet die IG Velo Burgdorf heuer sechs Kurse an. Am 26. April findet der erste statt, weitere folgen am 24. Mai, 21. Juni, 12. Juli, 23. August und am 6. September. Die Kurse finden jeweils an einem Samstag-nachmittag beim Schlossmattschulhaus statt und richten sich in erster Linie an Kinder ab sechs Jahren und deren Eltern. Die Kurstage vom 12. Juli und 6. Sep-