

Folgendes gibt es zur Herstellung von EM-5 vorzubereiten:

- ▶ 10% EM-1®
- ▶ 10% Zuckerrohrmelasse
- ▶ 10% Obstessig
- ▶ 10% Alkohol 30 Vol.-% (auch Schnaps möglich)
- ▶ 60% Wasser
- ▶ Luftdicht verschliessbarer Behälter (geeignet sind Kanister mit Entgasungsverschluss)

Allgemeine Informationen

- ▶ EM-5 wird ähnlich hergestellt wie EM-A. Es ist mit EM-1®, Zuckerrohrmelasse, Wasser, Essig und Schnaps (über 30 Vol.-%) fermentiert. EM-5 schützt und stärkt besonders die Wachsschicht der Pflanzen.
- ▶ Wichtig für die Herstellung von EM-5 sind eine möglichst gute Wasserqualität (jedoch nicht destilliertes Wasser) und Zuckerrohrmelasse. Das Wasser kann vor Gebrauch zusätzlich mit EM Keramik energetisiert werden.

EM-5 ansetzen

- ▶ Zuckerrohrmelasse (Menge siehe Tabelle auf Seite 29) in heissem Wasser vollständig auflösen. Diese zusammen mit dem restlichen Wasser in einen luftdichten Behälter (Kanister mit Entgasungsverschluss, Mostfass oder Tank) füllen.
- ▶ Danach den Obstessig und Alkohol einfüllen. Zum Schluss die 10% EM-1® begeben und den Kanister luftdicht verschliessen.
- ▶ Den Behälter an einem warmen, dunklen Platz bei ca. 38 °C gären lassen. Wichtig ist eine konstante Umgebungstemperatur ohne nennenswerte Schwankungen!
- ▶ Der Vermehrungs- bzw. Gärungsprozess dauert, im Gegensatz zur Herstellung von EM-A, wesentlich länger. Er kann bis zu 2 Monate dauern. Es sollte darauf geachtet werden, dass ein Entgasungsdeckel für den Behälter verwendet wird, da die Gase, die während der Gärung entstehen, entweichen müssen. Ist dies nicht der Fall, muss der Behälter regelmässig entlüftet werden.
- ▶ Das EM-5 ist fertig, wenn kein Gas mehr entweicht, der Behälter sich also auch nicht mehr bläht und ein unverkennbarer, angenehm fruchtiger Geruch entweicht.
- ▶ Der pH-Wert sollte tiefer als 3.6 sein.

EM-5 Herstellung



Anmischtablette für EM-5

Menge EM-5	Zuckerrohrmelasse	EM-1®	Essig	Alkohol	Wasser
1 l	1.0 dl	1.0 dl	1.0 dl	1.0 dl	6.0 dl
2 l	2.0 dl	2.0 dl	2.0 dl	2.0 dl	1.2 l
5 l	5.0 dl	5.0 dl	5.0 dl	5.0 dl	3.0 l
10 l	1.0 l	1.0 l	1.0 l	1.0 l	6.0 l
25 l	2.5 l	2.5 l	2.5 l	2.5 l	15.0 l
30 l	3.0 l	3.0 l	3.0 l	3.0 l	18.0 l
50 l	5.0 l	5.0 l	5.0 l	5.0 l	30.0 l
100 l	10.0 l	10.0 l	10.0 l	10.0 l	60.0 l
120 l	12.0 l	12.0 l	12.0 l	12.0 l	72.0 l

Es ist auch möglich, dem EM-5 während der Fermentation Knoblauch, Bärlauch, Chili oder andere Kräuter beizugeben. Dadurch verlängert sich der Fermentationsprozess.

Weiter gibt es folgende Punkte zu beachten:

- ▶ Empfehlenswerte Verdünnung zur Anwendung: 1:500 oder 1:1000 (für 10 l Wasser benötigt man z. B. 20 ml bzw. 10 ml EM-5) Da EM-5 sehr scharf ist, muss es hoch verdünnt werden, sonst werden die Blätter verbrannt!
- ▶ Um die Haftwirkung auf der Blattunterseite zu erhöhen, kann eine verdünnte Seifenlösung verwendet werden (chemische Seifen sind nicht geeignet!). Mischen Sie 5 ml Schmierseife oder Geschirrspülmittel (z. B. Diolin Spülmittel Apfel Seite 52) direkt in 500 ml EM-5-Lösung.
- ▶ Strunk und Blattunterseiten besonders reichlich mit EM-5 (oder der o.g. Spritzbrühe) besprühen (Schädlinge verstecken sich oft dort).
- ▶ EM-5 sollte an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahrt werden (12–18 °C), jedoch nicht im Kühlschrank.
- ▶ Die Haltbarkeit von EM-5 beträgt etwa 1 Jahr. Ist der Estergeruch verflogen, wirkt es nicht mehr so stark.

Achtung! Bewahren Sie EM-5 nicht in einer Glasflasche auf, da sich auch bei der Lagerung noch Gase bilden können, durch deren Überdruck das Glas zerbrechen könnte.