

Gehaltvolleres Gemüse, weniger Unkraut

Escholzmatt: Der Boden im Gemüsegarten leidet unter der Umweltbelastung. Bäuerin Anita Jenni-Wicki arbeitet mit sogenannten effektiven Mikroorganismen, um der Natur zu helfen.

Es dauert ein paar Sekunden, dann steigt der strenge Geruch in die Nase. Anita Jenni-Wicki hat in ihrer Küche in Escholzmatt einen Behälter geöffnet, in welchem sie Küchenabfälle fermentiert – das heisst, ähnlich dem Sauerkraut, ohne Sauerstoff gärt. Durch das Fermentieren wertet sie die Bioabfälle aus Schnittlauch, Kartoffel- und Karottenschale auf und gibt sie später der Natur im Garten als sogenannte effektive Mikroorganismen zurück. Die Bäuerin schwört auf die stinkenden Helfer.

Effektive Mikroorganismen (EM) sind indes keine neue Erfindung, Mikroorganismen sind kleinste Lebewesen wie etwa Bakterien, Hefen, Pilze oder Algen, welche unzählige Stoffe in Nahrung für Tiere, Pflanzen und Menschen verwandeln. Sie werden bei der Herstellung von Käse, beim Brauen von Bier oder bei der Gärung von Wein eingesetzt. Ein Japaner hat aber vor einigen Jahren entdeckt, dass sie auch in der Landwirtschaft einen grossen Dienst leisten. «Die Mikroorganismen helfen dem Boden, der Luft, den Tieren und Pflanzen, das CO₂ zu binden. Sie schliessen Kreisläufe, produzieren Enzyme, Vitamine, Aminosäuren und Mineralstoffe», erklärt Anita Jenni-Wicki.

Ein Gleichgewicht im Boden

«Der Boden leidet unter der Umweltverschmutzung», erklärt sie, zum Beispiel unter den chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln, den CO₂-Emissionen, den Shampoos und Putzmitteln im Abwasser. Dadurch seien die negativen Mikroorganismen in der Überzahl. Diese sorgten für Fäulnis, Abbau und setzten aggressive

Stoffe frei, die als Ursache für zahlreiche Krankheiten gälten. «Mit den EM, den aufbauenden Mikroorganismen, kann sich im Boden wieder ein Gleichgewicht einstellen», erklärt sie und verteilt die Küchenabfälle zwischen den Gurken, die in ihrem Gemüsegarten wachsen. «Die Würmer nehmen das Material auf und bringen die Mikroorganismen in den Boden», sagt sie, «dadurch wird Humus aufgebaut.» Den Saft, welcher sich beim Fermentieren im Küchenabfallkübel sammelt, spritzt sie auf die Pflanzen.

Seit rund zehn Jahren arbeitet sie in ihrem Gemüsegarten und auf dem Bauernhof mit diesen effektiven Mikroorganismen. Zunächst habe sie das Ganze im Garten ausprobiert. «Der Salat macht schneller satt», sagt sie zum Beispiel zu den positiven Wirkungen. Zudem habe sie weniger Unkraut und Schädlinge, welche dem Gemüse schaden. Ein Blick auf die Blätter des Gemüses belegt, dass diese kaum Fresslöcher aufweisen. Auch Fäulnis habe sie im Garten kaum mehr.

In Garten, Hof und Haus

Mittlerweile verwendet Anita Jenni-Wicki die EM in ganz unterschiedlicher Weise: im Kuhstall gegen die Fliegen, beim Wäschewaschen anstelle von chemischem Waschmittel, sogar als Stärkung für das eigene Immunsystem. Diese Form der EM schmeckt dank einer Mischung aus Zuckerrohrmelasse und Zitrone besser als die fermentierten Rüstabfälle in der Küche. Es gibt denn auch unterschiedliche Formen von EM: eingebraut in Keramik, wie im Küchenabfallbehälter, als Kugel für die Waschmaschine oder als flüssiges Mittel für das Zerstäuben in der Luft oder eben zum Trinken.

«Es ist kein aggressives Kämpfen gegen Schädlinge», sagt sie, sondern ein sanfter Weg, der in der intensiven Landwirtschaft angewendet werden könne. Das Gras wachse besser, wenn



Anita Jenni-Wicki bringt die fermentierten Küchenabfälle in ihrem Gemüsegarten aus.

Cornelia Jost

die Gülle mit EM behandelt wurde. Sie komme jedoch noch nicht umhin, ab und zu einen Unkrautvernichter einzusetzen, räumt sie ein. Trotzdem kann sich die Bäuerin vorstellen, den Betrieb einmal ganz umzustellen. Bis sich das Arbeiten mit EM im grossen Stil durchsetzen kann, brauche es

noch viel Geduld. «Aber jeder noch so kleine Beitrag zum Schutz und zur Unterstützung unserer Lebensgrundlage zeigt Wirkung», sagt sie. «Wenn jeder ein bisschen von den positiven Mikroorganismen der Natur zurückgäbe, würde dies helfen.»

Cornelia Jost