EM

E N

Grundrezept für den eigenen Bedarf

EM steht für "Effektive Mikroorganismen", eine Multi-Mikrobenmischung die 1982 von dem japanischen Agrarwissenschaftler Prof. Dr. Teruo Higa zusammengestellt wurde. EM ist eine Symbiose aus natürlichen Mikroorganismen: Fotosynthesebakterien, Milchsäurebakterien und Hefen.

Wird EM eingesetzt, aktiviert es die lokalen nützlichen Mikroorganismen und trägt so dazu bei, pathogene Organismen zu unterdrücken und die natürliche Mikroflora zu regenerieren.

In Verbindung mit organischen Materialien (beispielsweise Gartenabfälle oder Küchenreste) produzieren die Mikroorganismen eine Fülle nützlicher Substanzen wie Vitamine, organische Säuren, mineralische Chelatverbindungen und unterschiedliche Antioxidantien.

Die regenerative Kraft von EM lässt sich in unterschiedlichsten Gebieten nutzen:

Im Umweltbereich, in der Landwirtschaft und Gartenpflege, in der Reinigung, im Haushalt, in der Tierpflege, im Wasser und für die Gesundheit. Besonders wirksam ist der Einsatz von EM im Boden sowohl im Garten als auch in der Landwirtschaft. Hier sorgt EM für eine schnelle Vermehrung nützlicher Mikroorganismen und dadurch für einen lebendigen Boden mit optimalen Wachstumsbedingungen für alle Pflanzen.

EM wirkt regenerativ, stärkt die Lebenskraft sowie die Gesundheit und verhindert degenerative, krank machende Prozesse – zum Wohl von Mensch, Tier und Pflanze.

Kurzanleitung zur Herstellung von EMa für Haushalt und Garten

EMa ist die Abkürzung für "EM aktiv" oder "EM aktiviert". Nachdem Prof. Higa EM·1® entwickelte, veröffentlichte er eine Anleitung zur Vermehrung von EM·1® zu EMa mit dem Ziel der Kostensenkung. Bei korrekter Herstellung ist EMa wie EM·1® einsetzbar, sollte allerdings innerhalb von 2 Wochen verbraucht werden.

Zutaten für die Herstellung von EMa in einem 6,4 L-Fermenter

- 5.800 ml Wasser (= 91 %)
- 200 ml Zuckerrohrmelasse (= 3 %)
- optional: 60-200g Salz, je nach Vorliebe (= 1-3 %)
- 200 ml EM·1® (= 3 %)

Zutaten für die Herstellung von EMa in einem 10 l-Fermenter

- 9.100 ml Wasser
- 300 ml Zuckerrohrmelasse
- 100-300 g Salz
- 300 ml EM·1®

EMa ansetzen

- In heißem Wasser aufgelöste Zuckerrohrmelasse in den Fermenter geben und mit Wasser auffüllen, so dass eine gleichmäßige Temperatur von mindestens 28 und maximal 39 Grad Celsius erreicht wird. Die optimale Temperaturempfehlung beträgt 38,5 Grad Celsius.
- Salz nach Wunsch zufügen.
- Abschließend EM·1® hinzugeben.
- Im Gärbehälter für 7-10 Tage unter Luftabschluss bei gleichmäßiger Temperatur fermentieren lassen.

Endkontrolle nach 7-10 Tagen:

- pH-Wert etwa 3,2 3,5
- Geruch und Geschmack ähnlich dem von EM·1®

Eine ausführliche Anleitung, Infos zur Lagerung, sonstige Einflussfaktoren und mögliche Fehlerquellen finden Sie auf unserer Homepage unter www.emev.de/ema.

Schulungen des EM e.V.

Der EM e.V. fördert die Weiterbildung zu Effektiven Mikroorganismen und begeistert für deren vielseitigen Einsatz. Webinare können ohne Reiseaufwand bequem von Zuhause besucht werden. Lernen mit persönlichem Austausch ist sowohl bei der Weingut-Führung als auch beim Garten- oder Bauseminar möglich. Die Schulungstermine werden zusätzlich im Newsletter des EM e.V. bekanntgegeben.

Anmeldung & weitere Informationen

EM e.V.: Tel. 0421–33 08 785 | info@emev.de | www.emev.de/termine
Vollmitglieder des EM e.V. profitieren von einer ermäßigten Kursgebühr. Der genannte Preis versteht sich inklusive Verpflegung und bei Bedarf zuzüglich Übernachtung.

Webinare (Online-Live-Veranstaltungen)

EM-Grundlagen

Sa., 25.2.2023, 13-15 Uhr oder Sa., 7.10.2023, 13-15 Uhr kostenfrei und exklusiv für Mitglieder des EM e.V.

Basiswissen zu EM: Es ist ideal für Vereinsmitglieder, die gerade mit der Anwendung von EM beginnen, die Theorie zur EM-Technologie erlernen oder auffrischen möchten. Inhalte: Ansetzen von eigenem EMa | Bokashi-Arten und Einsatzmöglichkeiten | Möglichkeiten der Gewässersanierung | EM im Hausgebrauch | Einsatz von EM im Garten

Der richtige Rosenschnitt und Rosengesundheit mit EM

Sa., 25.3.2023, 11-13 Uhr

Wie und warum sollte die Gartenschere bei den Rosen angesetzt werden? Welche Rose wird stark zurückgeschnitten während andere nur ausgelichtet werden? Das Wissen über Rosengruppen und die Pflege mit EM ist überaus wertvoll.

Kursgebühr: 40 € | 20 € Vollmitglieder | inklusive Handout

Die EM-Energiefeld-Theorie

Sa., 22.4.2023, 12-14.30 Uhr

Mit EM steht im Garten mehr Energie zur Verfügung. Die Verfügbarkeit von Elektronen für biologische Prozesse ist bedeutsam für die regenerativen Prozesse im Boden. Was für ein EM-Energiefeld nötig ist, wie es angelegt wird und welche Vorteile es für Ertrag und Gesundheit der Pflanzen bietet, wird detailliert beschrieben.

Kursgebühr: 50 € | 30 € Vollmitglieder | inklusive Handout

Pilzanbau im eigenen Garten Sa., 24.6.2023, 11–13.30 Uhr

Die Welt der Pilze birgt viele Geheimnisse: Pilze leben in einer symbiotischen Beziehung mit Pflanzen, an deren Wurzeln sie sich an-

siedeln, und bilden ein weitreichendes unterirdisches Netzwerk. Mit wenig Aufwand und etwas Geduld lassen sich essbare Pilze gezielt anbauen.

Kursgebühr: 50 € | 30 € Vollmitglieder

Schadstoffminimierung im Boden mit EM Sa., 15.7.2023, 10–11.30 Uhr

Kursgebühr: 50 € | 30 € Vollmitglieder

Die EM-Brotbackstube

Sa., 28.10.2023, 14-16.30 Uhr Kursgebühr: 50 € | 30 € Vollmitglieder

EM-Einsatz in der Zahngesundheit und -pflege

Sa., 11.11.2023, 13–15 Uhr Kursgebühr: 50 € | 30 € Vollmitglieder

Wer knabbert da an meiner Pflanze? Anwendung von EM bei Pflanzenkrankheiten

Anwendung von EM bei Pflanzenkrankheite und Schädlingen

Sa., 2.12.2023, 11-13.30 Uhr Kursgebühr: 40 € | 20 € Vollmitglieder

Seminare (Präsenz-Veranstaltungen)

Führung über das EM-Weingut Bremer

mit Abendessen und Weinverkostung Weingut Bremer, 67308 Zellertal

Sa., 29.4.2023, 11-18 Uhr

Der perfekte Tag für EM- und Weinliebhaber: Rebecca Bremer führt durch ihren Betrieb und den Klostergarten. Dabei informiert sie ausführlich über den Einsatz von EM in ihrem



gesetzt wird. Der Önologe Michael Acker ermöglicht einen Blick in den mit EM gepflegten Weinkeller. Der Abend klingt gemütlich mit einem Abendessen und einer Weinverkostung aus.

Seminargebühr: 95 € | Vollmitglieder 75 € (Führung und Besichtigung, Mittagessen, Abendessen und Weinverkostung)

EM-Gartenseminar

Gärtnerei Johannes Neuner, 82441 Ohlstadt

Sa., 6.5., 10 Uhr bis So., 7.5.2023, 16 Uhr Im EM-Gartenseminar dreht sich alles um EM in der Gartenbewirtschaftung: Miriam Schwenker präsentiert, wie sich im Winter frisches Gemüse direkt aus dem Garten ernten lässt. Johannes Neuner führt durch seine Gärtnerei, den Garten Eden. Er zeigt eine optimale Jungpflanzenanzucht - von der Aussaat über das Pikieren bis hin zur Weiterkultivierung – und gibt Tipps, wie Beete mit EM für die anstehende Gemüsesaison vorbereitet werden. In einem Workshop wird eigene Erde mit Bokashi hergestellt. Kleingruppen tauchen in Schwerpunkte ein: Einblick in die Imkerei mit EM | Gemüseanbau mit EM | Kräuter- und Heilkunde.

Seminargebühr: 345 € | Vollmitgl. 295 € | inkl Verpflegung, zzgl. Übernachtungskosten

EM-Bauseminar

87764 Legau

Fr., 4.8., bis Sa., 5.8.2023

Schon mal reservieren: Jahrestagung 2023 Herbst 2023 in Chemnitz Details folgen

22 | EM*Journal 83* | Februar 2023