

## EM Infos Nr. 29 – Juni 2006

### Liebe EM Kunden,

hier sind die aktuellen Infos, Hinweise und Antworten auf ihre Fragen.

Gisela & Helmut Kokemoor

\*\*\*\*\*

### Feuchtgetreide mit EM (Helmut Kokemoor)

Es kommt immer wieder die Kundenfrage, ob Feuchtgetreide mit EM gemacht werden kann.

In einem Feldversuch im Erntejahr 2005 wurde mit 4 verschiedenen Varianten Triticale als Feuchtgetreide eingelagert und untersucht:

1. ohne Behandlung
2. 0,8 % Propionsäure
3. 0,3 % EMa
4. 0,8 % Propionsäure + 0,3 % EMa

Bisher wurde ausgesagt, dass bedingt durch hohe Erntetemperaturen (ca. 40°C durch Sonneneinstrahlung + Vermahlungstemperatur) ein Fermentieren mit EMa nicht möglich ist. Daher wurde in der Versuchsanstellung das Getreide zum Abkühlen vorgelagert und erst dann vermahlen und mit Siliermitteln versetzt.

Tabelle:

<b>Probenmaterial Feuchtgetreide - Triticale - Feldversuch 2005</b>				
	ohne Behandlung	0,8 % Propionsäure	0,3 % EMa	0,8 % Propionsäure + 0,3 % EMa
Aerobe Gesamtkeimzahl	1,7 x 10 <sup>7</sup> KBE/ml	4,0 x 10 <sup>5</sup> KBE/ml	5,0 x 10 <sup>6</sup> KBE/ml	1,6 x 10 <sup>5</sup> KBE/ml
Hefen	4,5 x 10 <sup>4</sup> KBE/ml	< 1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/ml	4,0 x 10 <sup>4</sup> KBE/ml	1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/ml
Schimmelpilze	5,0 x 10 <sup>4</sup> KBE/ml	< 1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/ml	3,6 x 10 <sup>4</sup> KBE/ml	3,6 x 10 <sup>2</sup> KBE/ml
Milchsäurebakterien	3,0 x 10 <sup>4</sup> KBE/ml	5,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/ml	5,3 x 10 <sup>4</sup> KBE/ml	2,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/ml
pH-Wert	6,2 pH	4,7 pH	6,3 pH	4,8 pH
<b>KBE/ml = Koloniebildende Einheiten je ml</b>				

### Fazit:

In der Versuchsanstellung Feuchtgetreide haben wir nicht die positiven Eigenschaften des EM Einsatzes wie bei Rauhfuttersilagen finden können. Bei einem Einsatz von 3 Ltr EMa/t konnte der pH Wert nicht abgesenkt werden, damit blieb auch eine Wirkung auf Schimmelpilze aus. Auch die Kombination von Säure + EMa hatte hier nicht den gewünschten Effekt. Leider bestätigen die Untersuchungen damit die internationalen Erfahrungen.

Möglicherweise haben wir hier noch nicht den richtigen Weg gefunden.

### Stroh mit EM

Der Mähdrusch wird heute von schlagkräftigen Mähdreschern mit Arbeitsbreiten von über 6 m erledigt. Damit hat auch das Strohschwad ein entsprechend großes Volumen und im Stroh trocknet die Restfeuchte nur sehr schlecht ab. Dies kann zu Schimmelpilzentwicklung im Strohballen führen. Ein solches Stroh ist für jeden Einsatz – Geflügel, Pferde, Schweine – und auch als Abdeckung für Erdbeerflächen wenig geeignet.

Es hat sich bewährt, je Großballen 0,5 – 1,0 Ltr EMa einzubringen. Damit wird das Schimmelpilzproblem „entschärft“, und auch auf trockenem Stroh sind nachweisbar mehr Milchsäurekulturen zu finden.

# Die große EM-Festa & Konferenz vom 09.09. – 11.09.06

Vorträge, Messe und Hofbesichtigungen - Festabericht Pit Mau

Eine größere und umfassendere Veranstaltung über das Thema EM hat es in Europa bisher nicht gegeben.

Mehrere tausend Besucher werden am 9. und 10. September 2006 auf der bezaubernd gelegenen Fraueninsel im Chiemsee erwartet, darunter Gäste aus der ganzen Welt, allen voran Prof. Higa, der Entwickler von EM, mit seiner Frau, die aus Japan anreisen.

„EM in der Praxis“ ist das übergreifende Thema dieser, von den gemeinnützigen EM Vereinen Deutschlands, der Schweiz und Österreichs, organisierten Tage. Kernstück sind die Vorträge von Praktikern aus der ganzen Welt, die erfolgreiche Projekte der EM-Technologie vorstellen.

Landwirtschaftliche Themen dominieren den ersten Tag, während Gesundheit und Umwelt den Sonntag bestimmen. Den Abschluss bildet eine Podiumsdiskussion und ein Resümee von Prof. Higa. Parallel dazu präsentieren Firmen, Berater, Erzeuger und Organisationen die gesamte Breite von EM-Produkten, die gegenwärtig verfügbar sind. Vom Basisprodukt EM1® über EM-Dünger (Bokashi), neue EM-Kosmetika bis hin zu Zahnpasta und EM-Holzöl reicht die Bandbreite.

Landwirtschaftliche Produkte werden ebenso angeboten wie neue Fermenter, unterschiedliche Töpferwaren, Literatur und Vieles mehr. Zudem werden Dienstleistungen und Projekte an Schautafeln und auf Videos vorgestellt, die die Vorträge ergänzen. Als Beispiel sei der EM-Einsatz beim größten Tomatenproduzenten in Südafrika erwähnt oder das Wassermanagement in Schulschwimmbädern in Japan.

Am Montag, dem 11.9. und dritten Tag der Festa ist ein Tag der offenen EM-Höfe im Chiemgau geplant. Eine Liste dieser Höfe wird in Kürze auf der Festa-Homepage zu finden sein, sodass jeder eine Route nach seinen individuellen Interessen zusammenstellen kann. Zum ersten Mal bietet sich die Gelegenheit eines großen Austauschs über EM-Themen in entspannter Atmosphäre. Neben hunderten von EM-Beratern aus den deutschsprachigen Ländern werden Berater und Händler aus allen europäischen Ländern vertreten sein, wo EM eingesetzt wird. Nicht zuletzt werden sich tausende von EM-Begeisterte treffen, kennen lernen und austauschen können. Diese Veranstaltung möchte sich kein EM-ler entgehen lassen! Weitere Informationen finden Sie auf der Festa-Homepage: [www.em-festa.de](http://www.em-festa.de), in der Geschäftsstelle des EMeV oder bei Ihrem EM-Berater.

Pit Mau

EM e.V. - Gesellschaft zur Förderung  
regenerativer Mikroorganismen (NPO)  
Am Dobben 43 a  
D-28203 Bremen

Tel: +49-(0)421-330 8785

Fax: +49-(0)421-330 8795

[www.EMeV.info](http://www.EMeV.info)

PS: In der nächsten Mail werden wir das Programm der Festa abdrucken

\*\*\*\*\*

Nähere Untersuchungsergebnisse, Anwendungshinweise und Beratung bekommen sie bei:  
EM-RAKO GmbH & Co.KG, Mühlensteg 9, 32369 Rahden-Varl, Fon.: 05771/951500