

# Wissen teilen, EM erleben

Ein Element, das beim Austausch besonders verbindet, ist das gemeinsame Interesse. Aber es braucht auch einen Ort der Begegnung. Der Stumpflhof im oberösterreichischen Sulzbach ist ein solcher Ort. Hier treffen sich Menschen, die ein gemeinsames Ziel haben: Mehr über Effektive Mikroorganismen zu erfahren.



## KURZFASSUNG

So vielfältig wie die Einsatzbereiche von Effektiven Mikroorganismen, so facettenreich sind auch die Veranstaltungen am Stumpflhof, die zum Wissen-Teilen animieren und die EM-Gemeinschaft fördern.

## TEXT

Manuela Wagner-Ottawa

## FOTOS

Marion Penninger

Das Wichtigste ist, dass wir uns bewusst werden, wie viel mit sehr einfachen Mitteln erreicht werden kann. Dass man tolle Erfolge haben und gleichzeitig sehr viel für das Umfeld – also Umwelt, Tier und Mensch – tun kann“, sagt Martin Lassnig, Obmann der EM-Gemeinschaft Österreich. Es ist also die Bereitschaft, etwas zu bewegen, was die EM-Gemeinschaft verbindet. Der offene Austausch und das uneingeschränkte Teilen von Wissen ist das wichtigste Werkzeug zum Erreichen dieser Ziele.

### Plaudern bei Kaffee und Kuchen

In der lockeren Atmosphäre des EM-Cafés wird einmal im Monat ein Spezialthema in Sachen Effektive Mikroorganismen beleuchtet. „Ich erkläre den Besuchern, was Mikroorganismen tun, und sie erhalten Einblick in die EM-Technologie und Anwendung“, erklärt die Leiterin des EM-Cafés, Dr. Erika Rokita, Biologin und selbst langjährige EM-Anwenderin. Ihr wichtigstes Anliegen bei diesen Treffen: „Jedem

Einzelnen aufzuzeigen, was er tun kann, um die Ökologie zu unterstützen“, und sie ergänzt: „Das EM-Café unterstützt den gemeinsamen Spirit. Da es nur einmal im Monat stattfindet, freuen sich die Leute immer schon darauf.“ Zudem werden auch immer wieder interessante Gäste eingeladen: So wird im März Bernadette Schützenhofer, langjährige EM-Gärtnerin, nach Sulzbach kommen, um kurz vor dem Start in die Gartensaison ihre Erfahrungen zu teilen.

### Praxisnahe Workshops

Einer, der den Austausch in Sachen Effektiver Mikroorganismen ebenfalls für enorm wichtig hält, ist Bernhard Föger. Der Chemotechniker und Biogärtner weiß genau, worauf es ankommt, darum nahm der Experte mit Gattin auch gerne den weiten Weg von Waakhausen im deutschen Niedersachsen nach Sulzbach in Kauf. Im Vorjahr hatte er reichlich Wissen für seinen Workshop „Gemüse fermentieren mit EM“ im Gepäck. Wenn die EM-Gemeinschaft in den Workshops zusammentrifft, in denen regelmäßig

interessante Anwendungsmöglichkeiten von Effektiven Mikroorganismen vorgestellt werden, dann ist das wie in jeder anderen harmonischen Gemeinschaft: „Es ist ein gegenseitiges Geben und Nehmen. Auch ich lerne von den Fragen, die im Workshop gestellt werden“, sagt Bernhard Föger, und er ergänzt: „Diese Veranstaltungen unterstreichen die Philosophie von EM, denn auch die Mikroorganismen sind in Harmonie miteinander.“

### EM-Wissen aus erster Hand

Eine Gelegenheit, in die EM-Gemeinschaft einzutauchen, sind auch die alljährlichen Thementage am Stumpflhof, in deren Rahmen eine Reihe von Experten ihr EM-Wissen in Vorträgen teilen. So gab es beim vergangenen Thementag, der ganz im Zeichen des biologischen Gärtnerns stand, für rund 500 Besucher viele praktische Tipps für den Gartenalltag und den Einsatz von Effektiven Mikroorganismen. „Sehr spannend fand ich den Vortrag von Robert Rotter, die Tipps von Karl Ploberger und auch die vielen praktischen Anleitungen von Bernadette Schützenhofer. Die Thementage sind aber auch eine Möglichkeit,

Unternehmen und Leute kennenzulernen und sich auszutauschen“, erzählt eine Besucherin. Sie spricht damit etwas an, was jeden Thementag erst komplett macht:

### Frische Vielfalt aus der Region

Abseits der Vorträge gibt es professionelle Beratung zu EM-Produkten, Führungen durch den Betrieb und einen EM-Biobauernmarkt. Letzterer ist immer wieder ein Anziehungspunkt für alle, die die frische Vielfalt aus der Region schätzen. „Unsere Kunden achten sehr auf den Geschmack der Produkte und sind daran interessiert, wie sie hergestellt werden“, erzählt Erika Bleierer. Die Oberösterreicherin bietet dort zusammen mit ihrem Mann Franz, begeisterter Bio-Käsemeister, seit 2007 Käse- und Milchprodukte an. Wer den EM-Biobauernmarkt am Stumpflhof besucht, kann sich direkt über die Herkunft der hochwertigen Produkte und die Produktionsweise mit EM informieren. Für Erika Bleierer ist der EM-Biobauernmarkt ein absoluter Fixtermin: „Dabei zu sein ist mir sehr wichtig, weil die Atmosphäre hier einfach außergewöhnlich ist.“ ■

## Veranstaltungen am Stumpflhof im Überblick:

### EM-Café

- Zusammenkommen von EM-Interessierten bei Kaffee und Kuchen
- Jeden ersten Freitag im Monat wird ein meist saisonales Spezialthema beleuchtet
- kostenfrei
- Nächstes EM-Café: 7. März 2013, „Biologisch und ökologisch Gärtnern mit EM“

### EM-Workshops und -Anwenderseminare

- Praxisnahe Workshops und Seminare für EM-Berater zu verschiedenen Einsatzbereichen von Effektiven Mikroorganismen
- Termine laut Veranstaltungskalender auf [www.multikraft.com](http://www.multikraft.com)

### EM-Thementag

- Einmal pro Jahr
- Expertenvorträge zu ausgewählten Themen
- Professionelle Beratung zu EM-Produkten
- Führungen durch den Betrieb

### EM-Bauernmarkt (Thementag & Adventmarkt)

- 2-mal pro Jahr (Frühjahr und Advent)
- Vielfältiges Angebot von EM-Bio-Lebensmitteln
- Produkte: Brot und Gebäck, Imkerei-Produkte, Wurst und Fleischwaren, Fische, Käse und Molkereiprodukte, Nudeln und Eierwaren, Pesto und Marmeladen, Obst, Säfte und Wein handwerklich gefertigte Meisterstücke

### EM-Stammtische

Die EM-Gemeinschaft kommt nicht nur am Stumpflhof zusammen, sondern auch an vielen anderen Orten. Bei den EM-Stammtischen treffen sich Anwender und Einsteiger zum Erfahrungsaustausch. Termine und Adressen unter [www.multikraft.com](http://www.multikraft.com)