

EM in unserer Bio-Forellenzucht

EM-Begeisterung ist ansteckend

Der Gemüsebauer Ruedi Graf steht jeden Dienstagabend vor unserem Haus und preist sein Gemüse an. Schon lange bemühen sich Verena und Ruedi Graf ihr Gemüse biologisch anzubauen. In zahlreichen Gesprächen wuchs die Bereitschaft, mit EM zu experimentieren. Und da die Erfolge bei ihnen innert kürzester Zeit eintraten, gaben sie ihre Erfahrungen an ihre Freunde weiter.

Biohof Flückiger

Etwas oberhalb der Uerke, gesäumt vom Schäferenbächlein liegt die Forellenzucht im Gebiet „Schäferenhölzli“ in Uerkheim AG. Drei eigene Quellen entspringen oberhalb des Areals und speisen die 10 Naturweiler, die Rundbecken und das Bruthaus. Das Wasser des Schäferenbächleins kann für die Zucht genützt werden. Im „Schäferenhölzli“ werden seit 40 Jahren Regenbogen- und Bachforellen gezüchtet.

Die Anlage der Familie Flückiger ist seit jeher prädestiniert für eine Bio-Forellenzucht. Seit dem 1. Mai 2003 sind sie zertifiziert und freuen sich, alle Anforderungen der strengen Bestimmungen erfüllt zu haben.

Die Forellen leben in einer nahezu naturbelassenen Umgebung. Die Weiher werden von den eigenen Quellen und vom Schäferenbächlein gespeist. Das Wasser der Teiche weist allerbeste Qualität auf. Ich habe den Hof besucht. Ich war überrascht, wie niedrig die Besatzdichte in den Weihern war. Diese erlaubt eine besonders schonende Aufzucht und garantieren für glückliche und gesunde Forellen.

Die vorgeschriebene Lebensdauer von mindestens 18 Monaten ergibt ein wertvolles Nahrungsmittel mit festem Fleisch und bestem Geschmack. Jeder, der diese Forellen mal gegessen hat, verlangt nur noch solche, weil die Qualität eine ganz andere ist.

Das Futter aus natürlichen Rohstoffen aus kontrolliert biologischen Betrieben, enthält garantiert keine Tiermehlzusätze. So gibt es bestimmt keine unerwünschten Nebenwirkungen auf Tier, Mensch und Umwelt.

Ich bin glücklich, dass Susanne Flückiger bereit war, ihre Geschichte mit EM selber nieder zu schreiben.

Wie wir zu EM kamen

Im Herbst 2004, also vor gut 1 ½ Jahren, haben wir zum ersten Mal von EM gehört. Eindringlich haben uns Ruedi und Verena Graf die EM-Erfolge in ihrem Gemüsebau geschildert und gezeigt. Mit EM-Lektüre ausgestattet gingen wir nach Hause. Wir waren neugierig, ob das auch in unserer Forellenzucht funktionieren könnte. Erfahrungen dafür gab es keine.

Also vertieften wir uns in die Lektüre und mit jeder gelesenen Seite waren wir faszinierter. Es kribbelte uns in den Fingern, das Gelesene zu probieren.

Erste EM-Erfahrung

Unsere erste EM-Erfahrung machten wir mit den Pipes. Wir hängten Ketten mit je 100 – 200 Pipes beim Wassereinlauf in die Brunnstube und zusätzlich in verschiedene Weiher. Erstaunlich – bereits nach 2 – 3 Tagen zeigte sich die EM Keramik ihre Wirkung – das Wasser war sichtlich klarer.

Unser erstes EMa

Nun war auch unser erstes angesetztes EMa „reif“! Aber wie anwenden? Erfahrungszahlen bezüglich Menge und Häufigkeit fehlten. Also begannen wir eher zurückhaltend und gossen erst einmal verdünntes EMa ins Wasser-Einlaufbecken. Von dort konnte das EMa nach und nach in alle Weiher gelangen. Während ein paar Wochen machten wir das 2-3 Mal wöchentlich. „Eigentlich kann EM ja nicht schaden!“, sagten wir uns und erhöhten die EM-Beigaben und gossen nun 3 - 4 mal wöchentlich 1 l verdünntes EMa direkt in jeden Weiher. Heute gibt's EMa täglich.

Resultate der EM-Anwendungen

Die „Resultate“ liessen nicht lange auf sich warten:

Die Wasserqualität war messbar besser, d.h. Sauerstoff, PH- und Ammoniakwerte verbesserten sich.

Auch war nach heftigen Gewittern am nächsten Tag das Wasser der Weiher wieder klar, wo vorher das Wasser 2-3 Tage lang trüb blieb.

Beim Sortieren der kleinen Fischlein kam die nächste Überraschung – die kleinen Forellen waren gleichmässiger gewachsen als andere Jahre – keine enormen Grössenunterschiede.

Obwohl 2005 für uns ein schwieriges Jahr war, konnten wir feststellen, dass die Tiere gesünder sind. Wir müssen weniger Ausfälle verzeichnen und die Forellen reagieren robuster auf äussere Einflüsse wie Wetter, Sortieren, Handling, Transporte etc.

Zum ersten Mal haben wir in diesem Jahr auch bei den Eiern ausschliesslich EM angewendet – und auch hier mit Erfolg. Gesunde Fischlein schlüpften und grössere Ausfälle mussten wir zum Glück keine in Kauf nehmen.

Äussere Einflüsse wie das viele Schnee-Schmelzwasser und die starken Regenfälle machen unseren Forellen von den kleinsten bis zu den grössten zu schaffen. EM kann das nicht verhindern, doch wir sind überzeugt, dass ohne EM Schäden entstanden wäre.

EM auf weitere Gebiete ausgedehnt

EM haben wir auf weitere Gebiete ausgedehnt und wenden es bei uns natürlich auch in Haus und Garten an. Auch hier können wir nur von Erfolgen berichten, was ja fast selbstverständlich ist.

So ist in den gut 1 ½ Jahren bei uns alles Mögliche auf EM „umgestellt“ worden: das Brot, ist mit EM hergestellt. Alle selbst gemachten Gewürze, Konfitüren und Sirups, die wir neben unseren Forellen und Räucherspezialitäten in unserem Hoflädeli verkaufen, werden ausschliesslich mit EM aufgezogenen Pflanzen und Früchten hergestellt.

Selbstverständlich werden wir weitere EM-Erfahrungen sammeln, EM in allen Bereichen unseres Betriebes anwenden und hoffen, viele weitere EM-Fans wie wir zu gewinnen.

EM Forellen für öffentliche Gewässer

EM Forellen schwimmen in Bächen, Flüssen und Seen! Denn, die meisten Forellen, welche Roland Flückiger züchtet, sind für öffentliche Gewässer bestimmt, damit der Fortbestand gesichert bleibt.

EM Forellen sind zu kaufen

Familie Roland und Susanne Flückiger verkaufen jeweils samstags auf dem Gemüsemarkt in Zofingen von 7.00 bis 11.00 Uhr ihre Bach- und Regenbogenforellen. Einen Direktverkauf gibt es ebenfalls am Samstagnachmittag ab 13.30 –21.00 Uhr. Wer Lust hat, kann hier eine Station machen und sich mit frisch gebackenen Forellen-Knusperli und Getränk stärken. An anderen Tagen ist die Imbiss-Station auf telefonische Vereinbarung möglich.

Susanne Flückiger
Gabriella Höfler