

# Kleine Helfer, große Wirkung

Hof Meyer zu Bentrop

bakterien und Photosynthesebakterien. Diese Stammlösung wird mit Zuckerrohrmelasse eine Woche lang fermentiert und dann verdünnt angewendet. Die fertige Mischung namens „EMA“ kann sich laut Higa auf die Vitalität von Pflanzen und Böden ebenso positiv auswirken wie auf das Immunsystem von Tieren und Menschen. Für europäische Öhrnklingen die Titel von Higas Publikationen gewöhnungsbedürftig enthusiastisch. „Eine Revolution zur Rettung der Erde“ oder auch „Die wiedergewonnene Zukunft“.

„Wenn diese Bakterien so nützlich sind, warum habe ich dann nicht schon früher davon gehört?“ fragte sich Claus Meyer zu Bentrop. Trotzdem ließ der Landwirt sich nicht abschrecken, denn das Prinzip, das Higa beschreibt, leuchtete ihm ein. „Wir arbeiten hier schon lange zur Insektenbekämpfung mit Nützlingen.“ So setzt er statt chemischen Hilfsmitteln zum Beispiel Fliegen gegen Milben wie die „Roten Spinne“ ein, denn:

VON HEIKE PAFF (TEXT UND FOTOS)

■ Quelle, „Zuerst war ich miss-träusch“, sagt Claus Meyer zu Bentrop. Seit er im vergangenen Jahr zum ersten Mal von der so genannten EM-Technologie hörte, informierte er sich über Einsatzmöglichkeiten der „Effektiven Mikroorganismen“ für den Gartenbaubetrieb der Familie. Nun zeigen seine Experimente erste Erfolge: Im nächsten Jahr will Meyer zu Bentrop die mikroskopisch kleinen Helfer in der gesamten Produktion einsetzen.

Die „EM-Technologie“ wurde in den 70er Jahren von Professor Teruo Higa in Japan entwickelt. Sie basiert auf der Erkenntnis, dass die Natur polar aufgebaut ist: Es gibt schädliche und nützliche Mikroorganismen. Wenn die nützlichen Mikroorganismen überwiegen, pus-sen sich die schädlichen Organismen an. Higa entwarf eine Kombination aus Hefen, Milchsäure-

# Helfer, große Wirkung

Bentrop experimentiert erfolgreich mit Mikroorganismen

7.10.2005



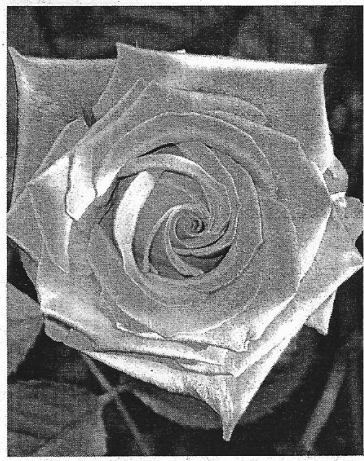
Sehr zufrieden: Claus Meyer zu Bentrop zeigt in einem der Gewächshäuser des Hofes Meyer zu Bentrop in Quelle das Ergebnis seiner Experimente mit der EM-Technologie.

„Sterilität gibt es in der Natur nicht.“

„Mein Problem war am Anfang, dass man die Mikroorganismen nicht sehen kann. Ich musste also einfach darauf vertrauen, dass die Informationen, die ich über EM gesammelt hatte, stimmen“, erzählt Meyer zu Bentrop. Anfang diesen Jahres begann er zu experimentieren. Junge Gewächse wie Tomaten- und Erdbeerpflanzen wurden zwei Monate lang alle zwei Tage mit der fermentierten Mix-

tur behandelt; die ein bisschen nach vergorenem Apfelsaft riecht. „Sie wuchsen alle normal weiter. Es ist erst einmal nichts Spektakuläres passiert“, so Meyer zu Bentrop. „Aber als wir Mitte Mai mit der Ernte begannen haben, entdeckten wir, dass sich bei den Tomaten viele Rippen geteilt hatten: Sie hatten auf einmal einen zweiten fruchttragenden Arm oder sogar mehr. Als ich das gesehen habe, beschloss ich, auf jeden Fall damit weiterzumachen.“ Der Einsatz

und sich dort schließlich von alleine reproduzieren, so dass der Einsatz der Technologie irgendwann überflüssig wird. Ab Februar 2006 wird er die komplette Produktion mit „EMA“ gießen. Auch seine Rosen vertraut Meyer zu Bentrop den Mikroorganismen an. Und sogar der freundliche Hofhund Scott bekam eine Portion ab: „Er hatte eine Wunde an der Flote, die nicht heilte. Als wir EMA darauf getan haben, schloss sie sich innerhalb von 36 Stunden.“



Ganz schön kräftig: Auch die Rosen mögen Mikroben.

di-  
nt,  
mit  
str.  
ltes  
-fo-  
veg  
Le-  
bis  
aus  
a +  
en,  
aus  
ak-  
ein,  
.00,  
ber-  
UD  
l  
Ma-  
zwei  
n zu  
stle-  
sGi-  
nes-  
tücke  
urch  
setzt,  
euen