



Dr. Samuel Hahnemann

Homöopathischer Verein 1907 e.V. Weingarten/Baden

www.homoeopathie-weingarten.de

Effektive Mikroorganismen - EM

Infos aus Vortrag von Sigrid Bellitto am 18.02.20 und aus einem Skript von Winfried Schöffler
Zusammenfassung von Susanne S. Bürkert

Der Großteil allen Lebens auf unserer Erde besteht aus Mikroorganismen. Diese kleinen Helfer sind seit jeher Wegbegleiter und Grundlage von höheren Lebewesen. Sie sind Teil des Menschen, der Tiere, des Erdreichs, der Pflanzenwelt und der Gewässer. Die von Prof. Teruo Higa, (*1941, Universität Okinawa in Japan) entwickelte Methode der Effektiven Mikroorganismen, kurz EM genannt, macht sich die vielseitigen winzigen Lebewesen erfolgreich zu Diensten. Mikroorganismen ernähren sich u.a. von organischen Materialien, Stickstoff und Schwefelwasserstoff. Bei EM handelt es sich um konzentrierte Mischungen von positiven Kleinstlebewesen, die lebenswichtige Prozesse aktivieren. Eine bestimmte Kombination verschiedener Organismen, bestehend u. a. aus Milchsäurebakterien, Photosynthesebakterien und Hefen erfüllte diesen Zweck. Die Mischung nannte Prof. Teruo Higa EM Effektive Mikroorganismen®.

Ähnlich wie bei der Fermentierung von Weißkohl zu Sauerkraut, reagiert das Substrat unter Einfluss von Effektiven Mikroorganismen. Dabei entstehen wertvolle Stoffe mit einer guten Bioverfügbarkeit wie Vitamine und Enzyme. Die Anwendungsmöglichkeiten für unsere Gesundheit sind vielfältig. Produkte mit Effektiven Mikroorganismen beeinflussen das mikrobielle Umfeld (Boden, Pflanze, Haut, Oberflächen im Haushalt...) positiv. Sie sind „lebend“ und arbeiten in jedem eingesetzten Umfeld weiter. Sie beschleunigen die Umsetzung organischer Materialien und verhindern Fäulnis. Dadurch herrschen regenerative Mikroorganismen vor und pathogene Keime werden verdrängt, und sie finden überall Einsatz, wo Bakterien leben: im Boden und auf der Pflanze (Garten und Landwirtschaft), in der Tierhaltung, in Teichen und Gewässern, bei der Reinigung und nicht zuletzt in Tier und Mensch. Man kann sie bei vielen Beschwerden begleitend einsetzen: Darmgesundheit, Hautbeschwerden, Infektanfälligkeit, Gelenkproblemen & Rheuma, Stoffwechselstörungen etc. Durch Zugabe von EM zu Lebensmitteln wie Käse, Wurst Schinken, Obst, Gemüse, Wein, Bier, Meersalz und auch Zahnpasta, Feuchtigkeitscreme werden bereits gesunde Produkte hergestellt.

EM-Produkte

- **EM-1:** Basisprodukt der effektiven Mikroorganismen in konzentrierter Form, haltbar mindestens 6 Monate in flüssiger Kultur, ca. 1 Jahr wenn es dunkel und kühl gelagert wird, als braune, aromatisch riechende Flüssigkeit, ist der Grundstoff für weitere Mischungen. Es handelt sich um eine Multimikrobenmischung von hauptsächlich Milchsäure- und Photosynthesebakterien, Hefen und fermentaktiven Pilzen, von denen die meisten für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden oder darin vorkommen. (Sauerkraut, Bier, Joghurt etc.) Wird diese Mischung aus natürlich vorkommenden und nicht genveränderten

Mikroorganismen mit organischen Materialien zusammengebracht, produzieren die Mikroorganismen eine Fülle von nützlichen Substanzen wie Vitamine, organische Säuren, mineralische Chelatverbindungen und unterschiedliche Antioxidantien.

- **EM-A:** wird aus dem EM-1 hergestellt. 1 Liter EM-1 wird mit Zuckerrohrmelasse und 30 Liter Wasser gemischt und bei 25 - 30 °C (Buch 35-40 °C) 7 - 10 Tage in einem geschlossenen Kanister vergoren, wobei jedoch der entstehende Überdruck abgelassen werden muss. Haltbarkeit max. ca. 14 Tage. Der Prozess verträgt keine elektromagnetische Felder oder –Strahlung!
- **EM-X:** ist ein Fermentationsgetränk, was speziell als EM-X Gold für den menschlichen Verzehr als Lebensmittel weiterentwickelt wurde. Es gilt als Antioxidans und sorgt für ein gesundes Wohlbefinden.
- **EM-Keramik:** sind Kügelchen, Ringe oder Rohrstückchen (Pipes) aus Ton, in den EM und deren Stoffwechselprodukte anaerob eingebrannt wurde. Ist auch als Keramikpulver erhältlich.
- **Bokashi:** mit EM kompostierte Pflanzenbestandteile. Abfälle von Obst, Gemüse und Pflanzen können mehr, als nur in der Biotonne zu schimmeln oder auf dem Kompost zu verrotten. Aus diesem organischen Material lässt sich wertvoller Dünger erzeugen - einfach, indem man einen sogenannten Bokashi-Eimer benutzt. Küchenabfälle können so als nützlicher Dünger für den Garten verwendet werden.

Anwendungen für EM-Produkte

- als Kompost
- als Pflanzendünger im Garten und Rasen, reduziert die Zahl der Nachtschnecken und nach besprühen der EM-Lösung 1:100, auch schädliche Insekten
- Rekultivierung von durch Gifte, wie z. B. Dioxin, PCB und Radioaktivität sowie durch Einbringung von Kunstdünger und Pestiziden verseuchte Böden und Gewässer. Es konnte die Fruchtbarkeit - Ertrag und Qualität - der mit EM behandelten Böden deutlich gesteigert werden. In stark verschmutzten Gewässern wurde durch EM die Lebensfähigkeit und Weitervermehrung von Fischen wesentlich beeinflusst.
- in Kläranlagen zur Reinigung von Abwässern, auch aus Schweinehaltung
- als Lösung im Blumen-Sprüher (2 Esslöffel EM je 1 Liter Wasser) verbessert die Raumluft, vertreibt Mief aus Schuhen und Schränken, vertreibt Fußpilz, löst fettigen Schmutz in allen Bereichen nach einer Einwirkzeit
- 3-5 Sprühstöße einer EM-Lösung in das Waschwasser von Salat und Gemüse gegeben, 10-20 Minuten darin liegen lassen, hält die Blätter und Knollen länger frisch, wie frisch geerntet!
- als Putzmittelzugabe (3 Esslöffel EM in 10 Liter Wasser), behebt Abflussverstopfungen über Nacht (3 Esslöffel EM je 0,25 Liter Wasser)
- als Zugabe in der Wasch- und Spülmaschine, wobei nur noch 1/3 des herkömmlichen Reinigungs- oder Waschmittels benötigt wird, wenn 1 Esslöffel EM je Wasch- bzw. Spülvorgang zugefügt wird
- als Rostlöser von Metallteilen, wenn diese in eine EM-Lösung eingelegt werden
- als „energetisiertes“ Trinkwasser, wobei die Keramikringe in eine Wasserkaraffe gelegt werden
- als „Abführmittel“ bei Verstopfungen ohne Nebenwirkungen, wenn 3-15 Tropfen EM in ein Wasserglas gegeben werden; trinken morgens vor dem Frühstück

- fördern den Heilungsprozess bei Wunden, Prellungen, Blutergüssen, wenn der Verband mit EM befeuchtet wird
- EM-X bzw. EM-X-Gold wurde auch bei Krankheiten hilfreich eingesetzt, z. B. bei:
 - der Behandlung von Krebserkrankungen aller Arten, vor allem Besserung der Lebensqualität nach Chemo- und Strahlenbehandlung
 - Leukämie
 - Diabetes Typ 1 und 2
 - Nierenerkrankungen
 - Rheuma
 - Parkinson
 - Alzheimer-Demenz
 - Hepatitis C
 - Bluthochdruck
 - Grüner Star
 - Depressionen

Es werden bereits durch Zugabe von EM Lebensmittel wie Käse, Wurst Schinken, Obst, Gemüse, Wein und Bier, EM-Meersalz und auch Zahnpasta, Feuchtigkeitscreme, produziert bzw. hergestellt und können über entsprechende Fachgeschäfte bezogen werden.

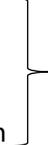
Vortrag von Sigrid Bellitto

Sigrid Bellitto

- hat 2007 die Effektiven Mikroorganismen kennengelernt
- gibt ihr Wissen seit 2010 weiter

EM = Effektive Mikroorganismen

- besteht aus 80 verschiedene Mikroben
 - Hefen
 - Laktobakterien
 - Photosynthesebakterien
- von Prof. Teru-Higa entdeckt, lebt in Okinawa
- Mikroben
 - 5% aufbauend
 - 5% abbauend
 - 90% neutral
- Wenn aufbauende Bakterien überwiegen, haben die negativen Bakterien wenig Chancen – „Die Mikrobe ist nichts, das Milieu ist alles.“ (Louis Pasteur, 1822-1895)
- gibt es als Urmischung, kann man selbst herstellen
 - 1 L EM Ursubstanz
 - 1 Liter Zuckerrohrmelasse
 - 31 Liter Wasser
 - 7-10 Tage bei 30-37°C fermentieren



→ ergibt 33 Liter EM
- hat einen pH von ca. 3,5 – ist sauer → Verwesungsbakterien können sich nicht halten

- EM-Keramik (Pipes und Keramikpulver) – enthält keine lebenden Mikroorganismen mehr, sondern gibt Information weiter:
 - Keramik in Wasser
 - trinken: Wasser wird weicher, verbessert die Darmflora
 - in Blumenwasser – die Blumen halten länger
 - Keramikpulver kann man in Wandfarbe mischen
 - die Wand schimmelt schwerer
- **EM-Aktiv**
 - als Raumlufspray
 - gut für Allergiker
 - zur Schimmelbehandlung – EM greift die Oberfläche nicht an
 - Behandlung von belasteten Gewässern
 - für die Tierhaltung
 - Kuhstall, Pferdestall, Hühnerstall → weniger Ammoniakgeruch
 - Katzent Toiletten
 - ins Futter hinein
 - Tiere sind gesünder, besserer Allgemeinzustand, weniger krankheitsanfällig, weniger stressanfällig
 - Wundheilung – funktioniert besser
 - Landwirtschaft, Garten
 - Kompostierung
 - verhindert Fäulnisbakterien, Faulgeruch
 - Obst und Gemüse – damit abwaschen
 - hält länger
 - Körperpflege: äußerlich
 - die gesamte Hautfläche damit einreiben
 - Gesundheit, innerlich
 - gut bei Darmproblemen, mit 1 TL tgl. anfangen
 - Einlauf mit Wasser und EM – gut bei Infektanfälligkeit, Fieber, etc.
- **EM Mikrorein** – Putzmittel
 - auch gut zum Fensterputzen
 - Mit dem Putzwasser kann man Blumen gießen

EM-Einsatzmöglichkeiten im Garten: Bokashi

- Bokashi-Eimer mit Küchenabfällen füllen
- mit EM besprühen
- nach ca. 14 Tagen Fermentation ist das Bokashi fertig
- Bokashi im Garten ausbringen
- Bei der Fermentation entsteht eine Flüssigkeit, die man mit viel Wasser verdünnen und als Flüssig-Dünger verwenden kann
- Was passiert bei der Fermentation?
 - es entstehen wertvolle Vitamine, Antioxidantien und Enzyme.
 - das fertige Bokashi ist ein wertvoller Dünger, der Pflanzen sofort zur Verfügung steht und den Regenwürmern als Nahrung dient
- Schafswolle mit EM in die Erde einbringen

- Rasenschnitt kann man gut bokashieren in Eimer oder Plastiktüte
 - oder Rasenschnitt liegen lassen, dann mit EM gießen
- EM im Kartoffelanbau → keine Probleme mit Kartoffelkäfern
- Baumstammbehandlung im Herbst und Frühjahr
 - Tapetenkleister + Gesteinsmehl + EM-Keramikpulver + EM aktiv
- Reben mit Mehltau – mit EM besprühen

Zusammenfassung

- perfekte Körperpflege
- mit EM fermentierte Jauche verbrennt das Gras nicht
- Obst und Gemüse bleiben länger frisch
- mit EM-Gaben Tierfell bestreichen, ins Futter geben
- Abfall mit EM besprühen
- etc.

Infos von Frau Bellitto

- Anwendertreffen: jeden letzten Mittwoch im Monat um 19.30 Uhr Friedensstraße 44, 75236 Kämpfelbach-Bilfingen
- 24.Mai 2020, 11 bis 18 Uhr – Gesundheit und Natur mit allen Sinnen, Vielseitige Aussteller und Vorträge; Kämpfelbachhalle

Bezugsquelle für EM-Produkte

Sigrid Bellitto

Friedenstr. 44, 75236 Kämpfelbach

Telefon: 07232 13055 und 07232 409361, Fax: 07232 735960

E-Mail: sigrid-bellitto@online.de

Angebot: Einsteigerpaket zum Preis von 22,00 €

Inhalt:

- Buch EM Kompakt,
- 50g Keramikpipes,
- 1 Sprühflasche über Kopf
- und 1 Liter EM-aktiv

Buchempfehlungen

- Ernst Hammes und Gisela van den Höövel: **EM-Lösungen in Haus und Garten**, ISBN 978-3-939640-31-0
- Teruo Higa: **Die wiedergewonnene Zukunft. Effektive Mikroorganismen (EM) geben neue Hoffnung für unser Leben und unsere Welt**. ISBN 3-922201-42-3
- Shigeru Tanaka: **Vertrauen in Dr. Higas EM-X. Hilfe auch bei schweren Krankheiten**. ISBN 978-3-941383-01-2