

Effektive Mikroorganismen im Einsatz im Obstbau am Beispiel des Kohlbauernhofs Eggersdorf

Fruchtgenuss, gesunde Böden und Bäume, bessere Qualität und Haltbarkeit

Es ist jedes Mal ein Highlight. Kinder aus dem Kindergarten Eggersdorf sind am Hof der Familie Taucher zu Besuch und ernten Äpfel. Sie sehen beim Pressen zu und trinken frischen Saft. Für ein ganzes Jahr bekommt der Kindergarten Apfelsaft gratis. Denn Obstbaumeister Florian Taucher hat ein Motto: „Wir haben diese Welt von unseren Kindern nur geborgt.“ So versteht es sich von selbst, dass er umweltschonend und naturnahe arbeitet.



Der in Hof-Präbich bei Eggersdorf gelegene Familienbetrieb ist umgeben von Obstgärten und Wald. Zusammen mit seiner Frau Roswitha bewirtschaftet Florian Taucher 19 Hektar mit Äpfeln, Birnen, Kirschen, Marillen, Pfirsichen und Zwetschken, Edelholunder, roten und schwarzen Ribisel. Äpfel werden auf 8 Hektar kultiviert, von der lokalen Sorte Kronprinz Rudolf bis zum Golden Delicious, Jonagold, Topas oder Gala-Äpfel reicht der Bestand. Die Veredelung macht Florian Taucher selbst. „Ich versuche alte Sorten auf moderne Baumformen zu ziehen und mit modernen Pflanzsystemen wirtschaftliche Erträge zu erzielen. Mit Effektiven Mikroorganismen ist es ein leichter Weg.“ Mit ihnen arbeitet er schon seit zwölf Jahren und seit 2013 kultiviert er mit Unterstützung der EM-Technologie alle Früchte nach den Richtlinien des biologischen Landbaus.

Positives Milieu mit Multikraft Produkten

Wesentlich dabei ist unter anderem die Bodenbehandlung mit Wirtschaftsdünger, Kompost und Mulch. Florian Taucher, der in der Gemeinde Höf-Präbich Bürgermeister war, kompostiert seit acht Jahren den gesamten Strauchschnitt

der Gemeinde mit der EM-Technologie. Der Schredder ist mit einer Düse bestückt, die während des Grünschnitts EM Aktiv sprüht. Das Siebgut kommt nach zwei, drei Monaten auf den Komposthaufen und reift dort nach. Einige Bauern haben zusammen ein Heizwerk gebaut, Hackgut davon wird dem Kompost beigemischt. „Dadurch entsteht hochwertiger Kompost für meine Obstgärten und Gemeindebewohner holen ihn für ihre Hausgärten ab.“ Obendrein wirken sich regelmäßige Mulchgänge positiv auf das Bodenleben aus. Statt Herbizide füllt Florian Taucher EM Aktiv in den Behälter am Mulchgerät.

Mit diesen Maßnahmen sind die Böden durchlässiger und belebter. Fahrspuren sind keine mehr zu sehen, das heißt, es gibt keine Verdichtung der Böden mehr. Blickt Florian Taucher auf die zwölf Jahre der EM-Anwendung, sieht er auch, dass Gräser und der Stickstoff-

lieferant Klee ganz von selber wachsen. Und er freut sich über die Hummeln. Seit den regelmäßigen EM-Anwendungen sind im Obstgarten viele Nützlinge unterwegs.

EM zur Baumstärkung

Alle Obstbäume werden vorbeugend je nach Witterung einmal pro Woche mit EM besprüht. Pro Hektar kommen für die Sprühmischung auf 200 bis 300 Liter Wasser, 5 Liter Kuhmilch, 5 Liter EM Aktiv und ein Kilogramm Urgesteinsmehl. Ab und zu kommt noch etwas Essig dazu, um den pH-Wert am Blatt zu regulieren. Hier sind Erfahrung und Beobachtung gefragt. Gesprüht wird regelmäßig in der Früh oder am Abend. Ideal ist es auch nach dem Regen, wenn die Blätter noch feucht sind, denn dadurch wirkt die EM-Mischung besser ein. Krankheiten wie Mehltau oder den für Kernobst gefährlichen, durch ein Bakterium hervorgerufenen Feuerbrand gibt es nicht mehr.

Starke Früchte

Bäume wie Früchte sind vitaler und widerstandsfähiger. „Die reifen Marillen wurden zum Beispiel angehagelt. Ich sprühe immer eine EM-Mischung darauf. Die Hagelwunden verfaulen dadurch nicht, sondern vertrocknen. So sind die Früchte für die Obstverarbeitung noch sehr gut verwendbar.“ Einen Tag vor der Ernte kommt die EM-Sprühmischung – diesmal ohne Urgesteinsmehl – nochmals zur Anwendung. Direkt



vor der Einlagerung geht Florian Taucher so vor: „Bevor ich eine Box mit 350 Kilogramm Äpfeln einlagere, besprühe ich sie mit einer 1%-EM-Mischung. All das verbessert die Qualität und Haltbarkeit der Früchte. Im Apfelkühlraum haben wir auch nach einem Jahr Lagerung keinerlei Fäulnis und können so hochwertige Äpfel über das ganze Jahr anbieten.“ Über die Jahre ist der Zuckergehalt in allen Obstsorten messbar gestiegen. „An den Zuckerwerten, die unser Vermarkter regelmäßig misst, sehen wir, dass die Arbeit mit EM keine Illusion ist. Bei der Saftverarbeitung ist



auffällig, dass die Farbstabilität weit besser ist“, stellt der Obstbauer fest.

Hofladen & Hofradl

Obst, Fruchtsäfte, Nektare und Apfelmust werden direkt im Hofladen verkauft. Als Teil des „Hofradls“, zu dem sich sieben bäuerliche Betriebe zusammengeschlossen haben, bietet Florian Taucher auch Spezialitäten wie Nudeln und Getreidepro-

dukte, Fleisch oder Schnäpse aus den Partnerbetrieben an. Damit haben die Konsumenten in jedem Hofladen eine große regionale Produktpalette zur Auswahl. Außerdem gibt es einen Hofradl-Shop für den Online-Einkauf und einen gemeinsamen Verkaufsanhänger. Florian Taucher beliefert mit Obst und Säften noch 20 weitere Hofläden.

Auch die Lehrenden und Studierenden der Technischen Universität Graz kommen jedes Jahr in den Genuss eines Jausensackerls mit frischen Äpfeln, Birnen und Zwetschken. Naturnahe, umweltschonend erzeugte Produkte haben für Florian Taucher mit Weitblick zu tun. So erzählt er gerne von seiner Arbeit mit der EM-Technologie und bringt damit andere Bauern auf die Idee, die vielseitigen Effektiven Mikroorganismen selbst auszuprobieren. Sogar ein Südtiroler Spargelbauer ist schon umgestiegen und hat mit lockeren Böden seither eine leichte Ernte. ■

Birnen – am europäischen Markt gefragt, aber auch dauerhaft mit ausreichenden Preisen?

Birnen sind generell im Trend beim Konsumenten und erleben am europäischen Markt momentan Preise, die je nach Sorte mehr oder weniger zufriedenstellend sind. Die Preise für die Birnen der Klasse 1 liegen 15 Cent über dem Durchschnitt. Das bedeutet, dass der Händler 85 Cent für die Größe 70 bezahlt, sogar die Klasse 2-Birnen sind noch gut verkäuflich. Belgien als starker Exporteur von Birnen erzielt vor allem bei Auktionen zufriedenstellende Preise, die Lagerbestände werden geringer und treiben die Preise zusätzlich an. Deutschland ist dafür ein guter Markt mit starker Nachfrage, auch Osteuropa ist gut vertreten. Zu erwarten ist aber, dass Südeuropa stärker auf den Markt drängt und durch das größere Angebot die Preise wieder drückt.

Die Birnenqualität und Lagerfähigkeit wird als hoch bezeichnet, auch wenn teilweise schon harte Hälse und Stiele schon auf Alterung hinweisen. Abate Fetel ist gegenüber der Conference-Birne deutlich gefragter und besser bezahlt, letztere ist durch sehr starken Anbau am stärksten verfügbar.

Birnenanbau ist in unseren Breiten eine eigene Sache, da die Standortwahl und die Kulturführung anspruchsvoller sind und unter Umständen schon bald auch international mehr Anbieter auf den Markt mitmischen werden. ■



Foto: pixabay/Zorro 4