



## Anleitung zur Sammlung Effektiver Mikroorganismen<sup>1</sup>

Zeitpunkt: das ganze Jahr über

Dauer: In Jahreszeiten (bei unter 20°C) 4 - 5 Tage;  
In warme Jahreszeiten (bei über 20°C) 3 -4 Tage

Ort: am besten im Wald oder an anderen Orten mit viel Vegetation

### Materialien:

- ein Holzkästchen
- gedämpften Reis
- weißes Küchenpapier
- Gummibänder
- durchsichtige Plastikfolie in der Größe des Holzkästchens
- ggf. Drahtgitter in der Größe des Holzkästchens



Abb. 1: Holzkästchen mit Reis

### Vorgehensweise:

- Das Holzkästchen mit dem Reis füllen (Abb.1), mit einer Lage Küchenpapier abdecken und mit dem Gummiband befestigen. Der Reis darf das Papier nicht berühren. Mit dem Drahtgitter kann das Holzkästchen zusätzlich bedeckt werden, um Tiere vom Reis fernzuhalten (Abb.2).
- Das Kästchen wird in Nähe von Bäumen bzw. möglichst naturnaher Vegetation (z.B. im Wald) halb eingegraben und dann mit der Plastikfolie locker bedeckt. Sie kann am Rand mit Steinen beschwert werden, sodass sie nicht fortgeweht wird, während sie das Kästchen samt Inhalt vor Regen schützt.
- Mindestens 3-4 Tage ruhen lassen. Wenn danach weißer Schimmel auf dem Reis ist, hat es geklappt (Abb.3). Im Zweifelsfall noch etwas länger warten. Wenn der Schimmel nicht weiß ist oder Regenwasser in die Kiste gelangt ist, muss das Prozedere noch einmal von Anfang an wiederholt werden.



Abb. 2: halb eingegrabenes Reiskästchen



Abb. 3: erfolgreiche Schimmelbildung

- Den Reis mit Schimmel wiegen und Rohrzucker gleichen Gewichts hinzufügen. Das Ganze verkneten bis es die Konsistenz klebrigen Sirups hat.
- Anschließend einen sauberen Tonkrug/eine Flasche zu  $\frac{2}{3}$  damit füllen und dann, abgedeckt mit Küchenpapier, an einem dunklen, kühlen Ort 7 Tage fermentieren lassen (Abb.4). Nach 7 Tagen entsteht ein leicht gärender Geruch.



Abb.4: Fermentations-Krug

<sup>1</sup> Vgl.: PARK, H. & DUPONT, M.W. (2008): How to cultivate indigenous microorganisms. College of Tropical Agriculture and Human Resources. Honolulu. S.2 ff. Freie Übersetzung aus dem Englischen <http://scholarspace.manoa.hawaii.edu/bitstream/handle/10125/12174/BIO-9.pdf?sequence=1> [letzter Zugriff 03.07.2012]



**Quellen:**

**PARK, H. & DUPONT, M.W. (2008): How to cultivate indigenous microorganisms.** College of Tropical Agriculture and Human Resources. Honolulu. S.2 ff. Freie Übersetzung aus dem Englischen <http://scholarspace.manoa.hawaii.edu/bitstream/handle/10125/12174/BIO-9.pdf?sequence=1> [letzter Zugriff 03.07.2012]

**Literaturempfehlungen:**

**CGNF-Hawai: Indigenous Microorganisms (IMO).** <http://www.kswcd.org/conference/Dr%20Hoon%20Park%20III%20-%20Indigenous%20Microorganism%28IMO%29.pdf> [letzter Zugriff 01.07.13]

**SCHMIDT, T. (2011): Effektive Mikroorganismen Teil 1 und 2.**

<http://gartenspass.blogspot.de/07/effektive-mikroorganismen-teil-2.html> [letzter Zugriff 01.07.13]

**B. R. ULRICHER: EM. Effektive Mikroorganismen nach Prof. Dr. Teruo Higa Gartenbauprofessor in Japan. Ein Leben fast ohne Chemie in Haushalt und Garten.** Offenburg.

[http://www.uricher-vitalenergetik.de/fileadmin/download/EM\\_Katalog\\_Privatkunden.pdf](http://www.uricher-vitalenergetik.de/fileadmin/download/EM_Katalog_Privatkunden.pdf) [letzter Zugriff 01.07.13]