

Veranstaltungen

## Workshop "Effektive Mikroorganismen"



### Allgemein

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Titel / Bezeichnung</b>          | Workshop "Effektive Mikroorganismen"  |
| <b>Datum</b>                        | 14.02.2025 - 19.02.2025   |
| <b>Institution</b>                  | Viamala Tourismus   |
| <b>Einzelne Veranstaltungsdaten</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 14.02.2025</li><li>• 19.02.2025</li></ul> |
| <b>Zeit</b>                         | 09:00 - 16:00   |

### Beschreibung

**Kurzbeschreibung** Was sind "Effektive Mikroorganismen", wie und wo werden sie eingesetzt? Mit Fachvorträgen und praktischem Teil zum "EM" selber herstellen. Anmeldung erforderlich bis 3 Tage im Voraus, begrenzter Platz

**Beschreibung** EM ist die Abkürzung für Effektive Mikroorganismen. Das ist eine Mischung von natürlichen Mikroorganismen, die Fäulnis verdrängen und dadurch die natürliche mikrobiellen Prozesse wieder mit der Natur in Einklang bringt. Überall wo es fault, bilden sich Giftstoffe (Methan, Schwefelwasserstoff, Buttersäure, Ammoniak). Das führt zu schlechten Böden, schlechter Hofdünger, schlechte Verdauung und Krankheiten. Mikroorganismen kennen wir im täglichen Leben, Hefe im Brot, Milchsäurebakterien im Sauerkraut und Photosynthesebakterien bei den Pflanzen. Durch Zugabe von EM können wir das gesunde Gleichgewicht in der Natur, bei Menschen und Tieren fördern oder wieder herstellen. Anwenden kann man EM im Alltag, im Haus und Garten, im Futterbau und im Stall. Diesen Einsatz und die Herstellung möchten wir Ihnen in einem Tageskurs näherbringen.

#### Programm

- 09:00–09:30 Uhr Eintreffen, Kaffee
- 09:30–09:45 Uhr Begrüssung Regula Schmid
- 09:45–11:00 Uhr Vortrag "Was sind EM, wie und wo werden sie eingesetzt?" von Ueli Rothenbühler, Dipl. Ing. Agr. ETH
- 11:00–12:00 Uhr Vortrag Regula Schmid "Erfahrungen mit EM auf dem eigenen Hof"

## Beschreibung

- 12:00–13:30 Uhr Mittagessen mit Fleischgericht vom Birkenhof (Markus Dönz) und Dessert von Regula Schmid
- 13:30–15:00 Uhr Vortrag Markus Dönz mit Hofführung
  - 15:00–15:30 Uhr Praktischer Teil: EM-A selber herstellen
  - 15:30–16:00 Uhr Fragen und Produktberatung

|                    |   |
|--------------------|---|
|                    | Anmeldung erforderlich bis 3 Tage im Voraus, begrenzte Platzzahl. |
| <b>Schlagworte</b> | Weitere Veranstaltungen   |
| <b>Kategorie</b>   | Veranstaltung   |
| <b>Art</b>         | Gesellschaftliche Veranstaltungen                                 |

---

## Weitere Informationen

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Standort</b>   | Birkenhof   |
| <b>Kontakt</b>    | Regula Schmid-Blumer Innerglas 1 7428 Tschappina regula.schmid@glaspass.ch<br>+41 81 651 03 71  |
| <b>Preis</b>      | CHF 40.00 pro Person inkl. Essen und Getränk  |
| <b>Zielgruppe</b> | Offen für alle  |
| <b>Adresse</b>    | Birkenhof Birkenhof 1 7427 Urmein Schweiz   |
| <b>Orte</b>       | Urmein  |
| <b>Quelle</b>     | <a href="https://www.guidle.com/de/veranstaltungen/urmein/workshop-effektive-mikroorganismen_AN83f5d">https://www.guidle.com/de/veranstaltungen/urmein/workshop-effektive-mikroorganismen_AN83f5d</a> |

---

## Verknüpfungen mit geografischen Orten

Siehe auch  
Urmein / Urmagn  
None

---