

## **Ausflug der Interessengemeinschaften Effektive Mikroorganismen von Bilfingen und Winterbach zu Bio Pfister, Ringingen am 5. Juli 2014**

Begrüßt wurden wir auf der Alb in Ringingen zur Felderführung von Wolfgang Pfister. Er ist einer der Pfister-Brüder die zusammen mit der Familie den Bioland-Betrieb und die Eigenvermarktung führen.

Die Führung wurde auch in der Zeitung ausgeschrieben. So waren neben uns 18 EM'lern 3 lokale Besucher und eine Reporterin des Schwarzwälder Boten dabei. 2007 haben Pfisters den Betrieb auf Bioland umgestellt und gleichzeitig mit dem Einsatz von effektiven Mikroorganismen bei der Bewirtschaftung begonnen.

Sie bewirtschaften momentan 90 Hektar Ackerbau und 17 Hektar Grünland. Um ihr Gesamt-Sortiment das ganze Jahr anbieten zu können, würden sie gerne mehr Land dazupachten. In großer Konkurrenz dazu steht eine Biogasanlage in der Nähe, die die Pachtpreise nach oben treibt. So sucht die Familie Pfister Landwirtschaftspartner, die bereit sind, auf ihre Wirtschaftsweise umzustellen.

Die schwäbische Linse, die ihren Ursprung in der französischen Auvergne hat, wird über den Großhandel und über Privatkontakte in viele Himmelsrichtungen exportiert. Und mit ihr viele andere Erzeugnisse der Gebr. Pfister GbR: Dinkelreis und Emmermehl, Einkorngrieß und Leindotteröl, Weizennudeln und Gerstenflocken - allesamt erzeugt nach der Methode der EM-Technologie, die auf Effektive Mikroorganismen setzt, und durchweg Bioland-zertifiziert. Marktnischen besetzt die Firma Pfister nicht nur mit ihren blauen Trüffelkartoffeln, sondern auch mit ihren Mehlen, Grießen und Körnern aus den Urgetreidesorten Dinkel, Einkorn und Emmer, die auch ohne künstliche Düngung wachsen, Spurenelemente aus dem Boden aufnehmen und einen besonders hohen Nährwert haben.

In Fahrgemeinschaften hat uns Herr Pfister mit 4 Stopps folgende Felder gezeigt:

1. Emmerfeld
2. am Einkornfeld vorbeigefahren
3. Kartoffelacker (1 ha)
4. Dinkelfeld
5. Aussichtspunkt am Albtrauf mit Blick zum Hohenzollern
6. am Hanffeld vorbeigefahren
7. Weiße Süßlupine
8. Leindotter
9. Linsen
10. Lein

Es war eine sehr interessante und lehrreiche Führung.

Ein herrlicher Anblick waren die sich im Winde wogenden Getreidefelder und der schöne Kartoffelacker. Neben der Sorte Laura hat er eine mehligke und eine festkochende Langoval angebaut. Erwarteter Ertrag: 11 – 12 Tonnen.

Das Getreide im Bio-Anbau benötigt keine Halmverkürzer, da nicht mit Mineraldünger gearbeitet wird, der die Halme mit schlechter und schwacher Struktur in die Höhe schießen lässt. Die Halme im Biolandanbau haben eine gute, gewachsene und widerstandsfähige Struktur.

Dinkel ist nicht gleich Dinkel, betont Wolfgang Pfister. In die Sorte "Oberkulmer Rotkorn", auf die wie einst Hildegard von Bingen auch die Ringinger setzen, ist kein Weizen eingekreuzt. Deshalb wird sie von Allergikern besonders gut vertragen. **„Im Zeitalter der modernen Spritzmittel sind die Disteln von den Feldern verschwunden, jetzt wachsen sie auf der Haut der Menschen, und viele können Brot nicht mehr essen.“**

Die Felder werden nicht mit dem tiefen Pflug bearbeitet, der durch seine Arbeitsweise die Mikrobiologie im Boden jedes Mal erheblich stört und durcheinander bringt. Pfisters arbeiten mit dem Striegel, Häufelgerät, der Sternenhacke und dem Stoppelhobel der Fa. Zobel. Der Stoppelhobel arbeitet flacher als der Pflug und ist somit effektiver gegen Disteln, Quecken und Ampfer. Beim tiefen Pflug werden die Wurzeln verletzt und bewegt und dadurch zu starkem Wachstum angeregt. Der normale Pflug schmiert zudem die Regenwurmgänge zu. Der Stoppelhobel schont die Regenwürmer.

<http://www.zobel-stahlbau.de/wp-content/uploads/2013/08/Stoppelhobel-Erfahrungsbericht-2007.pdf>

#### EM-Einsatz

Im Herbst wird nach der Ernte über die auf dem Feld verbliebenen Pflanzenreste 250 l EMA pro ha ausgebracht – im Sommer 50 l EMA zusammen mit 250 l Wasser pro ha übers Blatt.

Da momentan der Preis für Pflanzenkohle flächendeckend im Ackerbau noch zu teuer ist, haben Pfisters die fermentierte Pflanzenkohle auf Teilflächen ausgebracht. Das Kohleversuchsfeld ergab beim Hanf doppelte Höhe und doppelten Ertrag. Bei starkem Kartoffelkäferbefall wird einmal zusätzlich EMA zusammen mit Neemöl und Wasser gespritzt. <http://www.neemoel.info>

Am Aussichtspunkte mit Blick über das Killertal erzählte uns ein anwesender, regionaler Lehrer in der Gruppe Interessantes über die Geologie der Region. Schade, dass gerade in diesem Moment ein Regenschauer über uns hinweg ging. Unser letzter Stopp war wieder bei Sonnenschein an den Feldern mit Süßlupinen, Lein, Linsen und Leindotter.

Die Süßlupinen benötigen einen Boden mit eine pH-Wert von unter 7.

Fa. Pfister hat die weiße Süßlupine dieses Jahr zum ersten Mal im Anbau. Sie werden nach der Ernte in Ebingen bei der Lebenshilfe geröstet für Lupinenkaffee. Linsen werden zusammen mit Leindotter gesät, der gelb blüht. Sie stützen sich gegenseitig und sind beide einjährige Pflanzen.

Kümmel dagegen ist eine zweijährige Pflanze. Er wurde dieses Jahr auf 3 ½ ha zusammen mit Raps ausgesät.

Beim Lein der blau blüht gibt es Faserlein und Körnerlein.

Bei Leindotter ist das Verhältnis von Omega 3 zu Omega 6-Fettsäuren nahezu ideal. Bei der Firma Pfister wird das Leindotteröl wöchentlich frisch gepresst.

Nach der Felderführung ging es hinunter nach Killer. Dort hat die Fa. Pfister seit letztem Jahr einen schönen geräumigen Hofladen. Neben den zahlreichen Eigenprodukten verkaufen Sie weitere regionale Produkte.

Dort wurden wir verköstigt mit Kaffee und leckerem Apfel- und Kirschkuchen aus Dinkel- und Emmermehl.

Nach dem Einkauf im Hofladen verabschiedeten wir uns von Familie Pfisters und fuhren weiter zum Mittagessen nach Hechingen-Boll ins Landgasthaus Kaiser. Gestärkt durch das leckere Essen und nach interessanten Gesprächen waren wir uns einig, dass wir so ein Treffen wiederholen wollen.

Die Pfister-Produkte können auch über den Online-Shop bestellt werden:

[www.bio-pfister.de](http://www.bio-pfister.de)

**Am 21. September 2014 findet am Hofladen ein Linsenfest statt.**