



Fotos: HP Esterl

EM für natürlichen Käse

„Den Boden wieder schätzen lernen“ – für Bio-Pionier Herbert Plangger ist dies der wichtigste Grundsatz. Er hat das Konzept der EM (effektiven Mikroorganismen) seit 13 Jahren erfolgreich in seine Rohmilch-Käserei integriert.

Die Käserei Plangger liegt in der landwirtschaftlich reizvollen Bergwelt "Zahmer Kaiser" in Tirol. Die "dmz" hat sich vor Ort über den Einsatz von EM informiert.

Engagiert und zielstrebig geht Herbert Plangger seit 1997 den Weg hin zu einem nahrhaft guten, gesunden Boden. Die wichtigste Voraussetzung für einen natürlichen Käse ist der Boden: „So Gesund wie der Boden ist, so gesund sind die Leut“, so lautet Herrn Planggers persönlicher Grundsatz und dieser ist sein Antrieb.

Keine Mühen hat er gescheut, seine ungewöhnlichen Wege immer weiter zu verfolgen und durchzusetzen. Er bleibt sich treu, denn „ist der Boden gesund, kann gutes Futter für die Kühe wachsen und damit der Käse, aus dem die Milch hergestellt wird.“ Herbert Plangger kann sich noch an die gute alte Zeit erinnern, wie die Milch, Butter und Käse von der Alm

schmeckten, „nach Wiesen, Kräutern und Kuhmilch“.

Groß geworden als Landwirtssohn mit sieben Geschwistern, davon vier Buben, hat Herr Plangger Käser gelernt und vier Sommer auf der Alm verbracht. Diese Zeit hat ihn nachhaltig geprägt. Heute kann er zurückgreifen auf das erlernte Handwerk. Schmecken und riechen kann dies jeder, der schon eines seiner Produkte probiert hat.

Schon seit 1956 stellt Familie Plangger Käse her, heute ausschließlich aus silofreier Bioheu-Milch. Mit 20 Angestellten werden aus 9 Mio. l Milch 1.000 t Käse pro Jahr hergestellt.

Herbert Plangger lernte Alarmsignale richtig zu deuten. Die Reifekultu-

ren ließen sich auf der Milch nicht mehr züchten, die Milch wurde nicht mehr richtig „dick“, während der Lagerzeit bildeten sich im Käseteig Risse und das Entscheidende - es fehlten das besondere Aroma, der typische Geschmack. Was war passiert? Der Boden der Gründlandbetriebe wurde überdüngt. Inzwischen wurden auf der gleichen Grünfläche doppelt soviel Milchmenge produziert und damit fiel auch die doppelte Menge Mist und Jauche an. Dadurch gelang er zu der Überzeugung, dass nur eine Rückführung der Milcherzeuger auf natürliche Landwirtschaft seine Probleme lösen könne.

Beim Einsatz in der Landwirtschaft fördert EM eine schnelle Vermehrung

von nützlichen Mikroorganismen – eine Voraussetzung für die Schaffung von gesunden Böden und somit optimalen Wachstumsbedingungen für jede Art von Pflanzen. Die Vielfalt der Pflanzenarten ist für die Qualität der Heumilch wichtig: auf gesundem Grünland wachsen 50 bis 60 verschiedene Gräser wie Rotklee, Steinklee, Wicken, Kerbel oder Schafgarbe. Wenn die Flora stimmt, wachsen genau diese Kräuter und Gräser, die die Kühe dazu bringen, dass sie ungefähr 65 mal wiederkäuen, was zu einer bestmöglichen Verdauung des Futters führt.

Die EM's kompostieren anfallenden Biomüll nicht, sondern sie fermentieren ihn und schaffen ein mikrobiologisches Klima ohne Fäulnis- und Schimmelbildung sowie ohne üble Gerüche.

Als der Betrieb 1994/95 in die neuen Produktionsgebäude zog, wurde ein Öko-Audit erstellt. Darin wurde die Verbesserung der Bodenqualität sowie die Unterbindung von Fäulnis festgesetzt. Ein Holländer Geschäftsmann hat die Käserei Plangger daraufhin auf die EM aufmerksam gemacht. Nach den ersten eigenen Tests war Herbert Plangger derart überzeugt, sodass der Umsetzung nichts mehr im Weg stand.

Überzeugungsarbeit

Ein harter Kampf und viel Überzeugungsarbeit bei den 160 Landwirten war damals die Umstellung auf die EM's. Dies bedeutet, dass flächendeckend an alle Milcherzeuger 90.000 l EMA (aktiviertes MA = EM-Vermehrung) geliefert wurden. Jeder Landwirt hat damit pro 100.000 l Milch 1.000 l EMA zur Verfügung. Letztlich hat dies nur über den Milchpreis funktioniert, denn die Käserei Plangger bietet 3,8 Cent mehr pro Liter. Seitdem verzichten die Bauern auf Kunstdünger und Chemie.

Das geförderte Konzept liegt im gesunden Betriebs-Kreislauf am Bauernhof: Mist – Boden – Futter – Kuh – Milch.

Die Grünlandbetriebe bereiten inzwischen Mist und Jauche mit Urgesteinsmehl auf und verhindern die Fäulnisbildung im Boden durch Einsatz von EM.



Herbert Plangger präsentiert stolz seine Spezialität: den Steinsalzkäse

Somit gibt es qualitativ besseres Futter, und folglich eine bessere Milchqualität.

Eigene Herstellung

Die Begeisterung führte bei Herrn Plangger dazu, die EM selbst herzustellen. Inzwischen produziert er unter dem Namen „Mikroflor“ ca. 2.500 l/Woche aus Zuckerrohrmelasse, Milchsäure-, Lacto- und Photosynthesebakterien sowie Hefen, Salz, Reischleifklei und Bockshornklee. Während der 14 bis 15-tägigen Herstellung werden der Geruch, Geschmack und die Farbe bei einem pH-Wert von 3,5 täglich kontrolliert.



Für das Salzbad wird nur Steinsalz aus Bulgarien verwendet





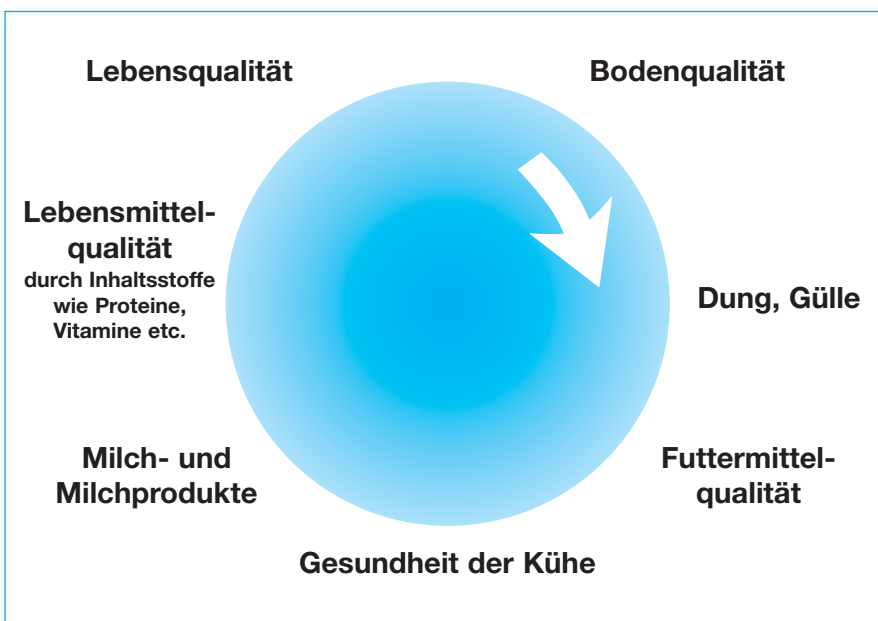
Der Käse-Keller wird von der Decke aus mit EM besprüht.



Durch den Einsatz von EM werden die Keimzahlen in den Abwassergullis weit unter der Toleranzgrenze gehalten: die Geruchsbildung bleibt aus.



Das „Kapital“ der Firma Plangger: Bis zu 9 Monate reifen die Käseleibe in den Reifekellern.



Der Fäulnis-Kreislauf

Hygiene in der Käsefabrikation

Nach den positiven Erfahrungen mit dem Einsatz von EM werden diese nun auch als „Reinigungsmittel“ eingesetzt. Die Keimzahlen in den Abwassergullis werden mit EM weit unter der Toleranzgrenze gehalten. Seit die Fußböden und der Abfluss mit EM sauber gehalten werden, gibt es keine Probleme mit zu hohen Keimzahlen mehr. Die Luftfeuchtigkeit im Käselager wird automatisch mit einer



Das Konzept wird von den Verbrauchern angenommen: im gut sortierten Verkaufsladen ist immer was los.

sche und umweltschonende Herstellung bei gleichbleibender Qualitätsgarantie. Angeboten werden Teigwaren, Honig, Brot, Wurstwaren, Eier, EM-Keramik, Getreide und Speiseöl. Neu ist die direkte Pressung von reinem Bio-Sonnenblumenöl im Laden mit der hauseigenen Ölpresse.

Der Erfolg spricht für sich: von weit her kommen die Kunden, denn sie sind überzeugt von der Qualität und dem Geschmack der angebotenen Produkte. *Nadja Esterl*

Sprinkleranlage geregelt, deren Wasser EM beigefügt ist. Damit verlieren auch Listerien ihren pathogenen Einfluss auf die reifenden Käselaike.

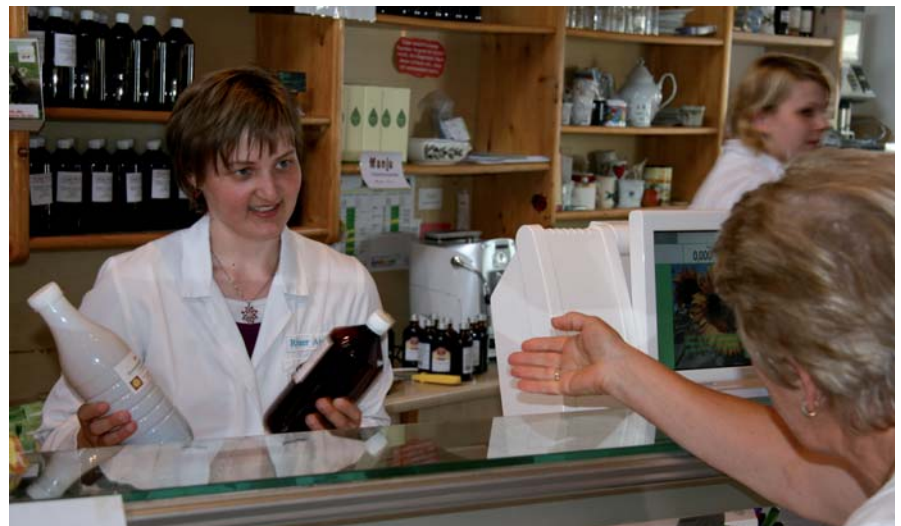
Silofreie Bioheu-Milch

Der aromatische Bio-Räskäse reift 10 Wochen in speziell klimatisierten Räumen nach überlieferten Rezepten und unter Verwendung von Bergkräutern und Steinsalz. Plangers Spezialtät ist der würzige Bio-Bergkäse. Er reift drei, sechs oder neun Monate. Sechs Wochen reifen der Bio-Sennkäse, Bio-Sennkäse leicht sowie der Bio-Rahmkäse. Alle Käsesorten werden aus silofreier Bioheu-Milch hergestellt.

Kontrollierte Qualität im Verkaufsladen

Die Firmen-Philosophie der Senne rei Planger ist oberstes Ziel: Umwelt und Natur schützen, Milch auf ursprüngliche und natürliche Weise erzeugen zu lassen und wertschonend zu einem qualitativ hochwertigen Naturprodukt zu verarbeiten. Jeder Herstellungsort der angebotenen Produkte wurde von Herrn Planger besucht, um sich von den Produkten zu überzeugen. Denn die Schnittstelle von Überzeugungen und Produkten hoher kontrollierter Qualität ist der Verkaufsladen.

Das Auswahlkriterium für die zum Verkauf angebotenen Produkte ist entweder der konsequente umweltfreundliche Einsatz von EM bei der Produktion oder die saubere, biologi-



Frau Ritzer erklärt die Einsatzmöglichkeiten des Mikroflor im Privatbereich.



Plangers selbst hergestelltes Mikroflor (EM).