

K.-Laura Bräuer

Die etwas andere Käserei

Eine EFODON-Fahrt zu Herbert Plangger in Durchholzen



Herbert Plangger mit dem Entdecker der effektiven Mikroorganismen (EM), Prof. Dr. Teruo Higa, in der Käserei in Walchsee.

Österreich liegt ja nicht so weit von uns entfernt wie z. B. Japan. Da kann man eher einmal hinfahren und sich ein paar Ergebnisse, Effekte oder wie man es auch immer nennen mag, ansehen. In diesem Fall kann man sie auch schmecken. Und man kann davon nach Hause mitnehmen, es kostet noch nicht einmal besonders viel. Nämlich Käse, Butter und Milch, die so schmecken, wie man es ganz heimlich noch in Erinnerung hat - von früher. Es schmeckt eben einfach gut. Und das hatten sich auch schon honorige Köche in noblen Hotels gedacht, wenn sie hier her, in dieses winzige Dörfchen kurz hinter der Grenze kamen, um für ihre Gäste in diesem Fall wirklich das Beste, das Bestschmeckendste zu besorgen. Außerdem ist es auch noch nebenwirkungsfrei, um nicht zu sagen: gesund.

Ach ja, die Mikroorganismen-Kombination (EM) des Professor *Teruo Higa* aus Japan waren in diesen wenigen kleinen Dörfern eingesetzt worden. Einem einzigen Mann, Herbert Plangger, ist das zu verdanken. Er

hatte sich mit seiner Familien-Käserei in den Kopf gesetzt, nur Produkte herzustellen, die keinerlei chemische Gifte enthalten und nahm nur die Bauern unter Vertrag, die sich verpflichteten, statt dessen die **EFFEKTIVEN MIKROORGANISMEN (EM)** der Japaner in ihrer Landwirtschaft anzuwenden. Das sieht dann so aus:



Gemüseacker mit EM-Einsatz

Die Kühe, ebenso Ziegen und Schafe, bekommen in ihr Trinkwasser EM a, zum Teil selbst nach Vorschrift hergestellt. Der Stall wird mit einer Verdünnung ausgesprüht, damit die Gülle gesund vergären kann. Und mit der ausgebrachten Gülle werden auch die Wiesen und Äcker gegossen, damit alles Gras und Korn von vornherein widerstandsfähig und gesund wächst.

Wir wissen ja zu aller Leidwesen, dass die gesamte Landwirtschaft durch übermäßigen Chemie-Einsatz aus dem Gleichgewicht gebracht wurde. Und das sollte nun endlich wieder in Ordnung kommen. Aber wie lange dauert es, bis sich etwas durchsetzt? Besonders wenn eine ganze Industrie dahinter steckt, die sich ihr Geschäft natürlich nicht nehmen lassen möchte.

Herbert Plangger reiste selbst hinaus in die Welt, um Erfahrungen zu sammeln. Erfahrungen mit den Behörden bei sich und in anderen Ländern. Er arbeitet mit interessierten Landwirten, er spricht mit vielen Menschen. Leicht hat man es diesem Bauernsohn aus Tirol nicht gemacht,



aber er hat sich in seiner Heimat durchgesetzt. Seine Käserei war dabei ein hilfreicher Ausgangspunkt. Und da kann es ja nicht ausbleiben, dass er auch Kombinationen ausprobierete, die dem Menschen und seiner Gesundheit unterstützend dienen. EM a in kleinen Flaschen zum Trinken, Keramikpulver und Geschirr, in welchem die Lebensmittel länger halten. (Übrigens wunderschön: Milchtöpfe, Brotschüsseln mit Deckeln, Becher etc. in liebevollem bunten Dekor). Und dass da wirklich eine Wirkung ist, bewies er mit einem Experiment: Ein befreundeter Heilpraktiker war zum Vortrag erschienen. Er hatte auf einem tragbaren Computer ein Programm, womit er den Gesundheitszustand seiner Patienten abbilden und erkennen konnte, in deutlichen Farben angezeigt. Und dann, nachdem man den von Herbert Plangger gemixten Cocktail getrunken hatte, der aus allerlei Algen, Muschelmehl und EM 1 bestand, und man sich erneut dem Test stellte, konnte man direkt an der veränderten Farbzusammensetzung erkennen, dass sich etwas im Körper bewegt bzw. verändert, in Richtung Besserung. Soviel sichtbaren Erfolg hatten wir nicht erwartet und waren dementsprechend begeistert.

Für uns alle war dieses Erlebnis stark bewegend. Nicht alle konnten sich an der Stärke gleichermaßen erfreuen. Eine Person hatte, laut Computer-Aussage, ziemlich viele körperliche Schwierigkeiten, und ihr bekam der Kräutercocktail nicht zufriedenstellend, er war einfach zu stark. Im nachhinein allerdings fühlte auch sie sich um vieles wohler. Manch einer sollte eben wirklich erst tröpfchenweise eine Selbstheilung in

Gang setzen. Ich möchte hier auf den Artikel von Frau Dr. Carstens hinweisen und auch auf meine Hinweise in der SYNESIS Nr. 5/2003. Also – es lässt sich ausprobieren.

Im „Rundblick/Mai 03, ratgeber“, Seite 29, schreibt Plangger folgendes:

Prof. Dr. Teruo Higa aus Okinawa in Japan gilt als Entdecker der effektiven Mikroorganismen. In Japan gilt Prof. Higa längst als „Guru“ in Sachen gesunde Umwelt und Ernährung. In Europa hat sich der Käsereimeister Herbert Plangger – er betreibt eine Molkerei und Käserei in Walchsee/Durchholzen – mit den Phänomenen der Mikroorganismen beschäftigt und ist mittlerweile über die Grenzen hinaus angesehen und anerkannt. In Seminaren sowohl im eigenen Haus als auch landauf/landab verbreitet Plangger die „gesunde Botschaft“. Die Erfolge sind als phänomenal zu bezeichnen. Mittlerweile arbeiten mehr als 80 Landwirte, von denen Plangger seine Rohstoffe bezieht, mit Mikroorganismen – der Erfolg spricht Bände.

Das Buch von Prof. Dr. Teruo Higa „Eine Revolution zur Rettung der Erde“ erfreut sich mittlerweile großer Nachfrage und ist u. a. im Geschäft von Herbert Plangger in Walchsee erhältlich. Wer dieses Buch liest, sieht unsere Welt und die wirtschaftlich-industriellen Mächte (Lobbys) mit anderen Augen. Auszüge daraus:

„Wir Menschen haben die Verpflichtung und Verantwortung, den Planeten Erde zu retten. Priorität bei dieser Aufgabe hat das Problem des Nahrungsmangels. Als Zweites müssen wir die Umwelt und die medizinischen Probleme in den Griff bekommen. Eine weitere bedrängende und vordringlich anzupackende Frage ist das Problem der Energiegewinnung. Ich glaube, dass ich einen Weg gefunden habe, wie wir das dringlichste Problem, das der Nahrungsversorgung, angehen und lösen können, und zwar dadurch, dass wir die winzigen Geschöpfe, die ich effektive Mikroorganismen nenne, als Helfer benutzen.“

Effektive Mikroorganismen und

ihre verschiedenen Anwendungsformen bilden den Inhalt dieses Buches.

Herbert Plangger hat Prof. Dr. Teruo Higa persönlich kennengelernt, wendet dessen Erkenntnisse mit großem Erfolg an und baut sie aus. So haben neue Wege beim Biomüll dazu geführt, dass statt Gestank wertvoller Dünger entstehen kann.

Eine neue interaktive CD-Rom („Herbert Plangger führt Sie durch die Welt der MIKRO-ORGANISMEN gibt Anregungen und zeigt Beispiele aus der Praxis“) kann ebenfalls bei Herbert Plangger erworben werden.

Derartige Wissenschaft sollte wirklich weltweit und für alle Länder und Menschen zugänglich sein. Dies wird seit langem von führenden Wissenschaftlern gefordert. Wann wird es endlich zum selbstverständlichen Bestandteil der großen wissenschaftlichen Kongresse?

Ich meine, da alles in unserer Welt vorwärts geht, wird sich auch diese Selbstverständlichkeit eines Tages durchgesetzt haben. ■

Freitag, 24.09.04

19:30 Uhr

Vortrag von
Friedrich von
Aš

EFODON-
Stammtisch München

in München-Pasing,
Hotel „Zur Post“,
Bodenseestraße 4a

(Eintritt 5 EUR,
EFODON-Mitglieder frei)