

Jng.- Büro für Garten- und Landschaftsplanung

Dipl.- agr.- Ing. Thomas Eisel

Straße der OdF 38
06774 Mühlbeck

Tel. 03493/ 5 68 57
Fax 03493/ 51 05 49
Funk 0173/ 3 77 58 56

e-mail Gala.Eisel@t-online.de
homepage: www.Gala-Eisel.de



Mühlbeck, den 18. 08. 2008

Von Allergie bis Zelikat

Der Weg zu den Dreiklang - Produkten

Im August, kurz nach dem Jahrhunderthochwasser 2002 lernte ich das Produkt „Zelikat[®]“ kennen. Obwohl es damals nahezu 2 Jahre dauerte, bis ich von der Wirkungsweise diesen Materials in seinem Umfang überzeugt war, stellten wir relativ schnell einige verblüffende Ergebnisse fest.

Unsere Tochter Christine war zu dieser Zeit wochenlang krank, weil es keine derzeit bekannte Therapie gegen die Allergie der im Rasen vorkommenden mikroskopischen Pilzgruppe *Penicillium notatum*, *Cladosporium herbarum*, *Aspergillus fumigatus* und *Alternaria tenuis* gab. Ich hatte damals die erste Testfläche von Zelikat im Rasen ausgebracht und meine Frau beobachtete, dass Christine sich geradezu auf dem behandelten Rasen aalte. Zwei Tage später kam es zu einem Paukenerguss und es ging ihr von da an deutlich besser. Darauf wurde mit ausreichend Material das gesamte Grundstück behandelt und diese Krankheit gehörte von diesem Zeitpunkt der Vergangenheit an. Da im Kindergarten bei einem Elterneinsatz Rollrasen verlegt wurde, kam auch dort Zelikat zum Einsatz. Dies waren die beiden Flächen, auf diesen sie sich am meisten aufhielt. Probleme hatten wir seit dieser Zeit kaum noch, und gar nicht zu Hause oder im Kindergarten.

Ähnlich erstaunliche Beobachtung machten wir nicht nur in unserer Familie. Das Zelikat in der Lage ist, die Geschmackseigenschaften von Obst und Gemüse zu verbessern, war uns schon von Entwickler des Zelikat bekannt. Davon, dass zelikatbehandeltes Obst und Gemüse deutlich weniger allergene Stoffe haben, konnten wir uns in den nachfolgenden Beispielen überzeugen.

Meine Frau ist Erzieherin und musste im Kindergarten die Äpfel schälen. Durch eine umfangreiche Kreuzallergie reagiert Sie auf Stein- und Kernobst, Doldenblütengewächse (Möhren und Petersilie) und auf viele Pflanzensäfte. Durch die Stein- und Kernobst – Allergie war es Ihr in den letzten Jahren nicht mehr möglich, Äpfel zu schälen – andere Kollegen mussten dies übernehmen. „Zelikat – Äpfel“ aus dem eigenen Garten dagegen konnte Sie komplikationslos schälen – sicher im Grenzbereich – aber es glückte Ihr das Essen eines Viertel Apfels. Um die Einmaligkeit dieser Entdeckung zu nehmen, wurde die Mutter eines ebenso gegen Äpfel allergisch reagierenden Kindes gefragt, ob Sie offen für ein Experiment sei,

welches Sie befürwortete. Dieses Kind aß größere Mengen der Äpfel mit großem Appetit und ohne jegliche Nebenwirkungen.

In unserem Garten wird Obst und Gemüse seit 2002 mit Zelikat angebaut, im Nachbargarten ist Zelikat, bzw. die gesamte Produkte der „Natur im Dreiklang“ - Palette erst im Frühjahr 2008 flächendeckend zum Einsatz gekommen. Im vorigen Jahr mussten eine größere Menge Erbsenhülsen geöffnet werden, um die Markerbsen zu gewinnen. Meine Frau erbarmte sich und half mir bei der Arbeit – es gab keine Probleme. Eine Woche später bekamen wir eine kleine Menge Erbsenhülsen aus dem Nachbargarten. Nach wenigen Hülsen bekam Sie einen Allergie – Anfall, der sich am nächsten Morgen noch nicht vollständig gelegt hatte. Daraufhin testete meine Frau die letzten Erbsenhülsen aus unserem zelikatbehandeltem Garten – ohne jegliche Komplikationen. Auch die Möhren waren für Sie tabu. Nicht schlecht staunte ich in diesem Juli 2008, als Sie leckere Möhren, angebaut mit dem neuen Verfahren im Dreiklang, einfach essen konnte.

Seit einiger Zeit ist uns bekannt, dass Zelikat zwar nicht das Allheilmittel auf alle Probleme ist, aber eine entscheidende Schlüsselposition besitzt. Diese entscheidende Schlüsselposition ist einerseits die Kalkkomponente, die den pH – Wert anhebt, wobei sich die Verfügbarkeit der Nährstoffkomponenten verbessert und auch der größte Teil des Bodenlebens einfach besser arbeiten kann. Andererseits ist es der ultrabasische Granit, der in seiner reaktiven Einzigkeit in der Lage ist, über eine hohe Oberfläche höhermolekulare Stoffe aufzuschließen und sie pflanzenverfügbar zu machen. Nicht unerwähnt bleiben sollte die Eigenschaft des Zelikat sein, mit den Inhaltsstoffen die Kieselalgen, die überall in veränderlicher Menge im Boden vorkommen, zu fördern. Die wiederum sind verantwortlich für viele positive Prozesse im Boden. In Hinblick auf die Allergie könnte es die Fähigkeiten der Kieselalgen sein, Schwermetalle in ihren Panzer einzulagern, die in wässriger Lösung so dann nicht mehr zur Verfügung stehen. Diese Vermutungen sollten aber noch durch wissenschaftliche Untersuchungen unteretzt werden.

In den letzten Jahren ist die Zelikat - Technologie weiterentwickelt worden, da sie eine Reihe von Wirkungslücken aufwies. So wurden mit den mit den 3-Klang – Produkten diese Wirkungslücken geschlossen und die Anwendungen, auch für kompliziertere Fälle, optimiert. Durch den Einsatz der 3-Klang – Produkte war es möglich, die Dosierung von Zelikat bei gleicher Wirkung herabzusetzen.

Herausragende Wachstumsergebnisse in diesem Jahr wurden mit den 3 - Klang - Produkten im eigenen Garten erzielt. Dabei handelt es sich um die Komponenten:

- Kompost (pH – Wert 6,0 bis 7,0) und Kakaoschalen
- Zelikat-P + Lignohumat AM + Redinat und
- BioLive

Diese Komponenten im Boden möglichst gleichmäßig verteilt, versetzen den Boden in eine sehr lockeren Struktur, in der sich das Bodenleben optimal entwickeln kann. Kompost und Zelikat-P sorgen für eine Lockerung im Boden, Kakaoschalen ist ein hervorragender organischer Dünger mit einer einzigartig Komposition von Macro- und Micronährstoffen und Redinat belebt den Boden und bringt zusätzlich Sauerstoff in den Boden. Durch das Zelikat-P werden die Nährstoffe im Kompost und in den Kakaoschalen deutlich schneller in pflanzenverfügbare Stoffe umgewandelt und derartig aufbereiteter Boden benötigt keinen Kunstdünger. Andererseits habe ich in diesem Jahr ein Wachstum bei allen angebauten Kulturpflanzen erlebt, wie ich es kaum kannte. Die Bilder in der Anlage dokumentieren diese Anbauerfolge.

Wie bereits erwähnt, verbessern sich auch der Geschmack von Obst und Gemüse. Hierbei wurden auch eine Reihe von Erkenntnissen gewonnen.

Aus den Erfahrungen meiner Frau als Erzieherin ist allgemein bekannt, dass Rosenkohl und Bohnen nicht zu den bevorzugten Gemüsearten der Kinder gehören. Unsere Kinder essen „Zelikat – Rosenkohl“ leidenschaftlich gern. Als unsere Oma vom Markt mitgebrachten Rosenkohl uns zukommen lies, bereiteten wir ihn für die Kinder zu. Obwohl dieser Rosenkohl ganz toll aussah, biss mein Sohn in ein Rosenkohlröschen und lehnte den Rest ab: „sie schmecken nicht“. Seit diesem Jahr essen unsere beiden Kinder auf einmal gern Bohnen...(angebaut mit der Methode im Dreiklang)

Auffallend ist durch den gesunden Wuchs ein Minimum an Schädlingen, angefangen von Blattläusen bis hin zur *Phytophthora infestans* (Kraut- und Knollenfäule bei Tomaten und Kartoffel). Auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln konnte verzichtet werden, da die Pflanzen ihr genetisches Potential voll ausschöpfen können. Durch Optimierung des Humuskomplexes mit Zelikat, Kompost und Kakaoschalen sinkt auch der Wasserbedarf der Pflanzen, so dass Trockenperioden besser überstanden werden.

Zusammenfassung

Der Verfasser hat die Bodenvorbereitung mit Zelikat-P, Kompost, Kakaoschalen und Redinat und Lignohumat AM, bzw. BioLive getestet. Die dabei festgestellten Vorteile sind

- Gute Drainage für Luft und Wasser durch optimale Krümelstruktur
- Abbau von Schadstoffen durch das Zelikat-P
- Pflanzen und Früchte haben deutlich weniger allergene Stoffe
- Beschleunigung des Abbau von Kompost und der Kakaoschalen durch Zelikat-P und Bereitstellung eines umfassenden Nährstoffangebotes in pflanzenverfügbarer Form
- Die Kakaoschalen in Zusammenarbeit mit Zelikat-P bieten einen idealen organischen Nährstofflieferanten im gesamten Nährstoffbereich
- Durch optimale Ernährung ist die Entwicklung der Pflanzen und Früchte hervorragend, die Pflanzen haben ein hohes Leistungsniveau
- Durch die optimale Ernährung sind die Pflanzen in der Lage, sich gegen Krankheiten zu wehren, d. h. ein Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist nicht mehr notwendig
- Pflanzen und Früchte schmecken deutlich besser als mit der herkömmlichen Anbaumethode

Unter diesen Aspekten sollte das Thema „Bio“ noch einmal diskutiert werden. Nach Meinung des Verfassers sollte die oben beschriebene Verfahrensweise zur Bodenvorbereitung als Standard für Bioprodukte erklärt werden. Bei konsequentem Einsatz der Bestandteile „Natur im 3 - Klang“ bei der Bodenvorbereitung wäre es möglich, den Anteil der Allergien, besonders bei Kindern (u. a. mit Vorbelastung), deutlich zurückzudrängen.



Bild 1:
Tomaten, aufgenommen am
18. 08. 08



Bild 2:
Schwarzwurzeln, aufgenommen am 9. 10. 08 ohne Mehltau,
mehrere Stangen hatten eine Wurzellänge von 40 cm



Bild 3:
Rosenkohl, aufgenommen
am 12. 09. 08



Bild 4:
Wein, Sorte Dornfelder
aufgenommen am
11. 09. 08