

# Es stinkt viel weniger

## Neue Technologie in der Gülleproduktion senkt Gestank

**OBRITZBERG.- Um die Geruchsbelästigung in der Schweinegülle zu reduzieren, probierte der Landwirt Franz Katinger aus Fugging diverse Mittel.**

„Die Tiere müssen sich wohl fühlen, dann habe ich wirtschaftlichen Erfolg“, ist Katinger überzeugt. In der „Grander-Technologie“ fand er letztendlich eine Lösung, „Seither bildet sich keine Schwimmdecke auf der Gülle, die Geruchsbelästi-

gung ist wesentlich geringer, und die Luft im Stall deutlich besser“, zeigt er sich zufrieden.

Die „Grander-Technologie“ wurde bekannt durch die „Wasserbelebung“. Dabei wird nichts hinzugefügt oder entnommen, sondern lediglich ein Informationsaustausch mit belebtem Wasser vollzogen. Auf ähnlicher Basis funktioniert der „Güllebeleber“.

Größter Erfolg dieser unkonventionellen Gestanksminderung ist die Normalisierung des pH-Wertes im Neutralbereich,

wodurch eine Fehlgärung ebenso verhindert wird wie Fäulnis. Außerdem vervielfacht sich der Ammoniumstickstoff-Gehalt.

„Eigentlich stehe ich derartigen Erfindungen eher skeptisch gegenüber“, erklärt Katinger, „doch die Untersuchungsergebnisse und die wesentlich geringere Geruchsemission bei der Feldausbringung haben mich überzeugt.“ Der Erfolg im hofeigenen Bauernladen - besonders bei Fleischprodukten - gibt dem Landwirt recht, und auf Handelsdünger kann er verzichten.



**Franz Katinger** mit dem „Güllebeleber“ und einem Fachberater der U.V.O. Die mikrobiologische Umsetzung wird lediglich durch Bakterienaktivierung beschleunigt. Für Fragen steht Katinger unter 02782/86428 zu Verfügung. Foto: fxl