

Presseinformation

28. Oktober 2014

Wachstum und Ertragssteigerungen in der Landwirtschaft durch „KE“-Produkte

Familienunternehmen TVA Produktions- & Vertriebs-GmbH arbeitet eng mit Wissenschaft zusammen

Bereits seit Jahrzehnten werden Mikroorganismen und Bakterien weltweit in landwirtschaftlichen Betrieben eingesetzt. In Labors werden diese isoliert, ihre Eigenschaften analysiert und neue Einsatzbereiche erforscht. Die Bandbreite der Einsatzbereiche dieser Kleinstlebewesen ist vielfältig und reicht von der chemischen Industrie über die Lebensmittelindustrie bis hin zur Landwirtschaft. Ein Unternehmen, das sich seit mehr als zehn Jahren mit der Entwicklung von mikrobiellen Produkten auseinandersetzt, ist die im Jahr 1996 gegründete TVA Produktions- & Vertriebs-GmbH. „Als Familienunternehmen denken wir nachhaltig - es geht daher nur mit der Natur!“, so Geschäftsführer Ing. Michael Spitzer.

Bei ihrer Arbeit legt die TVA Produktions- & Vertriebs-GmbH großen Wert auf Zusammenarbeit mit der Wissenschaft. Kernaufgabe des Unternehmens ist es, die verschiedensten Zusammenhänge im Kreislauf der Natur und die praktische Nutzbarmachung von natürlichen Regulationsmechanismen zu erforschen. Einen wesentlichen Teil dieser Regulationen stellt die Biologie der gesunden Natur dar. Diese zu verstehen, zu schützen, zu nutzen, und vor allem auch praktisch einzusetzen, ist eine wesentliche Aufgabe von TVA. Ergebnis langjähriger Forschungsarbeit des Unternehmens sind die innovativen „KE“-Produkte, die seit Jahren von zufriedenen Kunden eingesetzt werden und deren positive Wirkung auf eine naturbelassene und ausgewogene Zusammensetzung zurückzuführen ist.

Wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse über die innovativen „KE“-Produkte lieferte die kontinuierliche und langjährige Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) und der Technischen Universität Wien (TU) im Zuge einer intensiven Forschungsarbeit im Bereich der Mikrobiologie. Erste wissenschaftliche Tests bestätigen die positiven Erfahrungen aus der Praxis: Ertragssteigerungen im Obst- und Gemüseanbau, Verlängerung der Haltbarkeit von Obst, Gemüse und Zierpflanzen sowie Steigerung der Blütenpracht. BOKU Wien und TU Wien sind sich einig: „KE-Produkte sind qualitativ hochwertige Produkte mit nachgewiesener Wirksamkeit!“

Presseinformation

Bei der Herstellung dieser Produkte wird nicht versucht, eine Biologie anhand einzelner Stämme zu kreieren, sondern diese vielmehr in ihrer einzigartigen Zusammensetzung aus der Natur als Ganzes zu gewinnen und aktiv zu erhalten. Zur Gewinnung dieser Biologie werden ausschließlich Kräuter und deren Oberflächenbiologie verwendet. Basierend auf einer naturbewussten Produktion, entstand daraus auch die Dachmarke aller „KE“-Produkte. Dabei stehen das „K“ für Kräuter und das „E“ für Extrakt. „KE“ basiert auf der Biologie der Natur und beinhaltet somit eine von der Natur vorgegebene Zusammensetzung. Darauf begründet sich sowohl die hohe Wirksamkeit als auch die breite Einsatzpalette.

Die Innovation dieser Produkte besteht darin, dass im Vergleich zu anderen mikrobiell arbeitenden Produkten keine Fremdbakterien aus dem Labor zugesetzt werden brauchen. Durch das speziell entwickelte Herstellungsverfahren sind in allen KE-Produkten sowohl die von der Natur entnommene Biologie, als auch die Inhaltsstoffe der heimischen Kräuter enthalten. Basierend auf den Ergebnissen zahlreicher Versuchsreihen durch zertifizierte Forschungs- und Versuchsanstalten, kann zum Beispiel „KE-plantasalva“ den Ertrag und die Haltbarkeit von Obst, Gemüse, aber auch Zierpflanzen erheblich steigern - ein Traum für sowohl professionelle Gärtner als auch Hobbygärtner. „KE-plantasalva“ ist kein Dünger! Gesteuert und unterstützt werden das Wachstum und die Ertragssteigerung über das Immunsystem. Auf diese Weise wird gleichzeitig auch die Widerstandskraft der Pflanze erhöht und die Resistenz gegen Krankheiten und Schädlingsbefall verbessert.

Nähere Informationen: TVA Produktions- & Vertriebs-GmbH, Dorf 156, 3343 Hollenstein, Telefon 07445/5131, e-mail tva@ke-lab.at, <http://www.ke-lab.com/>.