

Düngerproduktion zuhause in der Wohnung

Organischen Abfall in der Großstadt effizient verwerten – Effektive Mikroorganismen machen es möglich. Die multikosmos-Autorin Margit Bittner zeigt in einem einfachen Versuch, dass mithilfe von Bokashi und der Begeisterung ihrer beiden Töchter auch in der Großstadt organische Abfälle ganz toll verwertet werden können und dabei auch noch Schönes entsteht.

Aus Apfelschalen werden Blumen - wenn meine vierjährige Tochter über die Entstehungsgeschichte unserer Küchenbokashis erzählt, klingt das nicht nur entzückend, sie weiß auch tatsächlich, wovon sie spricht.

Etwas mehr als zwei Wochen hat es gedauert, bis aus unseren Küchenabfällen etwas überraschend Wertvolles wurde. Alles was wir dazu brauchten, waren ein bisschen Fingerspitzengefühl und ein einfacher Fermentationseimer, der in jede Wohnung passt.

Nach der jüngsten Statistik produzieren die ÖsterreicherInnen 601 Kilogramm Abfall pro Kopf und Jahr. Im Fall meiner vierköpfigen Familie inklusive zwei kleiner Kinder wären das somit 2.404 Kilogramm, die auch durchaus zum Thema werden: Endlos wachsende Zeitungsstöße oder Diskussionen darüber, wer wieder den Müll wegbringen wird. Wir leben in einer Wohnung in der Großstadt und haben HAUS & GARTEN für Restmüll und Papier die geeigneten Container im Haus. Für Glas- und Kunststoffmaterial müssen wir schon ein Stück Gehweg einplanen und der Biomüll – hm, ja der war bis jetzt nicht wirklich ein Thema.

Mai 2010



Der Gedanke aber, aus Küchenabfällen einen hochwertigen Dünger für unsere Terrassensträucher und die selbstgezogenen Tomaten herzustellen, war uns auf jeden Fall den Versuch mit dem Bokashi-Haushaltseimer wert. Der Eimer ist nicht zu groß und lässt sich gut in unserem Abstellraum verstauen. Somit ist er von der Küche aus leicht erreichbar und – wie empfohlen – bei Zimmertemperatur keinen Temperaturschwankungen ausgesetzt.

Im Kunststoff des Eimers ist EM Keramikpulver enthalten, er trägt also die Schwingungsinformation der Effektiven Mikroorganismen in sich, was die Fermentierung der Abfälle noch unterstützen soll. Der Ausdruck „Bokashi“ kommt ursprünglich aus dem Japanischen und bedeutet so viel wie „graduelle Umwandlung“. Dabei werden diverse organische Abfälle unter Zusatz von Effektiven Mikroorganismen und unter Luftabschluss fermentiert. Während das Ausgangsmaterial beim klassischen Kompostieren mit Sauerstoff zersetzt wird und einen längeren Reifeprozess beansprucht, werden die organischen Abfälle bei der so genannten Bokashierung durch Fermentation in eine für Pflanzen schnell verfügbare Form umgewandelt. Dabei bleiben alle Nährstoffe erhalten und werden durch die Fermentation sogar noch aufgewertet.

Noch ein Vorteil: All das geschieht ohne Geruchsentwicklung. Das fertige Bokashi wird schließlich der Erde für die Balkon- oder Topfpflanzen beigegeben und nach Anpassung des pH-Werts nach weiteren zwei Wochen steht einem Pflanzen oder Säen nichts mehr im Wege. Laufendes Gießen mit einer 0,2 prozentigen EM Aktiv Wasser-Lösung sorgt zudem für widerstandsfähige und gesunde Pflanzen. Für unser Küchenbokashi haben wir alles gesammelt, was beim Gemüseputzen und an Obstresten so anfällt. Den Abfall haben wir zerkleinert, mit einer Handvoll getrocknetem Weizenkleie-Bokashi vermischt und jede neue Schicht auch mit EM Aktiv (EMa) besprüht. Den Inhalt haben wir schließlich im Bokashi-Eimer mit einem Sandsack beschwert und den Deckel gut verschlossen. **Denn: Es ist wichtig, dass die Fermentation möglichst wenig durch Sauerstoffeintrag beeinträchtigt wird.**

Für uns war es durchaus eine Umstellung, darauf zu achten, nicht weiterhin alle biogenen Abfälle wie gewohnt im Restmüll zu entsorgen und die Abfälle noch zu zerkleinern, um eine bessere Umsetzung zu ermöglichen. Die ganze Familie war sichtlich gespannt, ob unser Bokashi gelingt. Unsere Töchter halfen außerdem ganz begeistert mit, wenn es darum ging, Essensreste zu „zermatschen“. Ganz besonders lockte sie die Aussicht auf „schönere Blumen am Balkon“ und die Neugierde, was z. B. aus den Apfelschalen wohl werden wird. Den Bokashi Haushaltseimer aufzufüllen dauerte in unserem Haushalt einige Zeit, da die tägliche Menge an Küchenabfällen nicht allzu groß ist. Bereits während des Befüllens konnten wir aber schon die wertvolle Sickerflüssigkeit nutzen. Diese bildet sich während der Fermentation, sammelt sich am Boden des Eimers unterhalb des gelochten Einsatzes und kann regelmäßig über den Ablasshahn entnommen werden. Stark mit Wasser verdünnt, ist dieser Sickersaft ein wertvoller Pflanzendünger.

Erfahrung mit Bokashi in der Großstadt (2)

Nachdem der Eimer befüllt und sein Deckel gut verschlossen war, dauerte es noch etwa vierzehn Tage bis die letzte Schicht gut durchfermentiert war. So lange blieb uns auch das Resultat unserer neu entdeckten Sammelleidenschaft verborgen. Immer wieder hätten die Kinder gerne den Deckel wenigstens einen Spalt geöffnet, um zu sehen, was darin vor sich geht, aber nicht nur die beiden mussten der Versuchung widerstehen. Die Spannung war groß, und endlich war es soweit, dass wir das Ergebnis begutachten konnten: Die Formen der Abfälle waren noch zu erkennen, allerdings nicht mehr so bunt gefärbt. Der Inhalt verströmte einen süß-säuerlichen, aber nicht fauligen Geruch, was bedeutete – wir waren erfolgreich. Das Endprodukt – unseren ersten fertigen Küchenbokashi – zu sehen, erfüllte uns schon mit etwas Stolz! Nicht zuletzt durch das Bewusstsein, unseren Küchenabfall gut verwertet zu haben, durch die Vorfreude auf üppige Pflanzen auf unserem Balkon und die strahlenden Gesichter unserer Töchter, als sie unisono der Oma erklärten: „Wir machen dir jetzt auch gute Erde. Aus unseren Apfelschalen wachsen dann in deinem Garten Blumen!“



Fotos: Karin Wasner