

Warum müssen Sie die Bokashi-Methode kennen?

Wir glauben, dass die Bokashi-Gärung, auch Bokashi-Kompostierung genannt, der beste Weg ist, Bioabfall zu sammeln. Aber ist sie auch das Beste, wenn es um die Verarbeitungsphase geht? Ja, das ist sie. Um sicher zu gehen, lassen Sie uns einen schnellen Vergleich zwischen Bokashi-Kompostierung und Freiluftkompostierung mit einem traditionellen Komposthaufen machen.

Freiluftkompostierung ist nichts anderes als ein Haufen Bioabfälle im Hinterhof. Er ist in der Regel mit Holz- oder Kunststoffrändern umschlossen, um die Struktur zu erhalten. Wenn der Haufen von Bioabfällen groß genug ist, beginnt er, Wärme zu produzieren, daher der Name „Heißkompostierung“. Beachten Sie jedoch, dass Wärme ein natürlicher Begleiter mehrerer Zersetzungsprozesse ist. Offensichtlich stellt die Kompostierung unter freiem Himmel ein großes Risiko für Wildtierbesuche dar. Darüber hinaus führt sie auch zu großen Mengen an Treibhausgasemissionen.

Sie können einsehen, dass diese Kompostierungsmethode einige Nachteile hat. Was, wenn wir Ihnen sagen, dass es eine Möglichkeit gibt, die genannten Risiken und Unannehmlichkeiten zu reduzieren? Nun, ja, es gibt sie. Und sie bietet nicht nur Geschwindigkeit und beseitigt Treibhausgasemissionen, sondern sie ist auch sehr sauber und kann in jeder Küche verwendet werden. Sie haben es schon erraten. Wir sprechen hier von Bokashi-Kompostierung.

Einer der Hauptaspekte der Bokashi-Kompostierung sind nützliche Mikroorganismen. Der häufigste Weg, diese Mikroorganismen in Bokashi einzubringen, ist die Verwendung von Bokashi-Kleie, die im Wesentlichen ein Fermentationsstarter ist. Sie müssen bedenken, dass nützliche Mikroorganismen natürlich in organischem Material vorhanden sind, aber auch nicht nützliche Mikroorganismen. Durch die Zugabe von Bokashi-Kleie vermeiden wir letztere und stellen sicher, dass der Prozess den richtigen Weg nimmt. Darüber hinaus macht die Verwendung von Bokashi-Kleie den Prozess auch sehr schnell. Es ist auch wichtig zu beachten, dass die Verwendung eines richtigen Bokashi-Behälters eine entscheidende Rolle spielt. Dies sorgt dafür, dass luftdichte Bedingungen erfüllt sind und Bokashi-Flüssigkeit leicht abgelassen werden kann.

Lassen Sie uns nun einen schnellen Überblick über alle Bokashi-Kompostierungsschritte geben. Alles beginnt mit einem angemessenen Sammelbehälter für die täglichen Bioabfälle, wie er in der SAMMELphase der Academy behandelt wird. Am Ende des Tages leeren Sie den Behälter für die täglichen Abfälle in einen Bokashi-Komposter und streuen eine ausreichende Menge Bokashi-Kleie darüber. Sobald der Bokashi-Komposter geschlossen ist, beginnt der Prozess. Es dauert in der Regel ein paar Tage, bis die Bokashi-Flüssigkeit produziert wird. Die verdünnte Bokashi-Flüssigkeit kann zur Bewässerung von Pflanzen oder zur Reinigung von Abflüssen verwendet werden. Im Laufe des Prozesses geben Sie weiterhin Bioabfälle und Bokashi-Kleie in den Komposter und lassen Bokashi-Flüssigkeit ab. Wenn der Bokashi-Komposter voll ist, können Sie ihn für etwa 14 Tage stehen lassen, damit der Gärungsprozess seinen Lauf nimmt. Dann ist der Bokashi-Kuchen, auch als fermentierte Masse bekannt, fertig, und kann in den Boden eingegraben werden, um sich in Kompost zu zersetzen, oder auf den traditionellen Komposthaufen geworfen werden. Um den Prozess noch effizienter zu gestalten, ist es hilfreich, zwei Bokashi-Kompostierbehälter zu haben, die austauschbar verwendet werden. Beim Auffüllen des einen beendet der andere den Fermentationsvorgang ununterbrochen, ohne geöffnet zu werden.

Alles in allem bietet der Bokashi-Prozess, wenn er optimal eingeführt wird, beeindruckende Vorteile. Dazu gehören:

- 25 % Reduzierung des Bioabfallvolumens
- keine Gefahr, Tiere wie Fliegen, Nagetiere anzuziehen
- kein fauliger Geruch
- 2-mal schneller als andere Kompostierungsmethoden
- 16-mal geringere Treibhausgasemissionen als bei der herkömmlichen Kompostierung
- nahezu alle Nährstoffe bleiben in der Vorkompostmasse erhalten
- der Gärungsprozess schafft es, Zitruschalen und andere schwierigere Lebensmittelabfälle zu zersetzen
- er ist sehr ordentlich und praktisch für den Innenbereich und er kann zu allen Jahreszeiten genutzt werden

Daher ist die Bokashi-Kompostierung wirklich die naheliegendste Methode für eine verantwortungsvolle Verarbeitung von Bioabfällen.