

# Alternative zum Kompost



Otmar Diez schwört auf Bokashi. Dazu fermentiert er seine Küchenabfälle und erhält einen wertvollen Dünger, der dem Kompost vergleichbar ist. Die Regenwürmer sind jedenfalls verrückt danach.

**O**tmar Diez gärtner nicht nur zum eigenen Vergnügen. Er plant auch Gärten und gibt Kurse für Garten-Neulinge. Dazu hat er zwei Mustergärten angelegt und die Rahmenbeete mit Frühbeet-Fenstern erfunden (siehe kraut&rüben Spezial ‚Hochbeete‘). Gleich zu Beginn seiner Gartenpassion – das war vor acht Jahren –, ist er auf die bodenverbessernde Wirkung von Effektiven Mikroorganismen und Bokashi gestoßen. Der Begriff kommt aus dem Japanischen, bedeutet ‚Allerlei‘ und bezeichnet fermentierte organische Abfälle. Otmar Diez fütterte den verdichteten, leblosen Boden vor Ort damit und erhielt nach einigen Jahren ein lockeres Substrat, in dem sich Regenwürmer und andere nützliche Lebewesen tummeln.

Bokashi gibt es als fertiges Produkt, es lässt sich aber aus Küchenabfällen selbst herstellen. Dazu sammelt man den zerkleinerten Bioabfall wie gewohnt in der Küche. Nicht in den Komposteimer dürfen: Knochen, Fleisch, Papier, Asche, Tier-Exkrememente, Wasser, Öl, Milch, Saft und Essig. Es empfiehlt sich, die Abfälle hin und wieder mit Effektiven Mikroorganismen (EM) zu besprühen.

- Ist der Bio-Abfalleimer voll, füllt man das Ganze in einen speziellen Bokashi-Eimer um, der sich luftdicht verschließen lässt. Das ist notwendig, damit die Arbeit der Bakterien (Milchsäure-Fermentation) einsetzen kann. Der Bokashi-Eimer hat am Boden einen Auslaufhahn. Beim Befüllen des Eimers sprüht man abwechselnd EM darüber und streut Bio-

Holzkohle und Urgesteinsmehl (oder Terra Symbiotica, schwarz) dazwischen.

- Wichtig ist es, den Abfall gut in den Eimer zu pressen – mit einem Holzstampfer oder Gummihammer aus dem Baumarkt. Im Bokashi-Eimer hat der Inhalt von 4–5 Mülleimern aus der Küche Platz. Die eingefüllten Küchenabfälle beschwert Otmar Diez mit einem Plastiksandsack.

- Während der folgenden Wochen vergären (fermentieren) die Küchenabfälle. Damit dies gelingt, ist eine Feuchtigkeit von etwa 35% nötig. Ob diese stimmt, können Sie testen, indem Sie eine Handvoll der Masse in der Faust zusammendrücken. Wenn Sie die Hand vorsichtig öffnen, entsteht ein Klumpen, der bei ruckartigem Öffnen der Hand zerfallen würde. Klebt der Klumpen nicht zusammen, ist der Bokashi zu trocken, tritt Flüssigkeit aus, ist er zu feucht.

Otmar Diez: „Meine beiden Bokashi-Eimer stehen im Heizungsraum, wo immer eine gleichbleibende Temperatur von 15–18 °C herrscht. Das hält die Mikroorganismen aktiv. Je feiner die Abfälle zerkleinert und je besser sie vermischt wurden, desto besser gelingt die Fermentierung.“

- Am Boden des Bokashi-Eimers sammelt sich ein Sickersaft, den man kann alle paar Tage ablaufen lassen. „Das ist bester Blumendünger und sollte mit Wasser im Verhältnis 10 ml zu 10 l verdünnt werden“, empfiehlt der Experte. „Der abgezapfte Saft ist jedoch nicht stabil, deshalb muss man ihn am gleichen Tag nutzen. Wenn es gerade nichts zu düngen gibt, eignet sich der Sickersaft prima, um Abflussrohre, Toiletten und Ausgüsse damit zu spülen und zu reinigen.“

- Nach sechs Wochen kommt kaum noch Sickersaft heraus und an der Oberfläche des Abfalls haben sich weiße Pilzmycel-fäden gebildet. Dies ist ein sicheres Zeichen dafür, dass der Bokashi fermentiert und gebrauchsfertig ist. Guter Bokashi und Sickersaft riechen süß-säuerlich.

- Der frische Küchenbokashi ist zu sauer, um ihn im Garten auszubringen und sofort zu pflanzen. Zwischen dem Eingraben des Bokashi und dem Pflanzen

sollten mindestens drei Wochen liegen. Im Winter kann man den Bokashi in ein größeres Gefäß umfüllen und unter den gleichen Bedingungen wie im Bokashi-Eimer weiterlagern. „Es hat sich bewährt“, weiß Otmar Diez, „den Bokashi zum Beispiel in einer Wanne mit Erde zu mischen und das Gemisch über den Winter zu lagern. In dieser Zeit gleicht sich der Säuregrad des Bokashi dem pH-Wert des Bodens Schritt für Schritt an. „Sobald es das Wetter zulässt – Februar oder März –, dünge ich meine Beete damit. Die Regenwürmer sind jedenfalls verrückt danach!“

Otmar Diez gibt zu, dass die Herstellung von Bokashi nichts für heikle Naturen ist und empfiehlt Gartenanfängern, gebrauchsfertige Bokashi-Pellets (30 g/m<sup>2</sup>) auszubringen. Die bestehen aus fermen-

*Otmar Diez: „Im Sommer gebe ich meine Küchenabfälle in den Schnellkomposter, im Winter kommen sie den Bokashi-Eimer.“*

tiertem, organischem Material, spezifischen Mikroorganismen, Bodenpilzen, Urgesteinsmehl, Bio-Holzkohle, Keramikpulver sowie homöopathischen Boden- und Pflanzenstärkungsmitteln. „Ich rate dazu, die Pellets zu Beginn des Gartenjahres auf den Boden zu streuen und nicht einzuarbeiten. Anschließend gießt man die Beete mit Effektiven Mikroorganismen, die für den Garten bestimmt sind und mulcht mit Rasenschnitt oder anderem Mulchmaterial, bevor gepflanzt oder gesät wird.“

Der Biogärtner hat sich ein eigenes Schema für die optimale Kompostwirtschaft geschaffen: „Im Sommer gebe ich meine Küchenabfälle direkt in den Schnellkomposter und im Winter, wenn es draußen zu kalt ist für die Arbeit der Mikroorganismen im Kompost, geben ich die Abfälle in die Bokashi-Eimer. Das ist für meine Gartenarbeit ideal.“

Elisabeth Melzer

Bezugsquellen auf Seite xxx

Der Sickersaft, der sich am Boden des Eimers sammelt, ist allerbestes Blumendünger.



Pellets: Alternative zum Selbermachen.