

BOKASHI-KOMPOST

* GENEREL INFO *

BOKASHI-KOMPOST

Vi forvandler vores madaffald til Bokashi-kompost. Bokashi-gær er en særlig sammensætning af mikroorganismer, der, når de blandes med madaffaldet under lufttætte forhold, sætter en fermenteringsproces i gang. Dermed produceres på rekordtid en både fantastisk værdifuld og klimavenlig kompost.

Kompost binder Co₂ i jorden. Når det organiske materiale er helt nedbrudt, kaldes det for Humus. Humus er en jordtype, der binder ca. 2,14 kg. Co₂ pr. kilo jord. (Træer binder ca. 1,8 kg Co₂ pr. kilo)

Bokashi-kompost udleder ingen metangas (I modsætning til alle andre komposteringsmetoder, inkl. biogas)

Bokashi-kompost er så næringsrig, at den fjerner behovet for kunstgødning. Under fermenteringen bliver al næring og væske fra madaffaldet bevaret, og da metoden ikke kræver varmebehandling, holder hele herligheden sig levende.

Alt madaffald er velkomment. Bokashi-gærens mikroorganismer er ikke sarte, men fermenterer villigt alt, hvad de kommer i nærheden af - også citrusfrugter, kød og mælkeprodukter.

Bokashi-kompost dufter godt og surt. Bokashi-gæret får madaffaldet til at dufte lidt som i et bryggeri eller som en god surdej - det betyder, at det ikke tiltrækker rotter, fluer og andre uønskede gæster, da det er for surt til dem.

Helt praktisk går processen ud på, at madaffaldet fermenteres i et iltfrit miljø, ved at tilføre Effektive Mikroorganismer. Efter to ugers fermentering graves det fermenterede madaffald ned i jorden. Efter to uger kan jorden bruges til at plante i, og efter tre måneder er det helt nedbrudt.

