

BOKASHI KOMPOST:

Eine Armee winziger Weltretter

Nichts recyceln die Deutschen schlampiger als organische Küchenabfälle. Bokashi-Komposteimer aus Japan schaffen Abhilfe: Sie brauchen wenig Platz. Und stinken nicht.
von Theresa Bäuerlein

20. August 2012 13:15 Uhr 11 Kommentare

[schließen](#)

[PDF](#)

[Speichern](#)

[Mailen](#)

[Drucken](#)

[Twitter](#)

[Facebook](#)

[Google +](#)



[CC BY 2.0 daisybush/flickr.com](#)

Wer schon einmal eine Biotonne in der Küche stehen hatte, kennt das Problem: Einerseits befriedigt es das Öko-Gewissen, welche Salatreste und Obstschalen von Milchkartons und Plastikbechern zu trennen. Andererseits ist das ziemlich lästig. Leert man die Tonne nicht ständig aus, verbackt der Inhalt zügig zu einer nassen, stinkenden Pampe – besonders im Sommer. Maden können die Tonne bevölkern, Fruchtfliegen werden angezogen und bald durchweht die Küche ein Hauch von Müllkippe.

Eigentlich ist die Biotonne eine gute Idee, denn mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landet im Müll. Felicitas Schneider, die für das Wiener Institut für Abfallwirtschaft Mülltonnen von Haushalten und Supermärkten durchsucht hat, stellte fest, dass ein Durchschnittshaushalt im Jahr 50 Kilogramm essbare Lebensmittel wegwirft.

Jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot, insgesamt bis zu 20 Millionen Tonnen im Jahr, landen im Müll.

Die Biotonne birgt die Hoffnung, dass diese Massen weggeschmissener Lebensmittel zumindest nicht ganz verloren gehen, sondern einen neuen Daseinszweck erhalten können – als Kompost. Theoretisch sinnvoll, praktisch nicht gerade populär: Im Vergleich zu Papier und Glas trennen die Deutschen nach einer Untersuchung der technischen Universität Braunschweig ihre Bioabfälle deutlich weniger gern und häufig vom Restmüll. Das gilt besonders für Küchenabfälle. Überraschend ist das nicht. Faulende Essensreste in der Küche– wer will das schon?

Eine Idee aus Japan könnte Abhilfe schaffen. Die küchenfreundliche Variante eines Komposthaufens heißt dort: Bokashi. Man braucht dafür keinen Garten und keine Biotonne, sondern nur einen Bokashi-Eimer mit dicht schließendem Deckel und Zapfhahn, sowie Bokashi-Kleie. Beides kann man selbst besorgen oder einfach im Internet bestellen. Der Rest geht einfach: Essensreste klein schneiden – am besten rohe Obst- und Gemüsestücke, aber auch gekochtes in kleinen Mengen – und in den Bokashi-Eimer geben. Anschließend eine Handvoll Bokashi-Kleie darüber streuen. Wiederholen, bis der Eimer voll ist.

Bokashi-Kleien sind eine Mischung aus Melasse, Kleie und effektiven Mikroorganismen. Letztere sind eine Lösung aus Milchsäure, Hefen und Fotosynthesebakterien, die in Lebensmitteln wie Bier, Joghurt und Sauerkraut natürlich vorkommen. An sich also nichts Besonderes – der entscheidende Faktor liegt in ihrer Mischung.

Teruo Higa, Professor für Gartenbau an der japanischen Universität Ryukyus in Japan, hat sie 1982 bei seinen Versuchen über Bodenfruchtbarkeit eher zufällig entdeckt. Er experimentierte mit Mikroorganismen und stellte fest, dass Gras an einem Fleck, auf dem die Mikroben nach getaner Arbeit entsorgt wurden, schneller wuchs.

Das Prinzip solcher effektiver Mikroorganismen ist schnell erklärt: Es gibt drei Gruppen von Mikroorganismen, die ihre Umgebung beeinflussen. Wie sie das tun, erinnert ein wenig an Staatspolitik: Die Gruppe der abbauenden Mikroorganismen sorgt dafür, dass organisches Material fault und zerfällt. Aufbauende Organismen tun das Gegenteil. Beide Gruppen sind zahlenmäßig eher klein. Die größte, dritte Gruppe

folgt immer der jeweils dominanten Fraktion.

Gibt man also eine Menge aufbauender Organismen in Erdboden, Wasser oder auch den menschlichen Darm, können sie das Milieu günstig beeinflussen. Es ist letztlich die gleiche Idee, die auch hinter Joghurts mit probiotischen Kulturen steckt: Günstige Bakterien sollen die ungünstigen verdrängen.

QUELLE ZEIT ONLINE