

Henriette Meyer-Stork

Potenziale von Kompost und Bokashi

KONZEPT-VORSTELLUNG

Das Konzept erkundet, wie bestehende Geräte und Prozesse in der Küche für ein neues Objekt nutzbar gemacht werden können. Drei Ansätze stehen zur Auswahl.

Erstens: Wasserdampf, der beim Kochen aufsteigt, könnte genutzt werden, um Microgreens zu bewässern – indem die Pflanzage an eine Abzugshaube gehängt wird, dort das Wasser kondensiert und die Pflanzen automatisch bewässert, ohne manuelles Eingreifen.

Zweitens: Die Kombination von Bokashi und Kompost in einem gemeinsamen Behälter. Dieses Thema ist auf dem Markt noch wenig erforscht. Denkbar wäre auch, EM-Bakterien bereits in die Behälterwand einzuarbeiten. Bevorzugt wird Wurmkompost, weil er Gerüche vermeidet – die Würmer graben Löcher, die Luftabschluss verhindern. Ergänzend könnte externer Kompost von außen hinzugefügt werden.

Drittens: Bokashi als hydroponisches System. Der beim Bokashi anfallende Saft könnte automatisch als Dünger in ein hydroponisches System eingeleitet werden. Besonders interessant dabei ist die Luffapflanze: Im jungen Zustand essbar (ähnlich wie Zucchini oder Gurke), im ausgereiften Zustand als natürlicher Schwamm verwendbar.

FEEDBACK AUS DEM 1+2 SPEED DATING

Zur Kombination von Kompost und Bokashi wurde ein Schicht-System diskutiert – abwechselnd Bokashi und Kompost – sowie die Möglichkeit, extern Kompost hinzuzufügen.

Bei der Hydroponik wurde auf die Gefahr der Überdüngung hingewiesen, besonders bei empfindlichen Pflanzen wie der Luffa.

Als zusätzliche Idee wurde vorgeschlagen, die Abwärme hinter dem Kühlschrank für einen Joghurt- oder Kefir-Inkubator zu nutzen.