



BYHAVER

Blog & Webshop

Bykompostspanden

Vil du gerne genbruge dit madaffald og lave din egen kompost på en nem og enkel måde?

Så er Bykompostspanden løsningen! Uanset om du bor i hus, lejlighed, sommerhus eller kolonihave, og om du har brug for at forbedre jordkvaliteten i en have eller i potter på altan eller terrasse.

Ved at genbruge dit madaffald slutter du cirklen og giver dine madrester tilbage til jorden, hvor de kommer fra. Samtidig får du bedre og mere næringsrige afgrøder.

Læs mere om Bykompostspanden og byhaver på:
www.byhaver.dk

For at du får succes med spanden, er det vigtigt, at du forstår, hvordan den virker. Tag dig derfor tid til at læse denne brugsanvisning grundigt.

Starter kompost-kit indeholder:

- 2 stk. Bykompostspande, begge med bundsi, tætsluttende låg og håndtag.
- 1 stk. 1 kg kompost-gær med effektive mikroorganismer.
- 1 stk. lille skovl til at måle og strø kompost-gæren med.
- 1 stk. stempel til at presse madaffaldet sammen med.
- 1 stk. bæger til opsamling af gæringsssaft.
- 1 stk. brugsanvisning.

Kontroller, at alle dele er med og ikke har taget skade under transporten.

En gennemsnitshusstand i en-familiebolig bestående af to voksne og 1-2 børn kan ved hjælp af Bykompostspanden mindske sit affald med ca. 230 kilo pr. år og endda spare penge ved at bruge en mindre affaldsspand til restaffaldet. Der er dog forskel på, hvordan de enkelte kommuner beregner renovationsafgiften.

Hvor skal din Bykompostspand stå?



Køkkenet er det bedste sted, allerhelst under køkkenvasken eller i et tilsvarende skab indenfor rækkevidde. Den kan også stå gemt i et kosteskab eller et skab i gangen. Når spanden er taget i brug, vil du opleve, at du ikke længere har så meget affald i din almindelige affaldsbeholder i køkkenet. Derfor kan du med fordel skifte til en mindre affaldsbeholder og derved spare plads.

Opbevar dit kompost-gær lufttæt i posen – med elastik om eller en klemme. Husk, at kompost-gær er en ferskvare, som bør opbevares lufttæt, mørkt og køligt. Du skal bruge mindst 2 spande – den ene fyldes, mens den anden står og gærer.

En 3-personers husstand producerer fra 500 gram til 1 kg madaffald per dag. Derfor gælder det om at tilpasse antallet af spande til den mængde madaffald, man har i husstanden.

Hvad kan du kompostere?

Alle former for organisk affald, for eksempel:

- ✓ FRUGT OG GRØNTSAGER.
- ✓ CITRUS- OG BANANSKRÆLLER.
- ✓ OST, YOGHURT.
- ✓ KØD OG FISK - KOGT, STEGT ELLER RÅT.
- ✓ MAD SOM BRØD, ÆGGESKALLER, KAFFEGRUMS, TEPOSER.
- ✓ BLOMSTER, BLADE OG SMÅ KVISTE.
- ✓ MINDRE MÆNGDER PAPIR FOR EKSEMPEL SER VIETTER, PAPIRSLOMMETØRKLÆDER, KØKKENRULLE.

Affald, som ikke må komposteres:

- ✗ MÆLK, JUICE, OLIER OG ANDET FLYDENDE.
- ✗ STORE KØDBEN.
- ✗ PLAST, EMBALLAGE, KATTE- OG HUNDEAFFØRING.
- ✗ KATTEGRUS.

Sådan kommer du i gang

Første fyldning af Bykompostspanden:

Start med at drysse 40 ml kompost-gær på drænbunden af den tomme spand. Brug den medfølgende måleske.

Jo mindre madstykker, des hurtigere omsætning – skær og hak i mindre stykker.

Drys kompost-gær over maden, hver gang du fylder i spanden. Regn med 40 ml til cirka 1 liter mad.

Anvend en smule mere, hvis maden er varm eller indeholder proteinrige madrester som kød, fisk, ost og æg.

Da gæringen i Bykompostspanden foregår uden ilt, er det en god ide kun at åbne den 1 til 2 gange om dagen.

Et godt tip er at opsamle madaffald i løbet af dagen i en skål med låg. Skålen kan stå på køkkenbordet eller spisebordet og tømmes 1 gang om dagen i Bykompostspanden - for eksempel i forbindelse med et større måltid.

Løbende fyldning af spanden

Fortsæt nu med at fylde på spanden dagligt – skiftevis et lag madaffald og 40 ml kompost-gær – indtil spanden er helt fyldt.

Ved hver påfyldning presses luften ud af maden med stemplet.

Vær omhyggelig med at sætte låg på. Processen fungerer kun, når låget lukker lufttæt. Åbn den ikke mere end nødvendigt – højst 1 til 2 gange om dagen.

Tap gæringsssaften fra 2 til 3 gange om ugen, så at indholdet ikke bliver for vådt under gæringsprocessen. Det plejer at tage fra 3 til 8 dage, inden der kommer væske. Mængden af væske afhænger helt af, hvilke typer madrester, du fylder i spanden. Der kan blive helt op til 5 dl gæringsvæske pr. spand.

Lad spanden stå og gære

Når spanden er fyldt, sætter du den til side, og lader den gære færdig de næste 14 dage eller længere inden døre. I mellemtiden starter du den anden spand op.

Jo varmere opbevaring, des bedre, men ikke over 40 grader.

Undgå opbevaring i direkte sollys.

Tap med jævne mellemrum gæringsvæske fra spanden.

Efter 14 dage er den gærede madaffald klar til at blive brugt i haven. Og herefter kan du stille spanden, hvor du vil – i kælderens, væksthuset eller garagen. Den kan også stå på altanen eller terrassen, også selv om det fryser lidt udenfor.

Efter tømning af spanden skyller du den med vand og eventuelt lidt husholdningseddike. Brug aldrig rengøringsmidler (det trives mikroorganismerne ikke i).

Får du hvid skimmel i spanden, er det et godt tegn. Får madaffaldet derimod grøn mug er det ikke så godt. Grøn mug kan skyldes for meget fugt (du har glemt at tappe væske fra), låget har ikke været lukket tæt, eller der er tilsat for lidt kompost-gær.

Får madaffaldet grøn mug, så grav den ned et afsides sted i haven. Tilsæt eventuelt lidt ekstra kompost-gær, inden komposten dækkes til.

OBS indholdet i Bykompostspanden skifter næsten ikke udseende under gæringsprocessen, uanset hvor længe det har stået. Selve forvandlingen til jord sker først i jorden – ikke i spanden.

Hvad er kompost-gær?

Kompost-gæren også kaldet Bokashi-bran er oprindelig udviklet og produceret i Japan og produceres nu også i det meste af Europa.

Kompost-gær er et organisk basismateriale med særligt udvalgte effektive mikroorganismer, også kaldet EM. Når du drysser kompost-gær over madaffaldet i en lufttæt spand, begynder gæringsprocessen - det vil sige at maden omsættes i en anaerob proces.



I stedet for at rådne konserveres den ligesom surkål eller agurker på glas og det er grunden til, at den ser uændret ud selvom den har gæret i 14 dage. Fordelen ved dette er, at næringen i madresterne gemmes til planterne. Al kulstof i maden er også gemt, fordi ingenting forsvinder - i modsætning til udledningen af kuldioxid og methan i traditionel kompostering.

To vigtige ting ved gæring er, at miljøet skal være anaerob, og at det ikke bliver for vådt.

Hvad sker der under gæringsprocessen?

Mikroorganismene øges og skaber en koloni af gode mikroorganismer i spanden. Mikroorganismene fortsætter med at øges i komposten og jorden og forbedrer mikrolivet i jorden. Kulstof (CO₂) føres tilbage til jorden, hvor den hører hjemme - og det på en helt økologisk måde.

Kompost-gær indeholder forskellige mikroorganismer i 3 ulige grupper – mælkesyrebakterier, gærsvampe og fotosyntese bakterier. Der findes millioner af mikroorganismer i hver skefuld mad og milliarder i hver spand – og de gør megen nytte. De er naturlige og økologiske og kommer fra naturen. Problemet er, at vores jord er så udpint, at de gode effektive mikroorganismerne er blevet for få i jorden.

Brug gæringsvæsken som gødning



Udover kompost til jordforbedring producerer Bykompostspanden en væske, som er rigtig god gødning for planter – både inde og ude. Væsken indeholder næringsstoffer fra dine madrester, og sammen med de effektive mikroorganismer tilfører den jorden alt det, den har behov for og forbedrer mikrolivet i jorden.

Tap væsken fra spanden et par gange om ugen. Mængden af væske afhænger af indholdet i spanden. Frugt og grønt giver mere væske end andre madrester. Er der mange rester af rødbeder, bliver væsken rød. Og større mængder af brød og pasta i spanden vil mindske produktionen af væske, da en del af væsken vil blive absorberet af brødet og pastaen.

Gæringsvæsken lugter surt, og du kan enten bruge den straks eller gemme den i en lufttæt beholder i køleskabet. Væsken skal anvendes indenfor et døgn, når den står i stuetemperatur. Hvis den står i køleskabet, holder den 3 til 4 dage. Det kan lugte lidt, når du vander med gæringsvæsken, men lugten forsvinder efter kort tid.

Gødning til potteplanter og haven

Fortynd gæringsvæsken 1:100 eller 1:200 med vand og brug den til vanding både ude og inde. Du lærer hurtigt, hvor meget planterne kan tåle. Undlader du at fortynde, skades planternes rødder, og i værste fald går planten ud. Tips: 50 ml i 5 liter vand.

Træer og buske

Du kan fordoble styrken til træer og buske udendørs.

Såning

Bland 1:1000 og spray ved såning. Du kan også blande en anelse kompostgær i selve jorden, inden du sår. Mikroorganismene spreder sig i jorden og gør nytte.

Modvirker lugt og fedtpropper i afløb

Om vinteren, når du ikke har så meget brug for gødning, er det nemmest at hælde væsken direkte i afløbet. Her behøver det ikke fortyndes. Mikroorganismene modvirker aflejringer og fedtansamlinger i afløbet. De øger effektivt nedbrydningen i sivbrønde og mindsker lugten, hvis du hælder tilstrækkelig med gæringsvæske i.

Lav jord af dit madaffald

Så snart dine madrester i Bykompostspanden er gæret færdig, er det tid til at omsætte indholdet til jord. Om sommeren kan det graves direkte i jorden, og om vinteren med hård frost kan det mellemlægges på forskellig vis.

Vælg det, som passer dig bedst. Har du brug for en masse gødning til haven om foråret, så er det godt at have en jordfabrik i kælderen, garagen eller i drivhuset, for eksempel i store, sorte affaldsposer, de store blå poser fra Ikea eller en god solid plastikbeholder med låg.

Vil du dyrke afgrøder i højbede lavet af træ/pallerammer til sommer, kan du fint fylde dem vinteren igennem, så har du færdig næringsrig jord at plante i.



Har du en varmekompost, kan du tømme dine spande ned i den - eventuelt bare en gang i mellem - og dermed sætte gang i varmekomposten.

Så længe madaffaldet har fået lov til at gære de 14 dage indenfor ved stuetemperatur, betyder det ikke så meget, hvor koldt det bliver, når det kommer udenfor. Mikroorganismene vågner til live ved plus 6 grader, og deres aktivitet øges, jo varmere det er.

Grav det ned i køkkenhaven

Madaffaldet bliver ikke til jord i spanden. Det beholder sit oprindelige udseende og sin form. For at det kan gøre nytte, skal det i jorden og forædles til plantenæring sammen med jordens egne mikroorganismer. Jo længere madaffaldet får lov til at gære i spanden, desto hurtigere omsættes maden.

Planlæg hvor i haven du vil grave dit gærede madaffald ned. Du kan sagtens bruge det samme hul igen og igen. Senere kan du sprede den næringsberigede jord rundt omkring i haven.

Grav et rimeligt stort hul.

Tøm spanden og hak og bland affaldet lidt med spaden

Spred det ud i hullet og dæk det med op til 30 cm jord og mindst 7 cm. Hunde og rådyr kan godt lide komposten – derfor er det vigtigt at få den dækket godt til, så den kommer planterne til gode.

Vent et par uger inden du planter. Affaldet er for surt (pH 3-4) den første tid. Maden behøver ikke være helt omsat, før du planter.

Du kan grave komposten ned omkring planterne i vækstperioden. Det er også en god kompost til dine træer.

Lav din egen jordfabrik

Brug en plastikbeholder med låg (70 l) og bland almindelig havejord med købejord og indholdet fra din Bykompostspand. Hak og bland det hele og dæk med mere jord. Sæt låg på. Om sommeren har det forvandlet sig til jord efter nogle uger i varmen – om vinteren tager det længere tid.

Jorden er klar til brug. Hold hver gang lidt af jorden tilbage i plastikbeholderen, og bland den næste spand fuld i. På denne måde kan du holde din jordfabrik i gang, så længe du vil.

Om foråret kan du sprede jorden ud omkring dine blomster, buske og grønstager eller hælde den direkte i krukker.

Lav en højbedshave

... og dyrk ny mad i gammel mad. Bedre jord fås ikke.

Byg et højbed (pallerammer er udmærkede). Læg pap i bunden som stopper ukrudt og fyld havejord på. Hver gang din kompostspand er klar til at blive tømt, hæld den indholdet ud i bedet og dækker med jord. Om vinteren, når det er meget fugtigt, kan du også tilsætte tørt løv eller avispapir. Så er højbedet om foråret klar til at plante i.

Har du fået for meget jord, kan den spredes som næringsrig jord rundt omkring i haven.



God plantejord i drivhuset

Har du et drivhus, og er jorden heri træt og uden næring efter sæsonens afslutning, kan den genopbygges igen. Dermed slipper du for at slæbe jord ud og ind af drivhuset.

Du skal bruge store poser (for eksempel de store blå poser fra Ikea

eller store spande). I bunden fylder du lidt gammel jord fra tomatplanterne og ligeledes de gamle planter, hælder madaffaldet fra spanden i, blander det lidt og fylder endnu noget gammelt jord fra drivhuset oven i. Dæk alle beholdere med en avis for at holde på fugtigheden.

Nu skal du blot vente, til foråret kommer, så det bliver varmere og mikroorganismene vågner og begynder at arbejde. Når det er plantetid, har du masser af næringsrig jord stående i drivhuset til den nye sæson.

Gør sommerkrukker klar



Din hjemmelavede kompost egner sig fint til krukker og altankasser. Fyld lidt almindelig havejord i bunden af krukken, fyld 1/3 af madaffaldet ovenpå og dæk med 2/3 jord. Det skal du gøre et par uger inden du planter for at stabilisere pH værdien i jorden. Planterne får næring under hele vækstsæsonen. Fungerer fint med tomatspandene i drivhuset.

Sæt gang i komposten

Har du en varmekompost, så smid af og til en spand med gæret madaffald i. Så kommer der rigtig gang i komposteringen, fordi mikroorganismene fortsætter med at formere sig i komposten. Det giver et meget bedre mikroliv og en mere effektiv omsætning. Hver gang du tømmer en spand, er det godt at tilsætte tørt materiale i form af pap, æggebakker, toiletruller og aviser – alt sammen rives itu først.

Husk altid at dække madaffaldet med jord.

God fornøjelse med komposteringen

Nu har du fået et par ideer til, hvordan du kan anvende dit gærede madaffald. Vi vil prøve at samle ideer og tips på hjemmesiden **www.byhaver.dk**.

Lav gerne dine egne forsøg og afprøvninger og del dem med de andre brugere af Bykompostspanden ved at sende en mail til **info@byhaver.dk**

Har du en stor have og ønsker mere af den gode kompost, så kan du sætte din onkel, søster eller venner i gang med at kompostere deres madaffald i Bykompostspanden og aflevere den gode kompost til dig.

Der er mange muligheder. Alt i alt gælder det om at få en bedre jord i haverne og dermed bedre og mere næringsrige afgrøder.



Om Bokashi

Der findes en hel verden af viden og praktisk erfaring omkring Bokashi og EM. Fakta er, at det hele tog sin start i 80'erne i Japan. Danmark er et af de sidste lande, som nu begynder at bruge Bokashi og EM.

Byhaver tilbyder følgende workshops og/eller foredrag:

En ny måde at håndtere sit madaffald på

Gæring og ikke forrådnelse

EM - effektive mikroorganismer

Hvor anvendes EM?

EM (effektive mikrorogansimser) anvendes i jordbrug, miljø og helse verden over.

Du kan læse mere om EM og bokashi på <http://bokashiworld.wordpress.com>