

Kompostbunke i lejligheden



Lars Lund
l@rslund.dk

IDE: Lav madrester om til brugbar kompost på fem - seks uger

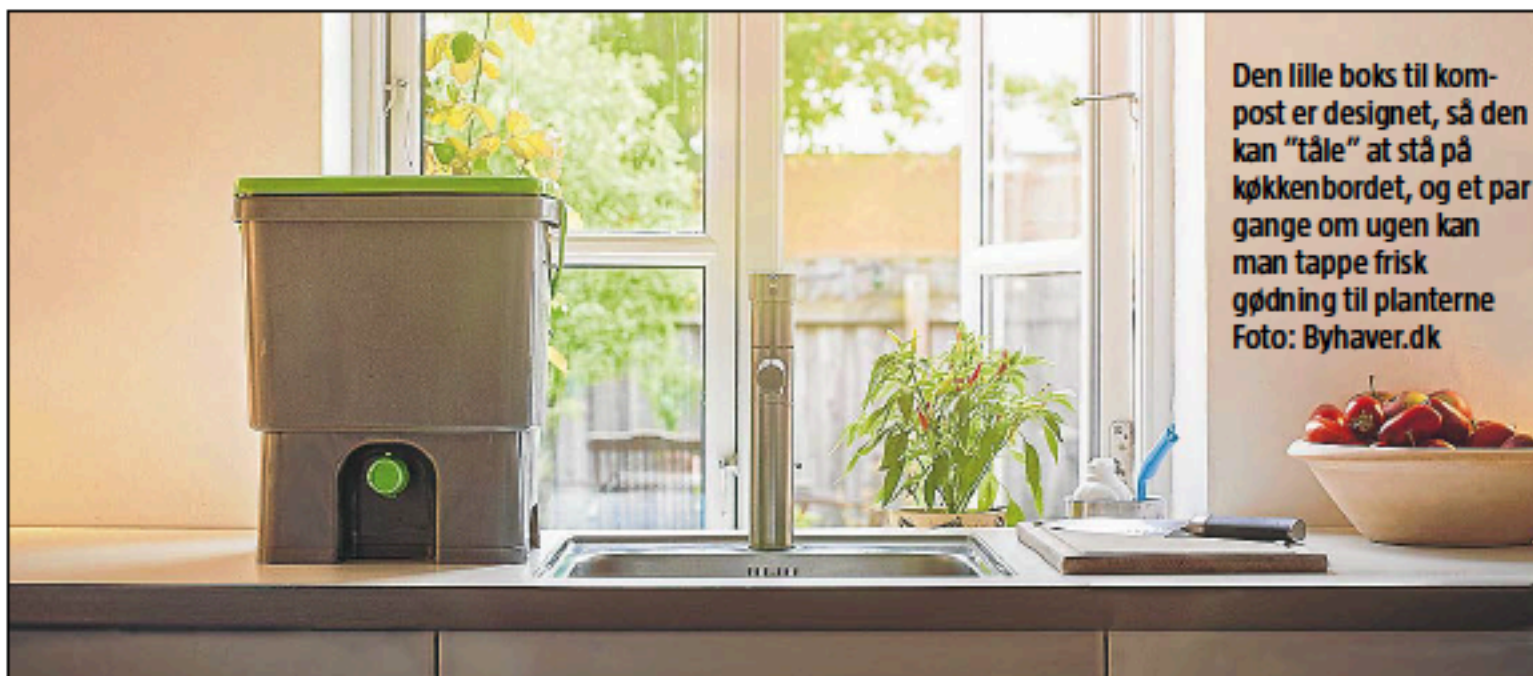
Flere ton mad går hver dag til spilde, men i en kompost kan det genbruges og blive til lækker muld, som planterne vil nyde godt af.

Problemet er så bare, at langt størstedelen af befolkningen bor i byerne, og ingen har vel lyst til en kompostbunke i køkkenskabet.

Det er heller ikke længere nødvendigt. Nu kan du nemlig lave din helt egen kompost til dine krukker, lejlighedens lille gårdhave, stuens pottplanter eller potterne på din altan, selv om du bor i en etværelses lejlighed.

Tilmed kan du lave komposten hurtigere end havejerens traditionelle metode, og i tilkøb får du jævnligt leveret flydende gødning. Ved at genbruge dit madaffald slutter du cirklen, så dine madrester leveres tilbage til jorden. Ifølge Maria Ehlert fra webbloggen byhaver.dk, smider en familie med to børn 230 kg. affald væk om året, som ellers kunne komposteres.

Løsningen er en ny type kompostbeholder kaldet Bykompostspanden. Her kan du genbruge dit madaffald ved at smide det i den specielle beholder, der ikke er større, end den kan stå under køkkenvasken. I løbet af fem til seks uger er det hele omdannet til muld, og på bare 14 dage er det konserveret, så materialet kan



Den lille boks til kompost er designet, så den kan "tåle" at stå på køkkenbordet, og et par gange om ugen kan man tappe frisk gødning til planterne
Foto: Byhaver.dk

blandes i din jord. Den hurtige omdannelse til et brugbart jordforbedringsmiddel skyldes, at der skal tilsættes en kompostgær. Kompostgæren er et drøjs mikroorganismen, der sørger for det hårde arbejde.

Selve startsættet på en minikompost koster 770 kr. Det består af 2 spande med en bundsi og et tætsluttende låg, der helt udelukker lugtgener. Herudover følger 1 kg. kompostgær, en lille skovl til at strø gæren ud med, et stempel til at presse madaffaldet sammen og et bæger til opsamling af gæringsaft.

Opsamling af gæringsaft er en

smart fidus. Især grøntsager indeholder saft, der kan gøre nytte som værdifuld gødning, der i en almindelig kompostbunke bare ville sive ned i jorden under bunken. Er der godt med grønt i din spand, vil du af en spand fuld madrester kunne tappe 5 dl. koncentreret gødning - nogle gange tilmed i en spændende, rød farve. Det sker for eksempel, når der er rødbeder i spanden.

Gæringsvæsken lugter surt, og det bedste er at bruge den med det samme. I vinterperioden har planterne ikke brug for gødning, så her er væsken et rigtig godt affedningsmiddel til håndvasken. Brugger du den til planterne, skal væ-

sken fortyndes med vand i forholdet 1:100 eller en mildere koncentration 1:200.

Er koncentrationen for stærk, risikerer du at planterne går ud. Træer og buske kan tåle dobbelt dosering, men skal du så, så skal du fortynde 1:1000. Brug en spray og sprøjt den fortyndede væske ud på jorden.

Bruger du væsken til at rense afløb, så er det bare i med den stærke koncentration.

Kompostgæren konserverer nærmest dit affald. Den kaldes også Bokashi-bran og er oprindeligt udviklet i Japan, hvor den også i dag produceres. Det er et organisk ba-

sismateriale med særligt udvalgte mikroorganismer. Det er mælkesyrebakterier, gærsvampe og såkaldte fotosyntese-bakterier, der efter fem til seks uger har gjort affaldet til muld og efter 14 dage til noget "tørkonserveret" materiale, du kan grave ned i jorden. Vælger du det sidste, tager jordens milliarder af mikroorganismer så fat. Når du tilfører kompost til din have eller dine krukker, fodrer du i virkeligheden mikroorganismerne, og det de så giver igen, er værdifulde mineraler til gavn for de nye planter.

Bykompostspanden har en dybde på 27 cm., bredde på 32 cm. og en højde på 39 cm. Volumen er 16 liter, og med låg på er den uden lugtgener. Uden låg lugter det i starten let surt. Den snupper stort set alt lige fra kødrester til grøntsager. Gratis bliver din kompost dog ikke. Spanden med tilbehør koster 770 kr. inklusiv forsendelse, og så skal du regne med ca. 400 kr. pr. år til mikroorganismerne. Ind imellem er der dog tilbud på gæren.

Spanden kan ses og købes på www.byhaver.dk