

SOIL PASSION!

NÄHRSTOFFKREISLAUF
MIT KÜCHENABFÄLLEN
IN DER STADT

WEBINAR



Gleich geht es los.... Macht es Euch bequem....

Ablauf

1. Warum es zusammen einfacher ist als allein
2. Bilder und Videos aus Pankow
3. Was benötigt wird
4. Fragen und Austausch



Warum es gut ist Terra Preta gemeinsam mit anderen zu machen

- Mit und von anderen lernen, statt sich selbst alles allein anzueignen.
- Gemeinsam mit Nachbarn und Freunden auf die Suche nach einem geeigneten Ort gehen.
 - Wichtig ist ausreichende Feuchtigkeit und Futter für die Kompostwürmer!
- Dann braucht man weder Balkon noch eigenen Garten.
- Ausgaben und Aufgaben teilen!
 - Man kann den eigenen Geldbeutel schonen und wechselt sich mit anderen bei der Versorgung der Terra Preta ab.
- Endlich kann man selbst hergestellten Humus zum Pflanzen nutzen.
 - Nie wieder Pflanzenerde mit Torfanteil aus dem Baumarkt!

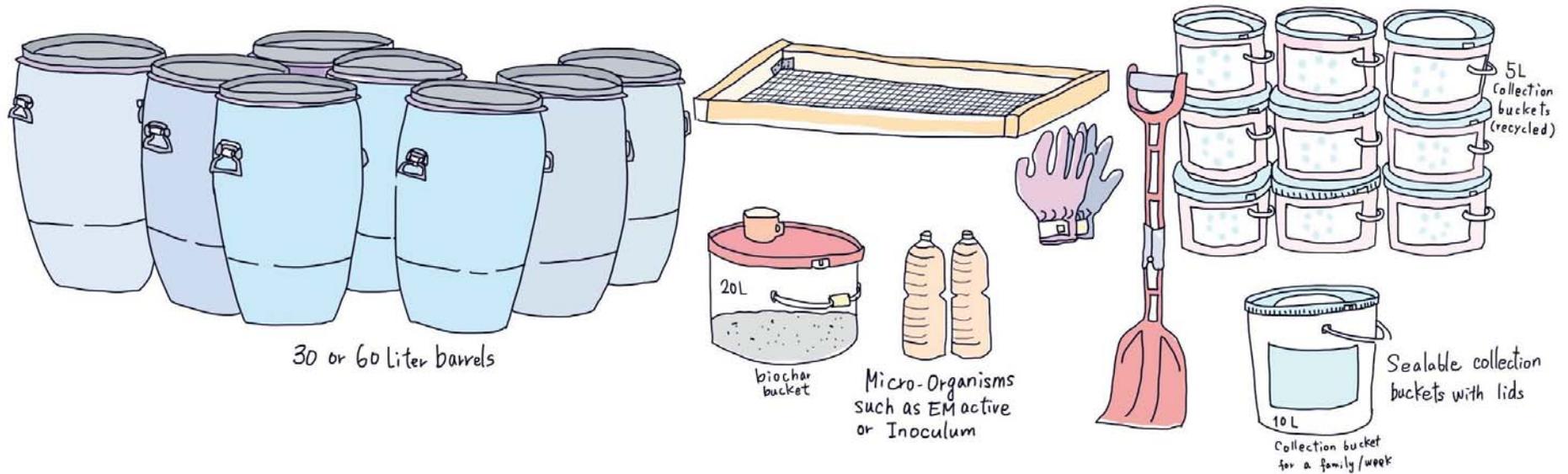


Warum Terra Preta

- Küchenabfälle enden nicht mehr in der Tonne
- Ein Stoffkreislauf entsteht
- Es entsteht fruchtbarer Humus
- Pflanzen werden groß und stark
- Und ganz nebenbei speichert man noch CO₂ im Boden.
- Auf dem Balkon oder im Garten das Klima verbessern
- Im Gegensatz zu einem Komposthaufen, lockt ein Haufen Terra Preta keine Ratten an!



Was benötigt wird



Küchenabfälle

Sammelbehälter für Zuhause ca. 5 bis 10 Liter

Tonnen zum Fermentieren 30-60 Liter

Biokohle

EM oder einen anderen Starter für die Fermentierung

Schaufel & Sieb

Platz

Zeit & etwas Aufmerksamkeit

Möchtest Du mit uns Terra Preta machen?



Unsere Motivation: Toller Humus!



Unsere fleißigsten Helfer



Sammelbehälter vorbereiten





Eine Tasse Holzkohle mit EM in den Sammeleimer















Sieben mal sieben



Holzrahmen mit Kaninchendraht

Steine, Zweige und andere nicht zerkleinerte
Teile werden aussortiert

Fertig!





Profi-Tipp: Ein volles Faß von 30 Liter ist halb so schwer wie ein volles 60 Liter-Fass!

Welche Küchenabfälle kann man nutzen?

Ja, bitte

- Obst & Gemüse
- Kaffee & Tee
- Zitrusfrüchte
- Eierschalen

In geringen Mengen

Öl & Fett, Brot, gekochtes Essen

Tipp:

Obst- und Gemüsereste am besten in kleine Stücke schneiden.

Lieber nicht

- Knochen und Fischgräten



Zeiträume

1-2 Wochen Küchenabfälle zuhause sammeln.

8-12 Wochen in einer Tonne fermentieren.

Dann aufschichten und mit Holzkohle mischen, die Würmer dürfen ran!

Am besten den Erdhaufen immer etwas feucht halten.

3-6 Monate später: Der Humus ist fertig, wenn die Kompostwürmer weitergewandert sind.

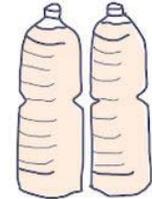


Wo bekomme ich was ich brauche?

Worauf sollte ich achten?

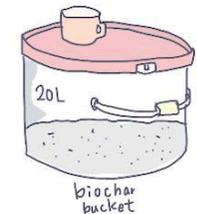
Effektive Mikroorganismen oder andere Starter für Bokashi

Lokaler Handel oder Versand



Biokohle

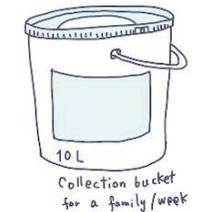
Versandhandel oder lokaler Handel, **auf Zertifikat achten**: ohne Schadstoffe, geeignet für Gartenbau



Sammeleimer

Kantinen oder Restaurants fragen (Behälter für Salate, Soßen, Joghurt etc. sind ideal)

Deckel sollte **dicht schließen**



Sammeltonnen (30-60 Liter) für die Fermentierung

“Weithalsfass”, am besten mit Handgriff

Lokaler Handel oder Versand

Bei gebrauchten Fässern fragen, was vorher drin war, im Zweifelsfall lieber nicht...



Fragen und Antworten



**Weitere Fragen und Anmerkungen gerne auch als Mail
an:**

hello@dycle.org



**Vielen Dank, dass ihr
dabei wart!**