"Müll - nein Danke" Gründe deine eigene Gruppe!

Terra Preta aus Küchenabällen Illustration von Ayumi Matsuzaka 🗟 Übersetzt von Doris Wollgien-Hahn 🖫



BYGLE Zukunti Alonzon. eV www. dycle.org



Bereite Deinen Holzkohle-Eimer vor! Zuerst machen wir aktivierte Holzkohle. Mische die Mikroorganismen, das Holzkohle Pulver und Wasser in dem Einer mit Deckel. Das Holzkohlepulver solte nicht zu nass sein. Wenn man es vermengt, sollte es eine Klumpige Konsistenz haben.

Aktivieter Holzkohle

Lid close

Schliepe den Deckel. Lass einen Kleinen ca. 100 ml fassenden Becher mit in dem Eimer, sodass die Mitglieder leicht die Holzkohle enthehmen Können. Ein gutes Mischungsverhältnis ist: 0.5 liter EM-a (Mikroorganismen) auf 5 liter Holzkohle pulver.



Kunstofffässer mit 30 oder 60 Liter

Jedes Mitglied erhält einen

Sammeleimer und fügt diesem einen Becher aktivierter Holzkohle hinzu.



Gebe nun küchenabfälle hinzu kleine gehackte Stücke sind für die Fermentation vorteilhafter.



Mikroorganismen

(2.B. aktiviertes EM oder

ein Inokulum)

Verschließe den Einer und Schüttele ihn Kräftig durch, sodass sich die Küchenabfälle mit der Holzkohle Verbinden



Verschließbare Sammeleimer

mit Deckel

(bevorzugt recycelte Eimer,

5 Lfür eine Einzelperson, (OL für eine Familie)

Füge mehr Küchenabfälle hinzu. Was in den Eimer hinein darf: Gemüse, Frichte, Toe, Zitrustrüchte, Eierschalen, und Kleinen Mengen auch Speiserester Ol und Fett. Lieber nicht: Knochen von Fisch

oder Fleisch (die Zerfallen nicht)



Füge weitere Küchenabfälle hinzu, schüttle immer wieder durch. Nach ca. einer Woche dürfte der Eimer voll sein.



Jeder Abfallkrieger entleert den gefüllten Eimer in ein Sammelfass entleeren. Wichtig vor dem befüllen ist es den Fassboden mit einer Schicht Holzkohle zu Versehen. Die Fermentation im Fass beginnt langsam.



-> Nach Hause gehen →Weiter sammeln

> Erneut gibt man einen Becher Holzkohle in den eigenen Sammeleimer und startet erneut mit dem Sammeln und Schütteln der Küchenabfälle.



Im großen Fass muss der Inholt immer wieder Zusammengepreset werden, sodass Saverstoff entweicht und eine anaerobe Fermentation ermöglicht wird.



Ist das Fass voll, wird als letztes eine Schicht Holzkohle über den ganzen Inhalt gestreut und dann das Fass verschlossen.



Dann lässt man den Inhalt 6 Wochen lang fermentieren Das 2. Fass wird Vorbereitet



1

Nach der Fermentation ist das Gemüse z.B. an seiner Form noch erkennbar. Der Geruch ist jetzt allerdings schon mild sauer.

Das fermentierte Material wird jetzt herausgenommen und mit Hutterboden bedeckt. Falls Kompost oder Terra Preta Vorhanden ist, bitte zusätzlich hinzufügen.

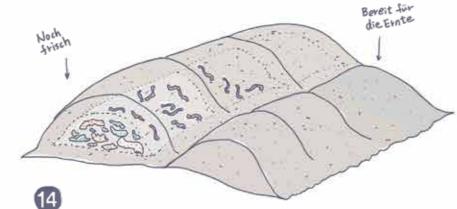
Holzkohle-Pulver Kann auch hinzugefügt werden. Die Gesamt Menge an Holzkohle sollte 10.15% (volumen) betragen.



Wenn dann Keine Abfallreste mehr zu erkennen sind und die meisten Regenwürmer sich Verzogen haben, ist die Erde veif, geerntet zu werden. Beim Durchsieben mit einem Maschenrahmen kann man nicht kompostierte Anteile aussondern.



Terra Preta ist sehr kraftvoll und effektiv. Für den Garten und die Pflanzen ist es vorteilhaft, sie mit Mutterboden zu mischen.



Der beste Platz für dieses Projekt ist eine Ecke im Garten order angrenzend an den Kompost.

Die wetzute Schicht sollte Vertaht mit dem Endhaden habe

Die unterste Schicht sollte Kontakt mit dem Erdboden haben, damit Regenwürmer ihr neues Zuhause finden können. Das ganze Gemenge lässt man ein paar Monate ruhen, je nach Lage und Jahreszeit.



Der Prozess der "Reifung" beschleunigt sich im Sommer deutlich, wenn man öfter mal Regenwasser hinzugibt. Im Winter kann man alles mit Laub abdecken.



Alle Mitglieder werden informiert, dass sie nun Terra Preta Substrat einten Können. Schritte 13-17 machen es einfach mehr spaß, wenn sich die Gruppe dazu trifft-vergesst nicht, Euch gemeinsam Wohlfühlmomente zu schaffen und sie zu feiern!



biochar Pounds

Du benötigst jetzt line ltw größere Menge Holzkohle Pulver. Das wird jeweils auf die letzte Abfollschicht im Eimer gestreut.



spare buckets



spare biocher

Mit Einen Plastikdeckel oder einen flachen Teller lässt sich der Inholt noch mehr zusammenpressen, damit möglichst viel Souerstoff entweicht.

Version für Fortgeschrittene 🎱

Wenn Du die küchenabfälle in Deinem Einner länger als eine Woche Sammeln Willst, ist es besser, sie vegelmäßig zusammenzupressen.