

Japanska mikroorganismer ger luktfri kompostering



Matavfall en tillgång. Kompostera på japanskt vis istället för att bränna överbliven mat! Det förespråkar Bertil Olsson och Jenny Harlen som nu lanserar Bokashi – en luktfri och enkel komposteringsmetod – i Sverige.



Nyttigt riskli. Bokashiblandningen består av effektiva mikroorganismer som gör att matresterna varken luktar illa eller ruttar.



Cirkeln sluten. Den som Bokashi-komposterar får den bästa planteringsjord och gödning som finns. Jenny Harlen odlar kryddor och tomater som växer som bara den.

Av jord är maten kommen och jord ska våra matrester åter bli. Det anser Bertil Olsson och Jenny Harlen utanför Säffle som vill få svenskar att anamma Bokashi – en modern japansk komposteringsmetod.

Varje år slänger vi svenskar i genomsnitt 100 kilo mat per person. Bara 15 procent tas omhand och behandlas biologiskt medan resten transporteras bort och bränns. Ett onödigt och ohållbart slöseri som inte gynnar miljön, menar Bokashi-förespråkaren Bertil Olsson.

– Matavfall är en tillgång och inget som vi ska bli av med genom förbränning, samtidigt som den odlingsbara jorden minskar för varje år. Med Bokashi sluts cirkeln och du får den bästa planteringsjorden och gödningen som finns, säger han engagerat.

Så vad är då Bokashi? Själva ordet är japanska och betyder ”jäst organiskt material”. En japansk professor i mikrobiologi vid namn

” Jag blandar Bokashi-kompost direkt i tomathinkarna i växthuset, de växer som bara den!

Teruo Higa tyckte det var märkligt att det växte bättre i diket än på åkern bredvid som var full av konstgödsel. Han gjorde många studier och la under 1980-talet grunden till Bokashiblandningen – ett slags riskli uppbyggt av EM, effektiva mikroorganismer som finns naturligt i vår omgivning. Vid kontakt med organiskt avfall bryts de ner genom jäsnings. Tack vare mikroorganismerna varken ruttar matresterna eller luktar illa som annars ofta är fallet i en vanlig kompost.

– **Avfallet spjälkas istället** upp och behåller sina proteiner, mineraler och näringsämnen. Dessutom återför Bokashi kolet till jorden där det till skillnad från traditionell kompostering inte frigör koldioxid eller metan, understryker Bertil Olsson som fick upp ögonen för Bokashi genom sambon och företagskompanjonen Jenny Harlen.

– I Australien, och Nya Zeeland där jag kommer ifrån, använder många Bokashi. Likaså i stora delar av Asien men även i London. Nu hoppas vi kunna få svenskar att börja använda metoden också, säger hon och tillägger att det dock alltid tar tid att förändra

människors vanor.

Förutom insatsen för miljön kan mer pengar i kassan fungera som motor för att få hushållen att testa Bokashi.

– Vi behöver till exempel ingen sophämtning längre! Matavfallet tar vi hand om själva och resten återvinner vi. En annan bonus är den stora minskningen av plastkassar, säger Jenny som är mycket trädgårdsintresserad.

Hon odlar tomater, örter och blommor och har numera alltid gratis jord.

– Jag blandar Bokashikompost direkt i tomathinkarna i växthuset, de växer som bara den! säger hon nöjt.

Själva komposteringsprocessen, som kostar en krona om dagen, är inget hokusokus och inte det minsta krångligt, försäkras Bertil.

– Dagens matrester läggs i en burk på diskbänken. På kvällen tömmer vi den i en lufttät Bokashihink. Därefter håller man på en näve Bokashi och sen är det klart.

Eller nästan klart; när hinken i köket är full efter ett par tre veckor ska innehållet efterjasa ytterligare ett par veckor. Under tiden fylls en ny hink.

Så snart som Bokashihinken är färdigjäst kan innehållet grävas ner i trädgården och nyttjas som jordförbättring.

Men detta låter sig naturligtvis inte göras under den smällkalla vintern i Sverige. Här får vi istället mellanlagra Bokashin i en varmkompost i trädgården, alternativt i en förvaringslåda eller tunna.

Genom sin e-butik och företaget ME Gård & Teknik AB som ligger naturskönt i Södra Ed utanför Säffle, marknadsför Bertil och Jenny Bokashi över hela Sverige. Företaget har ett bra samarbete med EM organisationen i Europa och gensvaret har hittills varit positivt.

– Vi har nu fått kunder från Umeå till Ystad, byggt nätverk och dragit igång pilotprojekt med förskolor, kommuner och bostadsrätter. Danderyds kommun har till exempel byggt upp en utställning om Bokashi, säger Bertil Olsson och understryker att de bara befinner sig på steg ett i trappan.

Än så länge.

– Ryktet börjar spridas via våra och andras bloggar. Om två-tre år hoppas vi att Bokashi har slagit igenom i Sverige.