

Terra Preta

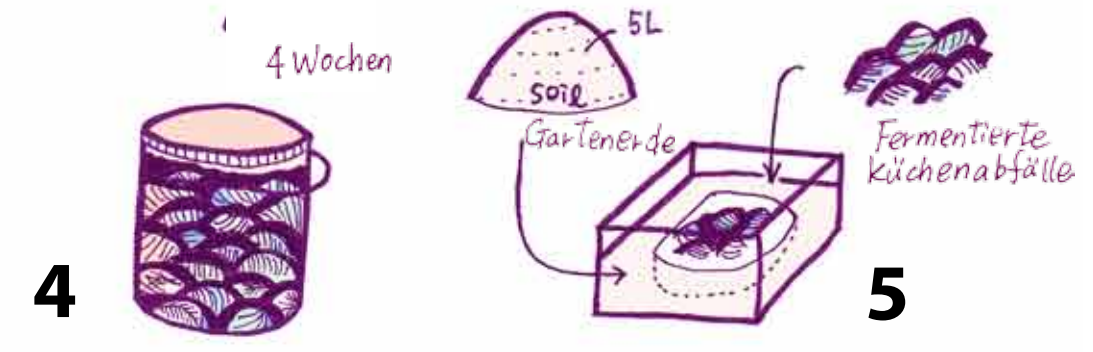
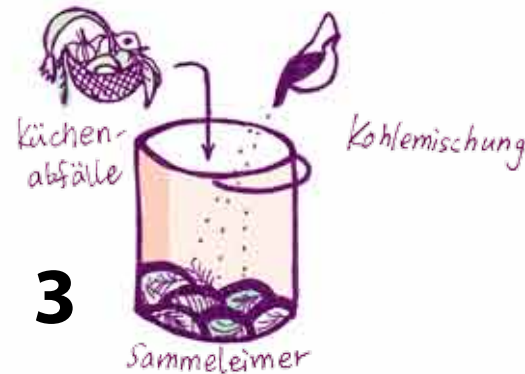
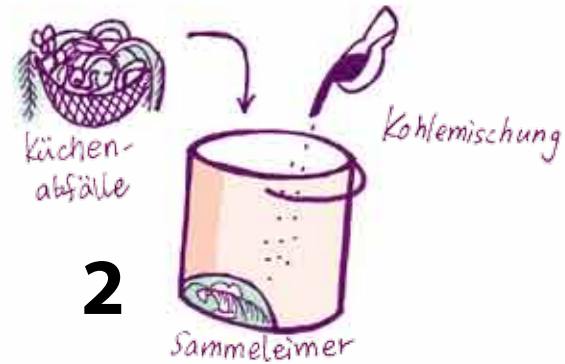
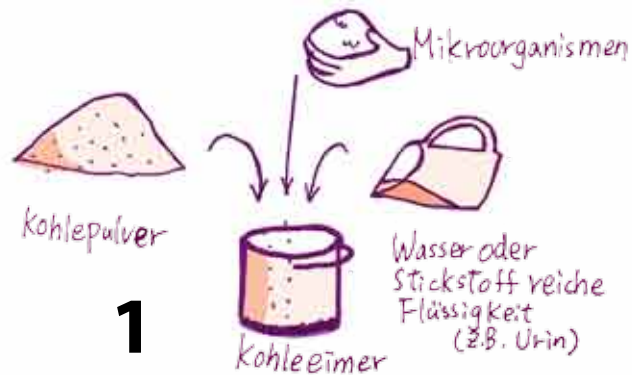
Fermentieren und Vererden von Küchenabfällen mit Pflanzenkohle

entstanden durch Ayumi Matsuzaka,
Unterstützt durch Dr. Haiko Pieplow



www.ayumi-matsuzaka.com

Folgendes wird benötigt



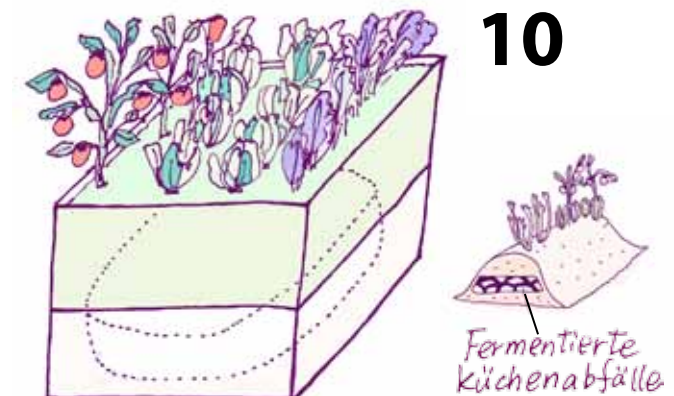
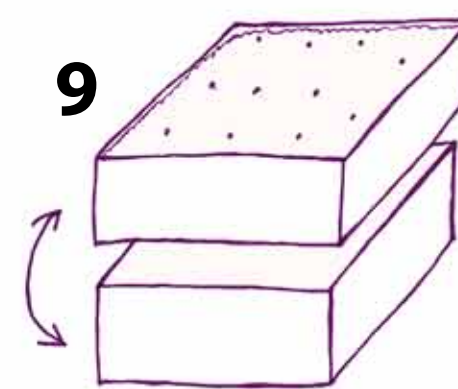
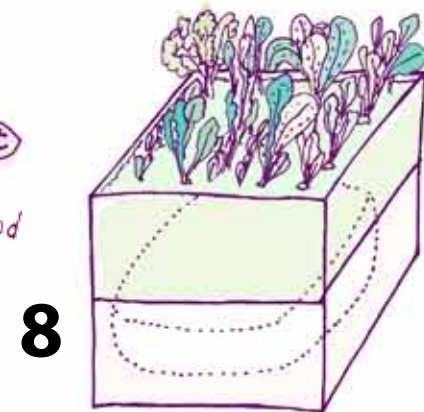
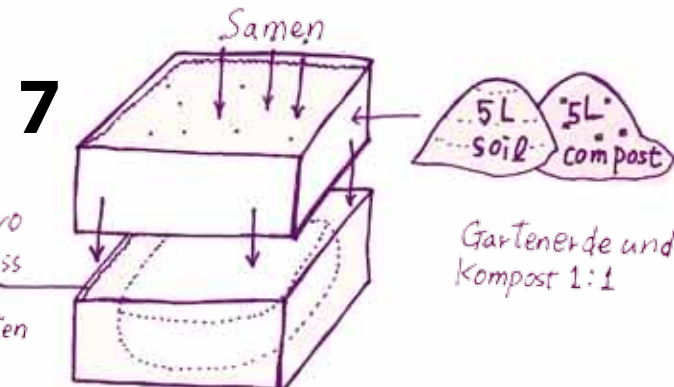
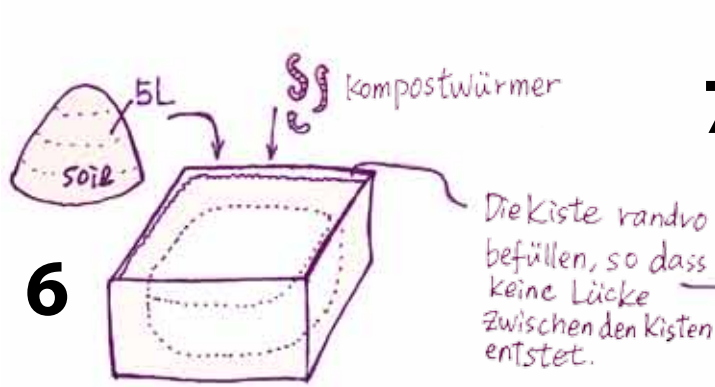
Kohlemischung zubereiten:
Kohlepulver, Mikroorganismen und Wasser in den Eimer geben. Gut vermischen. Anschließend den Deckel fest verschließen, um ein Austrocknen zu verhindern. Optional können auch Asche oder Gesteinsmehl dazugegeben werden.

Küchenabfälle in den Eimer geben und mit der Kohlemischung bedecken. Es können auch gekochte Materialien und Zitrusfrüchte verwendet werden. Die Fermentation von Fleisch, Knochen oder Fisch benötigt mehr Zeit und kann Ungeziefer anziehen. Deckel fest verschließen.

Nach jedem Dazugeben von Küchenabfällen mit Kohlemischung bedecken, so dass sich Schichten aus Küchenabfällen und Kohlemischung abwechseln. Auch Tierdung wie z.B. Hühnermist kann genutzt werden.

Wenn der Eimer voll ist, alles mit der Holzkohlemischung bedecken und den Deckel fest verschließen. 4 Wochen stehen lassen. Währenddessen beginnen die Mikroorganismen mit der Fermentation.

Nach Ablauf der 4 Wochen 5L Gartenerde auf dem Boden und die fermentierten Küchenabfälle in der Mitte der Kiste verteilen.



Den oberen Teil der Kiste komplette mit den Resten der Gartenerde befüllen. Kompostwürmer dazugeben. Diese Kiste wird die untere Kiste des Zweikistensystems darstellen.

Eine zweite Kiste auf die untere Kiste stellen und mit Gartenerde und Kompost im Verhältnis 1:1 auffüllen. Jetzt kann es mit dem Bepflanzen losgehen!

Die Pflanzenwurzeln finden ihren Weg. Sobald die schwarze Erde in der unteren Kiste reif ist, nutzen die Wurzeln auch die Nährstoffe von dort.

Im nächsten Jahr kann man die Kisten einfach austauschen. In der unteren Kiste kann erneut schwarze Erde aus fermentierten Küchenabfällen für das kommende Pflanzjahr vorbereitet werden (Schritte 1-6).

Unbedingt darauf achten, dass keine Zwischenräume zwischen den Kisten entstehen und von Neuem bepflanzen!

Im Garten können die fermentierten Küchenabfälle auch direkt auf Naturboden in ein Beet eingebracht werden (Als Schicht zwischen die Gartenerde)!