



## Pressemitteilung

15.04.2024

### **Zusammenarbeit von Fischer's EM-Chiemgau und Kraut & Rüben Magazin – Alles rundum Bokashi**

Ein Konzept, das durch Kreislaufdenken und Zero Waste überzeugt. Mit diesem Grundgedanken hat das Kraut & Rüben Magazin unsere Bokashi-Methode getestet. Nicht nur für zuhause eignet sich diese Methode ideal, sondern sie kann auch ganz einfach in den Arbeitsalltag integriert werden und Anwendung in der Büroküche finden. Hierbei wird der Kreislauf von organischen Materialien vom Garten zur Küche und wieder zurück geschlossen. Nützlich in jeder Hinsicht - Gemüseabfälle, Kaffeesatz und Essensreste werden im Eimer fermentiert und anschließend als Dünger für den Garten genutzt. Ein weiterer Vorteil dabei ist die Entstehung von Humus. Dieser Humus verbessert den Boden und lockert ihn innerhalb kurzer Zeit auf. Während des Fermentationsprozesses gehen keine Nährstoffe verloren. Stattdessen entstehen Vitamine, Enzyme, Aminosäuren und Antioxidantien, die den Pflanzen rasch zugutekommen. Sowohl die Mikrobiologie des Bodens als auch die Pflanzen profitieren von den präbiotischen Eigenschaften des Bokashis. Im neuen Video von Kraut und Rüben erhält man eine Einführung, sowie nützliche Tipps und Tricks rundum das Thema Bokashi.

---



Team Kraut & Rüben mit unserem Bokashi Eimer

©Britta Gunpath/kraut&rüben



Bokashi wird aus dem Eimer im Beet verteilt

©Britta Gunpath/kraut&rüben



Bokashi wird in das Beet eingearbeitet

©Britta Gunpath/kraut&rüben