

Viele, die EM kennen, praktizieren das Fermentieren von organischen Materialien mit Hilfe der Effektiven Mikroorganismen, sei es nur für die Verwertung der eigenen Küchenabfälle oder in größerem Maße in Kleingärten oder Gärtnereien. Nach dem bekannten Prinzip der Sauerkrautherstellung wird aus den Abfällen ein höherwertiges Gut, nämlich ausgezeichnete Dünger voll von nützlichen Stoffen für Pflanzen und Bodenleben. Projekte im städtischen Raum scheitern leicht daran, dass für größere Mengen Bokashi Abnehmer oder Einsatzmöglichkeiten gefunden werden müssen. In diesem Berliner Projekt findet beides statt: Es wird nicht nur erstklassiges Bokashi hergestellt, es wurden auch Abnehmer gefunden, die das Bokashi freudig entgegennehmen. Ganzheitlichkeit wird in diesem einzigartigen Projekt umfassender verstanden als sonst üblich. Sie bezieht sich nicht nur auf den Kreislauf der Waren – im Wirtschaftsprozess ausgesonderte Lebensmittel werden in den Naturkreislauf zurückgeführt – sondern nimmt auch die handelnden Personen in diesen Prozess auf, von denen, die das Bokashi herstellen über diejenigen, die es verteilen bzw. einbringen bis hin zu den Nutznießern vor Ort. Bemerkenswert ist die zusätzliche soziale Dimension, wenn in Zusammenarbeit mit einer Schule kulturelle, pädagogische, stadtgeschichtliche sowie ökologische Komponenten wie selbstverständlich miteinander verbunden werden. Unsere Mitarbeiterin Monika Baalman hat das Projekt kürzlich besucht.



Die Reste der Überflussgesellschaft

Berliner Großmarkt, Halle 102 – hier befinden sich die Räume der Berliner Tafel e.V. – und mittendrin der „Bokashi-Raum“, in dem Anna Andrea Herr mit ihrem Team seit Juni 2007 aus Bioabfällen hochwertigen, fermentierten Kompost, das sogenannte „Bokashi“ herstellt.

Anna Andrea Herr, eine Künstlerin mit großer Begeisterung für die Möglichkeiten der EM-Technologie, ist mit der Idee, die bei der Berliner Tafel anfallenden Bioabfälle zu Bokashi zu fermentieren, an die Gründerin und Vorsitzende der Berliner Tafel, Sabine Werth, herangetreten, die davon begeistert war.

Geschäftiges Treiben in der Eingangshalle der Berliner Tafel. Kisten mit Gemüse, Obst, Brot und vielem mehr werden hereingeschleppt. Allein in Berlin werden 20% aller Lebensmittel weggeworfen, weil sie über-

flüssig sind, nicht mehr verkauft werden können. Ein Teil dieser Lebensmittel landet mittlerweile als Spende bei der 1993 gegründeten Berliner Tafel. An großen Tischen werden die eingehenden Spenden

Links: Bei der Berliner Tafel angelieferte Ware wird als erstes sortiert. Rechts: Obst und Gemüse werden geputzt und die Reste zu Bokashi verarbeitet.



sortiert. Qualitativ einwandfreie Lebensmittel werden über soziale Einrichtungen und kirchliche Ausgabestellen in der ganzen Stadt an Menschen in Not verteilt. Es bleibt aber immer noch ein stattlicher Rest von nicht mehr verwertbaren Bioabfällen. Wohin damit? Ein Teil geht als Viehfutter an zwei Landwirte in der Umgebung. Der Rest vom Rest müsste aufwendig entsorgt werden. Das entfällt mehr und mehr, da seit dem letzten Jahr hieraus erstklassiger Dünger, nämlich EM-Bokashi gewonnen wird.

Obst-, Gemüse-, Brot- und Schnittblumenabfälle werden sorgfältig zerkleinert, mit EM-Keramikpulver, Reismehl und Urgesteinsmehl vermischt und mit EM besprüht. Die Brotabfälle sind wichtig für ein ausgeglichenes C:N-Verhältnis (C:N – Kohlenstoff:Stickstoff) und sorgen außerdem dafür, dass die Mischung nicht zu feucht ist.





Links: Jonas Malys, Anna Andrea Herr und Cengiz Ünal vor den Bokashi-Tonnen; aussortiertes Obst und Gemüse werden zerkleinert, mit EMA vermischt und in die Tonnen gefüllt. Ganz unten: Das Material wird mit Körpergewicht verdichtet.

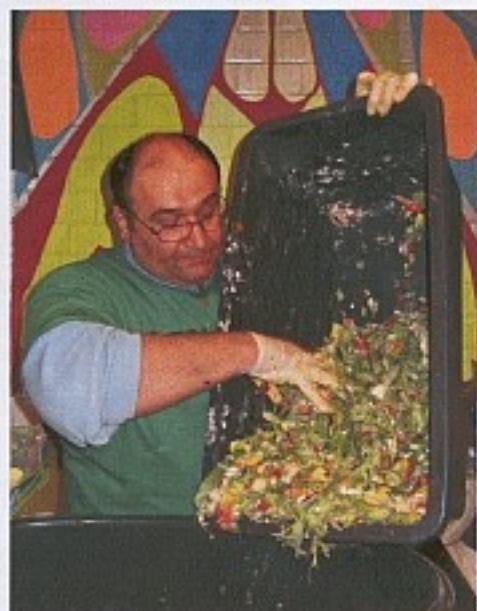
Regelmäßig gespendetes Reismehl, dessen Verfallsdatum überschritten ist, liefert Mineralstoffe und sorgt ebenfalls für einen guten Feuchtegrad. Mit dieser Mischung werden 230-300 l große Tonnen befüllt, nochmals mit ca. 4 l EMA versetzt und je nach Außentemperatur 3 bis 6 Wochen lang fermentiert. Überschüssige Feuchtigkeit wird abgezapft und u.a. als Flüssigdünger für Topfpflanzen eingesetzt. Um die Kosten gering zu halten, wird das notwendige EMA vor Ort hergestellt – manchmal sogar mit gespendetem, hochwertigem Tafelwasser, das zusätzlich mit EM-Keramik energetisiert wird. In einem von der Firma EMIKO zur Verfügung gestellten Fermenter werden jeweils 100 l angesetzt und dann für die Lagerung in kleinere Flaschen abgefüllt.

Was machen mit all dem Bokashi?

Das fertige Bokashi sieht gut aus und riecht

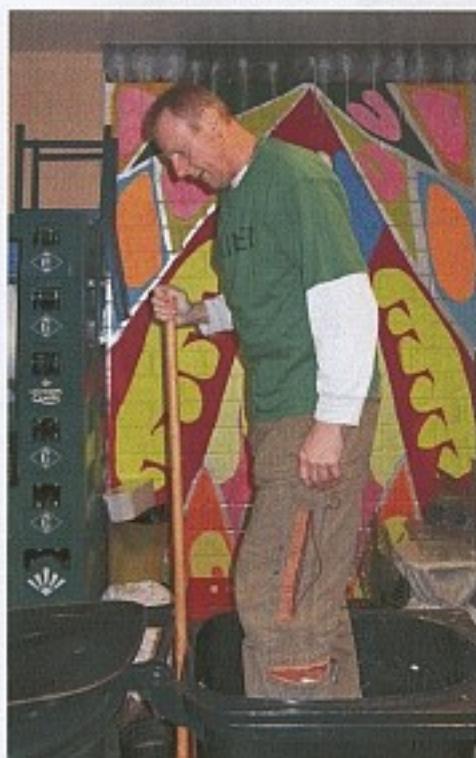
angenehm. Es wird in kleinere luftdicht verschließbare Kübel gefüllt, gut verdichtet und steht so zur Abholung bereit. Bisher gab es keine Schwierigkeiten, dafür Abnehmer zu finden, zunächst vor allem über bestehende Kontakte. Anna Andrea Herr ist es wichtig, das fertige Bokashi nicht einfach weg zu geben. Sie und ihre Mitarbeiter sind vor Ort, wenn Bokashi ausgebracht wird, erklären, beraten und helfen mit. „Wir wollen vermeiden, dass Leute schlechte Erfahrungen machen, nur weil sie das Bokashi falsch anwenden“. So sieht man ihre Mitarbeiter schon mal im Park des Nachbarschaftshauses Urbanstraße, in den Grünanlagen eines Krankenhauses oder in Schrebergärten graben und den Besitzern, Gärtnern oder Projektmitarbeitern die Prinzipien dieser optimierten Kreislaufwirtschaft erklären, damit sie dies zukünftig selbständig erledigen können und Fehler vermieden werden.

Bokashi wirkt in Berlin auch dort, wo man es nicht vermutet, zum Beispiel im Anhaltergarten am Gleisdreieck. Hier hat Ben Wagen, ein bekannter, 78jähriger Berliner Aktionskünstler und Baupate sein Atelier. In Abstimmung mit ihm wurde Bokashi ausgebracht, allerdings nicht tief genug. Füchse haben es gerochen, für gut befunden, verspeist und dabei Löcher hinterlassen – Stolperfallen für den Menschen. Beim Ausbringen von Bokashi in öffentlichen Grünanlagen ist also unbedingt darauf zu achten, dass das Material nicht zu flach eingegraben wird.



Ein Jubiläum, eine Bokashi-Torte, Kunst, Bäume und viele Kinder

„Das Parlament der Bäume wird volljährig!“ (Siehe den Kasten übernächste Seite.) Zu diesem Anlass erhielten die dort wuzelnden Abgeordneten eine Bokashi-Torte, hergestellt von Anna Andrea Herr und ihrer Mannschaft aus den fermentierten Abfällen der Berliner Tafel. Das prächtige (Kunst)Werk wurde ihnen von Kindern der benachbarten Regenbogen - Grundschule in Berlin Neukölln überreicht. Stück für Stück servierten sie stielecht auf Silbertellern, um sie dann in zahlreichen Löchern um die Bäume herum zu versenken. Die Abgeordneten werden es sicher durch einen kraftvollen und schönen Wuchs danken. Was noch wichtiger ist: Die Kinder haben gelernt, was ein funktionierender, natürlicher Kreislauf ist, aber auch, dass Vergnügen, Kunst, Zeremonie und Kultur nicht





Rechts: Die Kinder der Regenbogen-Grundschule dekorieren die Bokashi-Torte, die sie anschließend den Bäumen zum Jubiläum an die Wurzeln geben. (oben)

Unten: Anna-Andrea Herr beim ersten Einbringen von Bokashi; gut fermentiertes Bokashi erkennt man an dem weißen Pilzbelag an der Oberfläche.



im Gegensatz dazu stehen. Dieser Aspekt ist bezeichnend für die EM-Welt: Die Beschäftigung mit EM macht Spaß, weil sie leicht, angenehm und gesund ist. Und oft sind es kreative, neugierige Menschen, die sich damit beschäftigen und immer neue Aspekte und Betätigungsfelder für EM finden. Den Kindern und allen Beteiligten hat es ganz offensichtlich viel Spaß gemacht.

Wegweisendes Beispiel

In Berlin wurde 1993 die erste Tafel gegründet. Inzwischen gibt es 770 Tafeln in ganz Deutschland, die im Bundesverband Deutsche Tafel e.V. (www.tafel.de) organisiert sind. Es passt gut, dass auch in Berlin dieses wegweisende Projekt begonnen wurde, das eine der ursprünglichen Ideen der Tafeln um einen entscheidenden Schritt erweitert hat: möglichst gar keine Nah-

rungsmittel verderben zu lassen und das, was nicht gegessen wird, wenigstens der Mutter Erde als hochwertige Nahrung zurückzugeben.

Der EM e.V. wird dieses Projekt weiter unterstützen, und wir hoffen, dass es ein Beispiel für viele andere ähnliche Projekte und Initiativen, z.B. andere Tafeln, sein wird.

Monika Baalmann

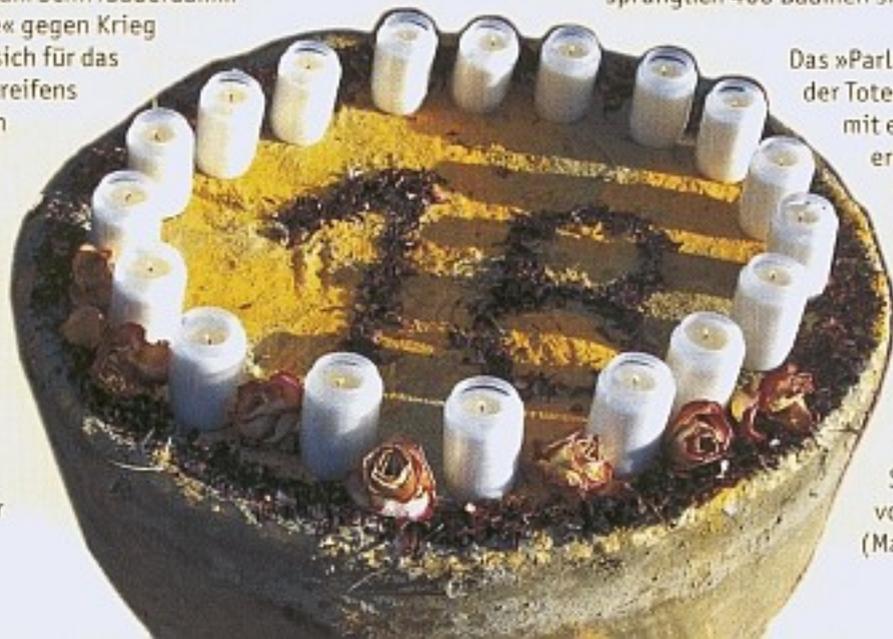


Ben Wagin erläutert sein Projekt vor JournalistInnen

Das »Parlament der Bäume«

In der Wendezeit 1989/90 rief der Berliner Künstler Ben Wagin gegenüber dem Reichstag am Schiffbauerdamm das »Parlament der Bäume« gegen Krieg und Gewalt ins Leben, als sich für das Niemandsland des Grenzstreifens noch keiner verantwortlich fühlte. Dort steht der einzige noch existierende Mauerrest im Regierungsviertel. Das Gelände bestand ursprünglich aus mehreren Teilen: 16 Bäume wurden von den Ministerpräsidenten gepflanzt, die 16 Bundesländer symbolisieren sollen, das Denkmal »Europa Erde Werde« musste später dem Neubau des

Bundespresshauses weichen, und von einem Ensemble von ursprünglich 400 Bäumen sind nur noch 100 erhalten.



Das »Parlament der Bäume« gedenkt der Toten an der Berliner Mauer u.a. mit einer Tafel, die die 298 Mauer-toten nennt. Es erinnert an die Geschichte dieses Ortes, wendet sich gegen Gewalt und Trennung, weist aber besonders mit den Pflanzungen der Bäume in eine versöhnliche, friedliche, gesunde Zukunft, in der dieses »Parlament« eine eigene Sprache spricht: »In Schatten spendenden Zweigen vom Wind bewegte Blätter. (Markus Kutter)«