Bokashi – ein wertvoller Dünger - selber hergestellt.
Ein Workshop von und mit den Schaugärtnerinnen Gr
Montag 26. Mai 2025, 14.00 – 16.30 Uhr

Nachhaltigkeit, Umweltfreundlichkeit und Selbstversorgung ist in aller Munde. In diesen Trend passt es, unseren Dünger für den Garten, sowie Balkon und Zimmerpflanzen aus vorhand-enem, wertvollen Grünzeug selber herzustellen.

Alles was es braucht ist Experimentierfreudigkeit, etwas Zeit und eine kleine finanzielle Investition. Mit Bokashi werden die Bodenlebewesen genährt und belebt, die Pflanzen stärker und gesünder und die Ernte entsprechend erfreulich ertragreich. Ein wunderbarer Kreislauf und ein Gewinn für alle.

Bokashi ist Japanisch und heisst frei übersetzt „fermentiertes Allerlei". Wir alle kennen den gesunden Nährwert von Sauerkraut. Bokashieren kann sehr gut mit der Sauerkraut Herstellung verglichen werden. Dabei verwenden wir frisches, gesundes Grünzeug wie Küchenabfälle, Gjätt aller Art, auch etwas Rasen- und Staudenschnitt und natürlich EM, die effektiven Mikroorganismen, die die Fermentierung unterstützen.
Es ist keine Wissenschaft, es gibt kein genaues Rezept, wir arbeiten mit den vorhandenen Materialien aus der Natur, experimentieren, beobachten und lernen ständig dazu.

Der Workshop beinhaltet:

- Was ist EM, Bezug und Herstellung von EM
- Zubereitung von Grünzeug für die Fermentierung.
- Kompost und Bokashi, der Unterschied und die Zusammenwirkung
- Verwendung von Bokashi im Garten, bei Topf- und Zimmerpflanzen.
- Gemütlicher Abschluss mit einer feinen Nascherei.

Der Workshop bietet dir Gelegenheit für den persönlichen Austausch mit passionierten Gärtnerinnen aus dem Kanton Graubünden.

Montag 26. Mai 2025 14:00 - 16:30 Uhr
Treffpunkt Biogarten Schanfigg – in St. Peter Abzweigung nach Pagig, nach 400 m links. 7 Min Fussmasch ab Postautohaltestelle
Anmeldung bis 20. Mai bei Evie Sprecher
Tel. 078 640 03 62 oder biogarten.schanfiggg@gmail.com
Kurskosten für Nichtmitglieder Schaugarten Graubünden CHF 30.00