



KOMPOST PÅ 45 KVADRAT

Henrik elsker planter og ønsket seg komposteringsbøtte i 25-års gave. Nå lager han og samboer Nora jord av matavfallet sitt i ettromsleiligheten.

TEKST AINA KRISTIANSEN FOTO AGNETE BRUN

→ DET ER HØST PÅ DEN ROMSLIGE BALKONGEN

i Kværnerbyen, men pallekarmene og balkongkassene vitner om en frodig sommer. Humle, solsikker, tomater og gresskar har vært blant sommerens prosjekter.

– Vi har hatt lyst til å ha noen planter, for vi synes det blir så mye triveligere her. Spesielt på balkongen, hvor det er litt åpent, forteller Nora Engevold (25).

Hun har vokst opp i Ås med en hageinteressert mor og kan ikke forestille seg et hjem uten planter.

Nora studerer regnskap og revisjon, og på fritida skriver hun bloggen Norashjemmelagde.no. Samboer Henrik Ognøy Bakkelund (25) studerer informatikk og programmering og kjører T-bane i helgene.

– Jeg er veldig glad i planter og interessert i god jord, sier Henrik.

– Jeg drev og maste på moren hennes for å få jord hele tiden, for hun hadde så god jord ute i Ås. Det ble for dumt å drive og ta med en handlepose med jord hver gang jeg var hos svigermor.

BOKASHI

- Bokashi er en japansk fermenteringsmetode for kompostering av matavfall.
- Det er enkelt å få til, tar liten plass og lukter ikke vondt.
- Gjør om alt av matavfall til næringsrik jord og gjødsel på få uker.

Henrik mente de umulig kunne være de første som drømte om en innendørs kompostløsning, og dermed begynte jakten på en løsning for å lage jord selv. Det de fant var bokashi.

BOKASHI TIL BURS DAGEN

Henrik ble såpass nysgjerrig at han satte bokashi-utstyr rett på ønskelista. På 25-årsdagen tidligere i høst ble ønsket oppfylt.

– Det er litt spesielt å få i bursdagsgave, men veldig morsomt, sier Henrik.

Bokashi er en enkel måte å kompostere matavfall på. Siden det tar liten plass og ikke lukter vondt, kan du ha komposten inne i leiligheten. Alt du trenger er en lufttett bøtte og såkalt bokashistrø, som består av hveteekli innsatt med effektive mikroorganismer, en

blanding av blant annet melkesyrebakterier og gjær.

Nora og Henrik var mest bekymret for det med lukt og plass, men begge er positivt overrasket over hvor lite det lukter og hvor liten plass bøtta tar.



MINDRE SØPPEL: Henrik og Nora merket raskt at bøtta med matavfall fyltes fort opp og har blitt flinkere til å kaste mindre etter at de startet med bokashi. Henrik er veldig fornøyd med at han slipper å gå ut med søpla så ofte. – Det er jeg veldig glad for faktisk. Det hadde jeg ikke regnet med.

«Det er hagefolket, de som vil dyrke og ha jorda. Og så er det de miljøbevisste, de som ønsker å håndtere matavfallet sitt selv, miljøvennlig og kortreist.»

ANETTE GJERDE, GRÜNDER

– Det eneste jeg merker, er at hvis jeg sitter rett ved siden av den og jobber, kjenner jeg litt gjær-lukt, men det er ikke ubehagelig. Jeg kjenner bare at den er der, sier Nora.

– Det er jo liten plass her inne. Hvis noe kommer litt i veien eller lukter lite grann blir det fort veldig merkbart i hverdagen. Bare det at jeg og Nora og Sinus kan bo her uten at vi tenker over det i det hele tatt i hverdagen, det er helt utrolig, synes jeg, sier Henrik.

TO VEIER INN

Anette Hjerde er en av de tre gründere bak Bokashi Norge på Nesodden utenfor Oslo. Selskapet produserer strø og selger alt man trenger for å kompostere med bokashi, blogger og holder kurs.

Anette forteller at det er to veier inn i bokashikomposteringens verden.

– Det er hagefolket, de som vil dyrke og ha jorda. Og så er det de miljøbevisste, de som ønsker å håndtere matavfallet sitt selv, miljøvennlig og kortreist.

Hun sier de fleste motiveres mest av ønsket om næringsrik jord, noe som er ekstra viktig når man dyrker på liten plass, som i byen.

Dyrking i byen er stadig mer populært, og folk dyrker overalt – i parsellhager og bakgårder, i vinduskarmer og på balkonger.

Hos Nora og Henrik i Kvernbyen var det altså først og fremst den gode jorda som fristet, men det å bli kvitt matavfallet er absolutt en bonus.

VI KASTER FOR MYE

Nora er ikke i tvil om at komposteringsprosjektet deres bidrar til å redusere matavfallet. Paret innså nemlig raskt at bøtta fylles fort opp.

– Man blir jo mye mer bevisst på avfallet sitt med en gang man må ta hensyn til det, sier Henrik.

I fjor kastet norske husholdninger 217.500 tonn matavfall, ifølge rapporten «Matsvinn i Norge 2010 – 2015» fra prosjektet For-Mat. Det vil si at hver person i snitt kaster 42,1 kilo mat hvert år. En gjennomsnittshusholdning kaster hver åttende handlepose – mat for 5800 kroner i året.

TILSKUDDSORDRINGER

- Stadig flere kommuner, inkludert Oslo, gir nå tilskudd til deg som komposterer med bokashi.
- Det er også mulig å få redusert de årlige avfallsavgiftene i en del kommuner og avfallsselskaper.

BOKASHI NORGE PÅ NETT

- bokashinorge.no
- facebook.com/bokashinorge.no
- Instagram: @bokashinorge

LA TORVA BLI I MYRA

– I tillegg har jo Nora snakket om at den jorda man får kjøpt på butikken ofte er torvbasert, og at det ikke er bra for miljøet, sier Henrik.

– Jeg har hatt et krav om at vi skal bruke så lite torvbasert jord som mulig. Det er viktig for meg. Og da ble det litt naturlig at vi skulle prøve å skape vår egen jord, da, bekrefter Nora.

Anette i Bokashi Norge forteller at det meste av jorda man kjøper på hagesenteret består av veldig mye torv. Torva har ingen verdi for plantene dine, og i tillegg er utvinning av torv en miljøversting – av to grunner:

– Det ene er at torv som får bli liggende i myra er et fabelaktig karbonlager og lagrer masse karbon fra lufta i mange år.

Norske myrer inneholder karbon tilsvarende 3,5 milliarder tonn CO₂, ifølge rapporten «Fossil jord», skrevet av Framtiden i våre hender på oppdrag fra Avfall Norge. Det tilsvarer Norges samlede klimagassutslipp i 66 år.

– Det andre er at i det man tar ut torva fra myra, slippes det ut mye drivhusgasser.

Ifølge rapporten førte torvbruken i norsk hagejord til et utslipp på om lag 32.000 tonn CO₂ i 2014. Det tilsvarer det årlige utslippet fra 15.000 personbiler.

– Så torva bør bli i jorda, og vi bør lage jorda selv, understreker Anette.

JORDFABRIKK OG SAMARBEID

For å få laget denne jorda må det fermenterte matavfallet i kontakt med jord.

Dette kan du gjøre i en såkalt jordfabrikk, som kan være en plastdunk i boden eller en putekasse på balkongen. Har du hage eller pallekarm, kan du grave det rett ned i jorda.

På balkongen i Kvernbyen har Henrik gjort klar en balje de skal bruke som jordfabrikk.

– Det kan hende vi vier en hel pallekarm til det etter hvert, så vi får mest mulig jord til våren, sier Nora.

Studentene vil absolutt anbefale bokashi til andre.

– Kjør på! Det er bare fordeler, sånn jeg ser det, sier Nora. ☑



JORDFABRIKK: En balje eller plastdunk på balkongen eller i boden fungerer ypperlig. Det ferdigfermenterte matavfallet blandes med jord og litt hageavfall fra balkongkassene, og etter bare noen uker er balja full av næringsrik jord.



LA STÅ: Når bøtta er full skal den stå urørt med lokket på og fermentere i minst to uker.

EDLE DRÅPER: Når matavfallet fermenteres, skilles det ut såkalt bokashivæske, et konsentrat av næringsstoffer og mikrober som kan brukes som gjødsel. Ha litt væske i vannet (1:100) når du vannet plantene for å gi dem et skikkelig boost.



KATT OG KOMPOST: Henrik og Nora har begynt med bokashi for å lage næringsrik jord av matavfallet sitt. Katten Sinus har ingen innvendinger.

