

PRESSMEDDELANDE 2008-08-27

Släng inte maten!

Nytt sätt att återvinna hushållens matrester

Det finns stora besparingar att göra både på miljön och i familjens plånbok om man återvinner sitt matavfall själv. Traditionell kompost eller kommunal återvinning är de enda möjligheter som hushållen hittills haft. Krångligt, tycker många och låter hellre bli.

Det finns nu ett nytt alternativ som har tagit Europa och övriga världen med stormsteg.

Konceptet heter *Bokashi* och är en enkel lösning man har hemma under köksbänken. I stället för att kompostera så läggs matresterna i en lufttät hink som får jäsa med hjälp av ”goda” Bokashi bakterier. Det fungerar ungefär som man jäser vin eller lägger in gurkor. Det luktar inget, tar inte mycket plats och är enkelt att sköta. När hinken är full efter några veckor överförs det till trädgården där det snabbt omvandlas till fin jordförbättring.

– Fördelen med Bokashi är att man slipper springa ut och in med slaskhinken till utekomposten eller soptunnan varje dag. Matresterna ruttnar inte, luktar inte, och attraherar inte råttor eller ohyra säger Jenny Harlen på ME Gård & Teknik AB som introducerar Bokashi konceptet i Sverige.

– Är man trädgårdsintresserad så är det ett riktigt lyft för växterna - jorden blir mycket mer levande och växterna frodigare.

En familj i villa kan i de flesta svenska kommuner spara runt en tusenlapp per år om de återvinner fullt ut. I Göteborg, där soptaxorna nu höjs kan besparingen blir hela 2300 kr.

Enligt en färsk rapport av Konsumentföreningen Stockholm, KfS, genererar den mat som svenska hushåll slänger, årligen utsläpp på 1,9 miljoner ton koldioxid, lika mycket som 700 000 bilar. Varje svensk slänger ca 100 kg mat, totalt 1 miljon ton. På sin väg från åkern till slaskhinken har maten alltså gett upphov till cirka 1,9 miljoner ton koldioxidekvivalenter, helt i onödan.

– Många börjar inse att det här inte längre håller säger Jenny Harlen, något måste göras för att ta hand om jorden på ett bättre sätt. Bokashi gör att vi återför avfallet direkt till jorden, vi minskar på soptransporter och det blir mindre förbränning. På köpet får vi ett trevligare kök, vi sparar pengar och får en frodigare trädgård!

För mer information kontakta:

Jenny Harlen, ME Gård & Teknik AB, 070 6892801.

www.bokashi.se

Fakta

En Bokashi startsats med allt som behövs för att komma igång kostar 750 kr. Bokashi refill (räcker 6-9 månader) kostar 210 kr. Beställs på www.bokashi.se