

HILDEGARTEN WORKSHOP

+++



**BOKASHI - Urbanes Gärtnern startet
in der eigenen Küche
mit Antje Osterland / Ökolöwen-Gärtnerin mit
Zero Waste-Ambitionen**

am **SAMSTAG 26. 9.** 2020

von **10** UHR - ca **13** UHR

im **HILDEGARTEN**

„Der Gedanke Lebensmittelreste zu verwerten, statt sie mit schlechtem Gewissen wegzuschmeißen, hat mir an der Bokashi-Fermentierung von Anfang an gefallen. Dass das Ganze unkompliziert in der eigenen Küche passiert, noch mehr. Richtig überzeugt hat mich, was die entstandenen Bokashi-Fermente im Garten und auf dem Balkon bewirken: Der Boden lebt und die Pflanzen wachsen wunderbar üppig.“

Bokashi, das ist japanisch und bedeutet „allerlei Fermentiertes“. Im Theorieteil des Workshops erkunden wir, wie aus unseren Küchenabfällen ganz leicht DIY-Dünger entsteht, welche Rolle Effektive Mikroorganismen dabei spielen und wie wir die entstandenen Fermente nutzen können. Wir wagen einen Blick in meinen gefüllten Bokashi-Eimer und schnuppern auch mal mutig am Inhalt. Keine Angst: da müffelt nichts! Im Praxisteil werden wir gemeinsam Bokashi-Eimer bauen, um daheim gleich in die Zero Waste-Küchenkultur starten zu können.

Für Alle von 16 bis 107

Mitbringen: einen Akku-Bohrer (falls vorhanden) + eine Sprühflasche + ein größeres Schraubglas mit Deckel + 10 - 15 € Spende
Alles Andere ist vor Ort.

verbindliche ANMELDUNG bis zum 21. SEPTEMBER
unter hildegartenleipzig@gmail.com

realisiert mit freundlicher Unterstützung von
STADT LEIPZIG + VERFÜGUNGSMITTELLEISTUNGSFOND LEIPZIGER WESTEN
organisiert vom HILDEGARTEN
auf dem BÜRGERBAHNHOF PLAGWITZ
RÖCKENER STRASSE 04229 LEIPZIG
hildegartenleipzig auf Instagram
hildegartenleipzig@gmail.com

