

# Natürlicher Wunderdünger

**BOKASHI, TERRA PRETA & CO.:** Ein gesunder Garten benötigt keine Chemiekeule

Ein nährhafter Boden ist die Basis für gesunde Pflanzen: Die Humus-Qualität nachhaltig zu verbessern, kann angesichts längerer Trockenperioden, starker Regenfälle oder intensiver Nutzung zur echten Herausforderung werden. Auch wenn der Griff zu Kunstdünger und Unkrautvernichter verlockend erscheint, da sie schnelle Ergebnisse versprechen: Ein gesunder Garten benötigt keine Chemie. Synthetische Produkte beeinträchtigen das natürliche Gleichgewicht und laugen die Böden langfristig sogar weiter aus. Schonender und wesentlich effektiver sind natürliche Methoden, die sich weltweit bewährt haben und einfach umzusetzen sind.

Komposterde gilt zweifelsohne als Klassiker unter den Bodenverbesserern. Sie speichert Wasser und Nährstoffe, lockert schwere Böden, reguliert ihren pH-Wert und fördert nützliche Bodenlebewesen, die Pflanzenreste in wertvollen Humus umwandeln. Doch nicht jeder Haushalt hat ausreichend Platz für einen Kompostbehälter.

Eine platzsparende Alternative bietet die japanische Methode Bokashi. In einem speziellen Eimer werden zerkleinerte Küchenabfälle mittels Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien und Hefen zu natürlichem Dünger fermentiert. Weiterer Clou: Anstatt mehrere Monate auf das Ergebnis zu warten, dauert dieser Prozess nur zwei bis drei Wochen. Bokashi versorgt nicht nur Pflanzen optimal mit Nährstoffen, es verbessert auch die Bodenstruktur, steigert ihre Fähigkeit zur Wasserspeicherung und fördert die Ansiedlung nützlicher Bodenlebewesen. Dazu wird der fermentierte Eimerinhalt einfach im

Beet vergraben, wo er zügig zerfällt und Nährstoffe abgibt. Der „Bokashi-Saft“ kann als Flüssigdünger ausgebracht werden. Doch Vorsicht: Frischer Bokashi kann aufgrund seines niedrigen pH-Wertes empfindliche Pflanzen schädigen. Daher lieber nicht in direkter Wurzelnahe vergraben und den Saft im Verhältnis 1:100 mit Gießwasser mischen.

Ursprünglich von indigenen Völkern im Amazonasgebiet entwickelt, erfreut sich die „schwarze Erde“ auch in hiesigen Gärten wachsender Beliebtheit. Das Besondere: Die Erde ist außergerwöhnlich nährstoffreich, sorgt für hohe Erträge und eine lang anhaltende Fruchtbarkeit. Hergestellt wird die Wundererde aus einem Mix organischer Materialien wie Kompost, Mist und der sogenannten Pflanzenkohle. Diese wird durch ein Verfahren gewonnen, bei dem Pflanzenreste bei hohen Temperaturen und unter Ausschluss von Sauerstoff in nährstoffreiche Kohle umgewandelt werden. Im Boden entpuppt sich Terra Preta dann als wahres Multitalent: Sie bindet Nährstoffe und reduziert so den Bedarf an Düngemitteln. Da Pflanzenkohle ein Vielfaches ihres Gewichtes an Wasser speichern kann, verringert sie auch den Bewässerungsbedarf erheblich.

Die Schwarzerde lockert ferner verdichtete Böden und unterstützt die Ansiedlung nützlicher Bodenlebewesen – so bleibt die Erde über Jahre hinweg fruchtbar. Ganz nebenbei leistet Terra Preta auch einen Beitrag zum Klimaschutz: Der darin enthaltene Kohlenstoff bleibt über Jahrhunderte im Boden gespeichert und gelangt nicht zurück in die Atmosphäre. Zur natürlichen Bodenverbesserung

eignen sich auch traditionelle Anbaumethoden. Bei der Gründüngung werden etwa zwischen den Hauptkulturen Pflanzen wie Phacelia, Buchweizen oder Klee ausgesät. Diese lockern den Boden, reichern ihn mit Stickstoff an und schützen vor Erosion. Nach dem Wachstum die Pflanzen einfach an Ort und Stelle einarbeiten oder abgeschnitten als Mulch auf dem Boden verteilen.

Wahre Wunder wirkt auch der wechselnde Anbau im Rahmen einer Fruchtfolge. So soll-

ten Starkzehrer wie Tomaten, Gurken und Zucchini nur alle vier bis fünf Jahre an derselben Stelle angebaut werden, da sie dem Boden viele Ressourcen entziehen. Auch eine gute Nachbarschaft hilft dem Boden: Eine Mischkultur aus Tief- und Flachwurzeln, Stark- und Schwachzehrern konkurriert aufgrund der verschiedenen Bedürfnisse nicht um die Ressourcen und verbessert dank unterschiedlicher Wurzeltiefen die Durchlüftung und Wasserspeicherung des Bodens.

## Gartenteich-Aktion bei Stanze

**REGION HANNOVER.** Am Freitag und Samstag, 2. und 3. Mai, dreht sich im Stanze Gartencenter in Hemmingen alles um die Themen Gartenteich und Teichfische – mit einem Rabattwochenende, bei dem die Kunden 10 Prozent und mit der Stanze Kundenkarte 15 Prozent Rabatt auf das gesamte Gartenteichsortiment erhalten. „Die Temperaturen werden nun endlich wieder milder, sodass man um diese Zeit gut neue Teichfische und Pflanzen einsetzen kann. Für die Teichtage haben wir eine besonders große Teichfisch- und Wasserpflanzenauswahl vorrätig. Ein besonderes Highlight sind unsere Japan Koi, die ich in diesem Jahr selbst bei den Züchtern vor Ort in Japan für unsere Kunden selektiert habe“, berichtet Rene Gummert, Leiter der Teichabteilung im Stanze Gartencenter. Zu Gast bei den Teichtagen sind Steffen Op-

pelt und Biologe Björn Gröper vom Zierfischgroßhandel NK Tropical Fish, die beraten und kostenlos das Teichwasser aller Kunden testen, die rund 200 ml ihres Teichwassers mitbringen. Für die Fütterung der Teichbewohner ist Marcel Moore von Tetra vor Ort. Über die Herkunft der Teich- und Aquarienbewohner informiert eine Vortrag von Björn Gröper am Freitag, 2. Mai, ab 17 Uhr im Bistro Fenzini.



Teichtage bei Stanze. Foto: Stanze

\*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten:

**MIX Markt**

Mo-Fr 09:00 - 19:00  
Sa 09:00 - 18:00

Mix Markt 122 OHG  
Lange Weihe 65  
30880 Laatzen

Mix Markt 18 OHG  
Vahrenheider Markt 6  
30179 Hannover-Vahrenheide

Mix Markt Hannover  
Schierholzstr. 128  
30655 Hannover

Angebote gültig von Mo. 28.04. bis Sa. 03.05.2025

Schweine-Lachse 1 kg <b>7.99</b>	Schweinenaack ohne Knochen 1 kg <b>4.99</b>	Schweine-Bauch wie gewachsen 1 kg <b>4.29</b>
Schweinenaack mariniert ohne Knochen in Scheiben 1 kg <b>7.99</b>	Marinierter Schaschlik vom Schweinenaack 1 kg <b>7.99</b>	Schweineschulter wie gewachsen 1 kg <b>4.99</b>
Schweine-Bauch mariniert in Scheiben 1 kg <b>7.99</b>	Marinierte Holzfällersteaks aus der Schweine- schulter 1 kg <b>5.99</b>	
Lachs, frisch Fanggebiet: laut Auszeich- nung 1 kg <b>13.00</b>	Afrikanischer Wels, frisch Fanggebiet: laut Auszeichnung 1 kg <b>6.99</b>	Schuppen- oder Spiegelkarpfen, frisch Fanggebiet: laut Auszeichnung 1 kg <b>4.99</b>
Paprika Mix Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung je 1 kg <b>2.29</b>	Strauchtomaten Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg <b>2.29</b>	Bier „Obolon“ hell, pasteurisiert 4,5% vol. 1 L Fl. zzgl. Pfand 0,25 <b>0.99</b>
Einleggurken Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg <b>1.99</b>	Auberginen Herkunft, Kl.: laut Auszeich- nung 1 kg <b>1.49</b>	Armenischer Brandy „Ara Jan“ 5 Jahre alt 40% vol. 0,5 L Fl. 1 L = 19,99 <b>9.99</b>

Im Internet finden Sie uns unter:  
[www.wochenblaetter.de](http://www.wochenblaetter.de)

**hallo**  
wochenende

**Wintergärten – Terrassendächer  
Fenster – Haustüren**

Jetzt Angebote  
vom Fachbetrieb sichern! **Flex**

Firma Flex ☎ (051 31) 463 52 50

Alle Angebote gibt's  
auch beim REWE  
Abholservice.

Vorbestellt. Abgeholt.  
Zeit gespart.

Mehr auf [rewe.de/abholservice](http://rewe.de/abholservice)

**5€**  
Neukunden-  
Gutschein\*/\*\*

**5€** Neukunden-  
Gutschein\*/\*\*

Gutschein bei Abholung vorzeigen und sparen.

**REWE**  
CENTER  
Dein Markt

Folge diesem  
Symbol am Markt

18. Woche. Gültig ab 28.04. 2025

Albert-Schweitzer-Str. 10-12/Marktplatz 11 • 30880 Laatzen

Für dich geöffnet: Montag – Samstag von 7 bis 22 Uhr

[rewe.de](http://rewe.de)

\* Gültig bis 03.05.2025 und nur bei einem Mindestrechnungsbetrag von 50 €; maßgeblich ist das Datum der Abholung, nicht der Bestellung. Der Gutschein gilt beim REWE Abholservice (nicht beim REWE Lieferservice oder im REWE Markt). Für das Erreichen des Mindestrechnungsbetrags unberücksichtigt bleiben Bücher, Zeitungen, Zeitschriften, Tabakwaren, aufladbare Geschenk- und Guthabekarten (z. B. iTunes-Karten), Tchibo-Artikel, (Zuzahlungen für) Treuepunkt-Artikel, Pfand, Sperrgutauflage und Servicegebühren. Bei dem Mindestrechnungsbetrag handelt es sich um den in der Rechnung ausgewiesenen und vom Kunden zu zahlenden Betrag (abzüglich oben genannter Produkte) und nicht um den Bestellwert. Nur ein REWE Abholservice-Gutschein pro Bestellung einlösbar. Der Gutschein gilt nur für den einmaligen Gebrauch und verliert danach seine Gültigkeit. Der Gutschein muss bei der Abholung eingelöst werden. Andere Gutscheine können zusätzlich eingelöst werden. Keine Barauszahlung möglich. Keine Anrechnung auf die Servicegebühren. Der Gutschein muss im Original abgegeben werden. Vervielfältigungen werden abgelehnt bzw. nicht verrechnet.

\*\* Neukunden sind Kunden, die zuvor noch nie beim REWE Lieferservice oder REWE Abholservice bestellt haben.

Druckfehler vorbehalten. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Verkauf nur solange der Vorrat reicht.