**Sehr geehrte Umwelt-Koordinatoren und Go-Green-Champions,**

diesen Monat stellen wir eine brandneue Öko-Enzym-Serie vor, die von der indonesischen Sathya Sai-Familie kommt und euch eine wertvolle Anregung für das Recycling eurer täglichen organischen Küchenabfälle bietet.

*"Kultiviert die göttlichen Qualitäten der Liebe, des Mitgefühls, der Demut und der Ehrfurcht vor allen Lebewesen, der Ehrfurcht vor der Erde und allen anderen Elementen. So könnt ihr aus der Gnade Gottes schöpfen und euer Leben nützlich und fruchtbar machen.“*

Sathya Sai Baba, 22. November 1978

**Einführung zur Reihe "Eco Enzyme"**

Was sind Öko-Enzyme und warum sind sie wichtig?

Öko-Enzym ist eine Mehrzweckflüssigkeit, die bei der Vergärung von organischen Abfällen entsteht. Es kann als natürlicher Bodenreiniger, Küchenreiniger, Geschirrspülmittel, Dünger und vieles mehr verwendet werden. Es wurde erstmals von Dr. Rosukon Poompanvong aus Thailand vorgestellt.

"Das Ziel ist es, aus organischen Abfällen, die wir normalerweise wegwerfen, Enzyme zu organischen Reinigern zu machen" (Greenpeace).

In Indonesien werden etwa 69% des gesamten produzierten Abfalls (organisch oder nicht organisch) auf Deponien verbracht (Greenpeace). Lebensmittelabfälle aus Obst und Gemüse durchlaufen in den Deponien eine anaerobe Zersetzung, wobei meist Methan entsteht, das Wärme speichert (waste4change). Durch die Produktion von Ökoenzymen können wir die Abfallmenge, die in den Deponien landet, reduzieren.

Ökoenzym wird durch Fermentation von Küchenabfällen (Obst- und Gemüseabfälle), Zucker (brauner Zucker, gezackter oder melassierter Zucker) und Wasser hergestellt.

1 Portion brauner Zucker oder Melasse, 3 Portionen Frucht- und Gemüsereste, 10 Portionen Wasser.

Endprodukt zur Fermentierung (zumindest drei Monate in tropischen Ländern, 6 Monate in subtropischen Ländern). Weitere Schritte siehe Video unten.

In den kommenden Monaten werden wir euch über den aktuellen Stand der von Indonesien ausgehenden Ökoenzym-Initiative informieren, damit ihr die Fortschritte beobachten und Einblicke in die Umsetzung in eurer Region erhalten könnt.

**Video ansehen:** Schritt für Schritt zur Herstellung von Ökoenzym

**Erklärung im PDF:** Öko-Enzyme Schritt für Schritt

Benötigte Materialien:

- Plastikbehälter wie eine Flasche oder ein Glas

- Organischer Abfall von Obstschalen und andere Reste von Obst und Gemüse

- Zucker wie Melasse, Palmzucker oder brauner Zucker

- Sauberes Wasser (muss nicht gekocht werden und sollte nicht durch Chemikalien oder schwere Schadstoffe verunreinigt sein)

1. Zucker einfüllen

2. Wasser im richtigen Verhältnis zugeben und gut schütteln, um den Zucker aufzulösen

3. Alle Materialien im richtigen Verhältnis zusammengeben und kräftig schütteln, um sicherzustellen, dass das gesamte Material richtig vermischt ist.

Öffnet die Flaschen im ersten Monat oder in den ersten zwei Wochen zweimal täglich, um das bei der Gärung entstehende Gas freizusetzen. Im zweiten Monat ist diese Gasfreisetzung nicht notwendig, und die Flaschen können drei Monate lang im Schatten gelagert werden.

**Tipps von Indonesiens Eco Enzyme-Initiative**

Die indonesische Sathya-Sai-Familie hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: "durch Kompostierung, Herstellung von Ökoenzymen, Recycling alter Stoffe und Wiederverwendung von Plastikprodukten den Abfall auf schätzungsweise 40 bis 60 Tonnen pro Jahr zu reduzieren".

Zusammenarbeit über die Sai-Zweige hinweg

In jedem der Sathya-Sai-Zweige arbeiten Devotees zusammen, "um etwa eine Million Flaschen mit Öko-Enzymen zu sammeln und den Menschen zu helfen, zur Bewusstseinsbildung zu gelangen und auf eine abfallfreie Lebensweise umzusteigen".

**Habt ihr Fragen?**

Kontaktiert Schwester Ayu Surtiari - Envirocare-Koordinatorin von Sai Green Indonesien, Zone 4B.

E-Mail: saigreenindonesia@gmail.com

Mit Sai Liebe und Fürsorge

ESC-Team

Internationale Sathya Sai Organisation

Übersetzt mit www.DeepL.com/Translator (kostenlose Version)