



Bokashi selbst herstellen – das Rezept



BOKASHI REZEPT



Bokashi ist ein wertvoller Dünger für den Garten, der wie EMa kostengünstig selbst hergestellt werden kann. Die Verwertung der hauseigenen Grünabfälle ist nicht nur ökologisch, sondern macht nebenbei auch noch Spaß – erst recht, wenn man sieht, wie dankbar sich die Pflanzen entwickeln.

„Bokashi“ bedeutet „Allerlei“ und eignet sich hervorragend zur ökologischen Verwertung der eigenen Küchen- und Gartenabfälle. Die EM Effektive Mikroorganismen nutzen u.a. Zuckerstoffe in den pflanzlichen Abfällen und vermehren sich. Sie senken den pH-Wert ab und negative Mikroorganismen werden verdrängt. Vorhandene Nährstoffe werden bereits aufgespalten und durch die natürlichen Stoffwechselprodukte der EM's ergänzt – es entsteht ein wertvoller Dünger mit bodenverbessernden Eigenschaften. Bei der Fermentation entsteht außerdem ein Sickersaft, der reich an Nährstoffen, Vitaminen und Enzymen und voller EM's ist. Er eignet sich 1:100 mit Wasser verdünnt als Flüssigdünger. Diesen lassen Sie am Auslass regelmäßig ab.

Der klassische Weg von ungekochten Küchenabfällen – sofern ein eigener Garten vorhanden ist – ist der in den Kompost. In einem klassischen Kompost fault das Material sehr häufig unter Bildung teils hoher Temperaturen. Dabei gehen sehr viele wertvolle Nährstoffe verloren. Der ausgefaulte Kompost hat zwar noch einige Nährstoffe, ist jedoch nicht vergleichbar mit einem Bokashi. Die Alternative ist hier der EM-Kompost – ein semianaerobes Produkt.

Was eignet sich für das eigene Bokashi:

- Obst und Gemüse,
- Zitrusfrucht- und Bananenschalen,
- gegarte Speisereste,
- rohes und gekochtes Fleisch und Fisch,
- Käse, Joghurt,
- Eier und -schalen,
- kleinere Knochen und Gräten,
- bis zu einer Handvoll Haare, Fell oder Federn,
- Brot,
- Kaffeesatz, Teeblätter und -beutel,
- Schnittblumen, verwelkte Blumen, evtl. mit Wurzelballen,
- kleinere Mengen Papiertaschentücher und Küchenkrepp.

Was eignet sich NICHT für das eigene Bokashi:

- Flüssigkeiten wie Essig, Alkoholika, Fruchtsäfte, Milch, Öl oder Wasser,
- größere Knochen,
- Asche,
- tierische oder menschliche Fäkalien,
- Papier.

Sie benötigen:

- einen Bokashi Eimer,
- EMIKO® Garten- und Bodenaktivator,
- evtl. EM Super Cera C® Pulver,
- evtl. 12 St. EM-X® Keramikpipes grau,
- einen mit Sand gefüllten Plastikbeutel oder Küchenkrepp.

Bokashi Rezept

1. Verwenden Sie EM-X® Keramikpipes grau, so geben Sie 12 Stück vor dem Befüllen in die Auffangwanne des Bokashi-Eimers.
2. Zerkleinern Sie Ihre (Küchen-)Abfälle gründlich. Je kleiner Sie schneiden, desto mehr Oberfläche finden die EM Effektive Mikroorganismen® zum Verstoffwechseln vor und desto schneller wird das organische Material fermentiert.
3. Geben Sie zu Ihrem organischen Material evtl. EM Super Cera C® Pulver. Dies dient der Sicherung des Fermentationsprozesses und liefert später im Boden zusätzlichen Rückzugsraum für Mikroben. Bei sehr feuchtem Material wie saftreichem Obst oder nassen Salatblättern können Sie fertiges Bokashi (z.B. EMIKO® Bokashi pflanzlich) zum Aufsaugen der überschüssigen Feuchtigkeit begeben. Besprühen Sie alles mit EMIKO® Garten- und Bodenaktivator und mischen Sie gut durch.
4. Geben Sie die Mischung in den Bokashi-Behälter und drücken das Material mit dem Stampfer oder der Hand gut an, um so viel Luft wie möglich herauszupressen. Das Bokashi soll möglichst anaerob (sauerstofffrei) fermentieren.

5. Bei schichtweiser Befüllung legen Sie einen mit Sand gefüllten Plastikbeutel oder mit EMIKO® Garten- und Bodenaktivator befeuchtetes Küchenkrepp auf das Material und schließen den Behälter anschließend luftdicht bis zur nächsten Befüllung. Wenn Sie Küchenkrepp verwenden, muss dies bis zur nächsten Befüllung feucht gehalten werden. Das Krepp wird später im Boden restlos mit zersetzt.
6. Ist der Behälter komplett gefüllt, schließen Sie den Behälter luftdicht. Lassen Sie das Bokashi mind. 3 Wochen ab diesem Zeitpunkt bei Zimmertemperatur fermentieren. Bei geringeren Temperaturen benötigt das Bokashi länger zur Fermentation.
7. Die am Boden des Eimers entstehende Flüssigkeit lassen Sie alle zwei Tage durch den Auslaufhahn ablaufen. Sie eignet sich 1:100 mit Wasser verdünnt als hochwertiger Blumendünger.
8. Das fertig fermentierte Bokashi hat sein ursprüngliches Aussehen kaum verändert – anders als bei Kompostherstellung –, wird aber in kürzester Zeit im Boden umgesetzt.

Bevor Sie einen neuen Ansatz Bokashi machen, reinigen Sie Ihren Bokashi Eimer gründlich nach den Anweisungen in der Betriebsanleitung. Dies ist nötig, um zu gewährleisten, dass sich keine unerwünschten Mikroben vermehren und den Ansatz verderben.

Anwendungsempfehlung:

Das fertige Bokashi kann wie alle EMIKO® Bokashis im Garten verwendet werden. Es liefert neben den EM Effektive Mikroorganismen organische Substanz für den Boden. Nur wenn in einem Boden ausreichend organische Substanz vorhanden ist, können die Bodenlebewesen Humus aufbauen und pflanzenverfügbare Nährstoffe entstehen.

Genauere Anwendungsbeispiele für Bokashi finden Sie in unserer Anwenderbroschüre.

WICHTIG: Alle Bokashi-Sorten sind sehr sauer. Kommen Pflanzenwurzeln in direkten Kontakt damit, besteht die Gefahr, dass sie Schaden nehmen. Gerade bei Saatgut, wurzelnackten Pflanzen und bei stark durchwurzelten Ballen empfiehlt es sich, die Pflanzerde, auch im Beet, mind. 2 Wochen vor dem Pflanz- oder Saattermin vorzubereiten. Nach dieser Zeit hat sich die Säure in der Erde abgebaut, und es kann gefahrlos gesät und gepflanzt werden.

WARNUNG: Weder das Bokashi noch die Fermentationsflüssigkeit sind für den Verzehr geeignet!

Copyright © EMIKO® 2019