

Bokashi selbst herstellen – das 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 „fermentiertes organisches Material“. Anders als beim Kompost läuft die Fermentation unter Luftabschluss ab. Die EM Effektive Mikroorganismen® nutzen Zuckerstoffe in den ungekochten Küchenabfällen 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 – nichts geht verloren, es wird sogar mehr.

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 Bokashi.

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,
- 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 Verstoffwecheln vor und desto schneller wird das organische Material fermentiert.
3. Geben Sie zu Ihrem organischen Material EM Super Cera C® Pulver. Bei sehr feuchtem Material wie saftreichem Obst oder nassen Salatblättern geben Sie fertiges Bokashi (z.B. EMIKO® Bokashi pflanzlich) zum Aufsaugen der überschüssigen Feuchtigkeit bei. 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.
2. 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.

3. 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.
4. 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.
5. Das fertig fermentierte Bokashi hat sein ursprüngliches Aussehen kaum verändert – anders als bei Kompostherstellung –, wird aber in kürzester Zeit im Boden umgesetzt.

Nach der Nutzung ist vor der Nutzung – reinigen Sie Ihren Bokashi Behälter gründlich, siehe unter Reinigung.

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 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.

Copyright © EMIKO® 2019