

EMIKO 

Bokashi Kücheneimer



BETRIEBSANLEITUNG

für die Eimer

Art. Nr. Inhalt

1911.000 16l

1912.000 16l im 2er Set

Herzlich willkommen in der Welt des nachhaltigen Handelns!

Mit Ihrem neuen Bokashi Kücheneimer sind Sie nun in der Lage, einen Teil Ihrer Abfälle in einen wertvollen Rohstoff zu verwandeln und weiter zu verwenden. Sie reduzieren Ihre Abfallmenge und sind sicher, dass Ihre organischen Abfälle einer guten Verwendung zugeführt werden. Die enthaltenen Nährstoffe werden erhalten, sogar weiter aufgebaut und gehen nicht verloren.

Mit Hilfe dieser Betriebsanleitung möchten wir Ihnen zeigen, wie das geht. Bitte lesen Sie unsere Hinweise aufmerksam – sollten Sie darüber hinaus weitere Fragen, Anregungen oder Probleme mit der Handhabung und dem Ergebnis haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Bokashi – Herstellung und Rezept

„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.

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,
- evtl. EMIKO® Bokashi pflanzlicher Dünger
- 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.

Wir empfehlen die Verwendung von



EMIKO® EM Super Cera C® Pulver, z.B. 500 g
Art. Nr. 1120.140



EMIKO® EM-X® Keramik Pipes grau, 12 Stück
Art. Nr. 1103.312



EMIKO® Bokashi pflanzlicher Dünger, 1 kg
Art. Nr. 1414.155

Bevor Sie einen neuen Ansatz Bokashi machen, reinigen Sie Ihren Bokashi Eimer gründlich nach den Anweisungen unter dem Stichwort Reinigung. 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 als Dünger verwendet werden. Der Sickersaft ist als reichhaltiger Flüssigdünger einsetzbar. Sie liefern 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 durchwurzeltten 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!

Reinigung:

1. Entleeren Sie den Bokashi Kücheneimer vor der Reinigung vollständig.
2. Verwenden Sie EM-X® Keramikpipes , so kochen Sie sie ab, evtl. unter Zugabe von Essig-/ Zitronensäure.
3. Spülen Sie sämtliche innenliegende Flächen und Teile (Deckel, Sieb, Auslaufhahn, Behälter) gründlich mit sehr heißem Wasser.
4. Alle außen liegenden Flächen können mit einem milden biologischen Reiniger gereinigt werden. Dazu eignen sich alle EMIKO® Reiniger, ausgenommen der BadReiniger. Vermeiden sie chemische Reiniger.
5. Füllen Sie den Behälter halbvoll mit heißem Wasser. Geben Sie 10 % des Bokashi Kücheneimer Füllinhalts an Essig- /Zitronensäure hinzu und füllen den Behälter anschließend mit heißem Wasser auf.
6. Lassen Sie die Säure-Verdünnung ca. 20 Minuten einwirken.
7. Entleeren Sie den Behälter und spülen sämtliche innenliegenden Teile nochmals mit heißem Wasser.
8. Jetzt können Sie Ihren Bokashi Kücheneimer erneut befüllen.

Möchten Sie den Bokashi Kücheneimer nicht erneut befüllen, lassen Sie alle Teile an der Luft trocknen. Erst nach vollständiger Trocknung verschließen Sie den Behälter und stellen ihn zur Aufbewahrung an einen sauberen Ort. Stülpen Sie ggf. eine Tüte /Folie über den Kücheneimer, um Verunreinigungen zu vermeiden.

Unmittelbar vor dem nächsten Gebrauch spülen Sie sämtliche innenliegenden Teile (Deckel, Sieb, Auslaufhahn, Behälter) erneut gründlich mit sehr heißem Wasser.

Ersatzteile für die Bokashi Kücheneimer:



Ersatz Ablasshahn

Art. Nr. 1919.002



Ersatz Sieb

Art. Nr. 1911.810



Ersatz Deckel

Art. Nr. 1919.004



Ersatz Stampfer

Art. Nr. 1911.811



Ersatz Schaufel

Art. Nr. 1911.813

Wir sind gerne für Sie da!

Telefonische Beratung und Bestellannahme:

Montag bis Donnerstag von 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr,
Freitag von 9:00 Uhr bis 16:00 Uhr

EMIKO® Handelsgesellschaft mbH
Mühlgrabenstraße 13
D-53340 Meckenheim

Tel: +49 (0) 22 25/9 55 95-0
Fax: +49 (0) 22 25/9 55 95-20

E-Mail: info@emiko.de
web: www.emiko.de