

Küchenbokashi herstellen

Küchenbokashi lässt sich ganz leicht selbst herstellen. Dabei kann man aus Küchenresten hochwertigen biologischen Dünger zaubern und den Pflanzen im Garten, sowie den Zimmerpflanzen etwas Gutes tun. Wir erklären in diesem Blogbeitrag, was Bokashi überhaupt ist und wie man es selbst herstellen kann. Dazu haben wir Ihnen eine Schritt-für-Schritt Erklärung mit Bildern zusammen gestellt.

Was ist Bokashi?

„Bokashieren“ ist das neue Kompostieren! Seit einiger Zeit hört man den Begriff immer wieder, aber was macht Bokashi so besonders? Der Begriff Bokashi kommt aus Japan und wird im Zusammenhang mit der Fermentation als „Umwandlung“ übersetzt. Der Gedanke dahinter ist, unsere Küchenreste sinnvoll zu verwerten und in weniger als einem Monat in wertvollen Dünger umzuwandeln.

Der Vorteil gegenüber dem Kompostieren ist, dass man fast alle Lebensmittel bokashieren kann. Durch die Zugabe von Effektiven Mikroorganismen können selbst Nudeln, Brot, Fleisch und Fisch umgewandelt werden. Das Ziel ist es, aus den Lebensmittelresten hochwertigen biologischen Dünger für den Garten oder die Zimmerpflanzen herzustellen und gleichzeitig den Müll zu reduzieren. Somit kann man auch aktiv zum Umweltschutz beitragen!

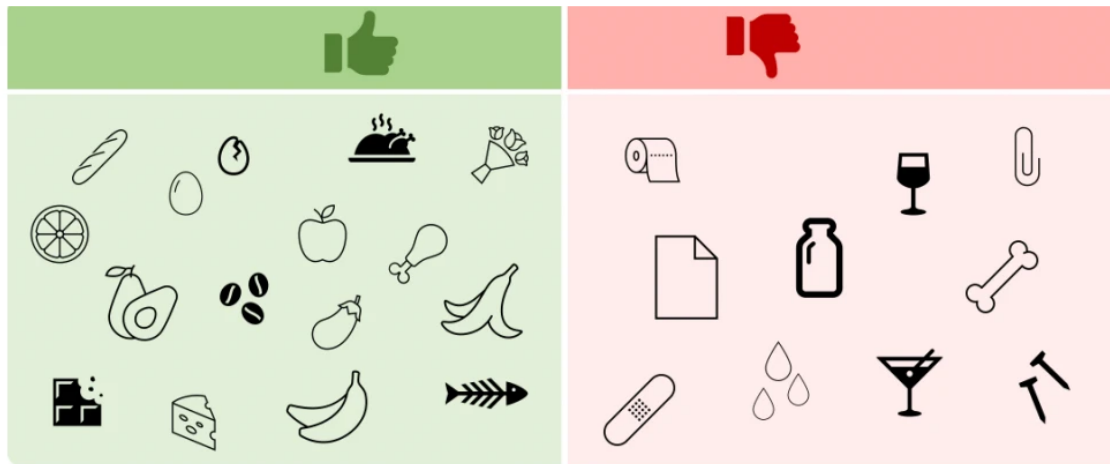
Durch das Bokashieren erhält man zwei verschiedene Dünger; der Bokashi-Saft entsteht bereits nach wenigen Tagen und kann als Kurzzeitdünger verwendet werden. Das fertig fermentierte Bokashi, also der Feststoff im Eimer, eignet sich als Langzeitdünger für den Garten.

Was darf in den Eimer und was nicht?

Im Bokashieimer können fast alle Küchenreste verwertet werden. Die Mikroorganismen sind nicht wählerisch und schaffen es sogar Fleisch und Fisch zu verdauen. Joghurt, Käse, Eier und Schokolade sind auch kein Problem- einfach mit in den Eimer geben.

Doch auch der Bokashieimer hat Grenzen. Deswegen sollten einige Produkte nicht in den Eimer: größere Mengen Flüssigkeit und Alkohol sollten nicht in den Eimer, da die hohe Feuchtigkeit den Fermentationsprozess verhindern kann. Papier, Fette und Öle, sowie zu große Knochen sollten auch lieber woanders entsorgt werden.





TIPP: Bei einem hohen Anteil von schwerverdaulichen Substanzen, sollte die Zugabe von Effektiven Mikroorganismen erhöht werden. Schwerverdauliche Substanzen sind z.B. Käse, Fleisch, Fisch und Brot.

Was braucht man zum Bokashieren?

Damit das Bokashi gelingt, braucht man die Unterstützung von effektiven Mikroorganismen. Diese sorgen dafür, dass es im Bokashieimer zur Fermentation kommt und das am Ende der wertvolle Dünger entsteht. Hierfür empfehlen wir die Zugabe von Garten- und Bodenaktivator und Fertigbokashi. Durch die Kombination beider Produkte, erreicht man eine höhere Anzahl von effektiven Mikroorganismen, was das Bokashi bei der Fermentation stabilisiert und die Qualität verbessert.

Zusätzlich benötigt man einen Eimer, den man luftdicht verschließen kann. Für die Küche empfehlen wir unseren schönen und schlichten Küchenbokashi Eimer.

TIPP: Für einen schnellen Start haben wir für Sie ein Küchenbokashi Set zusammen gestellt. Es ist alles drin was man braucht und man kann auch noch sparen!

Einfach ausprobieren mit unserer Schritt-für-Schritt Anleitung!

1) Küchenabfälle klein schneiden

Die Küchenabfälle sollten möglichst klein geschnitten werden. Das sorgt für eine größere Oberfläche, sodass die Mikroorganismen mehr Platz zum Arbeiten haben und die Fermentation beschleunigen können. Durch das klein schneiden werden zusätzlich die Luftzwischenräume verringert, was sich positiv auf die Fermentation auswirkt.

2) Eimer befüllen

Damit keine Krümel durch das Sieb in den Saft gelangen, kann Zeitungspapier oder ein Salatblatt unten in den Eimer gelegt werden. Dann kommen zwei Hände voll Küchenabfälle in den Eimer.

Über jede Schicht kommen 3 Sprühstöße Garten- und Bodenaktivator und im Idealfall noch eine

Hand voll Fertigbokashi, was ungefähr 2 EL entspricht. Die zusätzliche Zugabe von Fertigbokashi lässt die Fermentation noch besser gelingen. Dann die Schicht gut mischen und mit der Faust (oder z.B. einem Sauerkrautstampfer, oder Kartoffelstampfer) fest andrücken. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis alle Küchenabfälle im Bokashi Eimer verarbeitet sind.

3) Verschließen

Anschließend wird der Deckel aufgesetzt und kräftig nach unten gedrückt, sodass möglichst wenig Luft im Eimer bleibt. Durch die Fermentation im Eimer sackt der Inhalt regelmäßig zusammen, sodass wieder Lufträume im Eimer entstehen und die Fermentation unterbrechen können. Um das zu verhindern, kann ein Gewicht in Form von einem Sandsack oder großen Steinen auf den Deckel platziert werden, die den Inhalt vom Eimer zusammendrücken.

4) Standort

Der Bokashieimer gehört an einen Standort mit möglichst gleichbleibender Temperatur. Eine konstante Temperatur von 20-23°C ist am geeignetsten für die Fermentation; am besten am besten direkt in der Küche stehen lassen. Da die Fermentation nur unter Sauerstoffausschluss funktioniert, werden die Küchenreste mit einem Deckel luftdicht abgeschlossen. Wenn alles funktioniert, ist der Eimer geruchsneutral und es entstehen keine unangenehmen Gerüche.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Wie geht es weiter?

In diesem Blogbeitrag zeigen wir ihnen, wie man das fertige Bokashi und den Bokashisaft verwenden kann.