EMIKO®

Art. Nr.	Inhalt | Contenuto
1914.100	Organko 2 *schwarz* • 9,6 l
1914.000	Organko 2 *weiß* • 9,6 l
1913.001	Organko *Essential* • 15,3 l
1913.002	Organko *Essential* 2er Set • 15,3 l

Gültig ab 01.06.2023

Bokashi Eimer

Betriebsanleitung

Bidone Bokashi • Instruzioni per l'uso

www.emiko.de/shop

Herzlich willkommen in der Welt des nachhaltigen Handelns!

Mit Ihrem neuen Bokashi Eimer 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

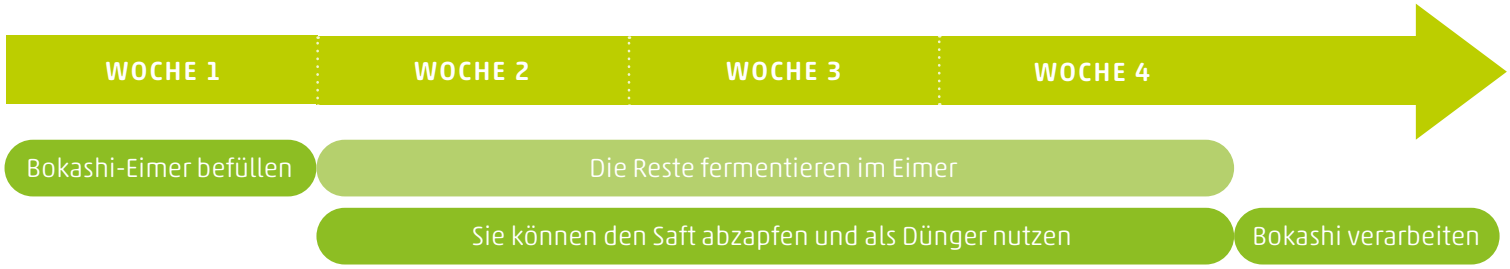
„Bokashi" bedeutet „Allerlei" und eignet sich hervorragend zur ökologischen Verwertung der eigenen Küchen- und Gartenabfälle. Die EM Effektive Mikroorganismen nutzen u.a. Zuckerstoffe in den pflanzlichen Abfällen und vermehren sich. Sie senken den pH-Wert ab und negative Mikroorganismen werden verdrängt. Vorhandene Nährstoffe werden bereits aufgespalten und durch die natürlichen Stoffwechselprodukte der Effektiven Mikroorganismen 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 Effektiver Mikroorganismen ist. Er eignet sich 1:100 mit Wasser verdünnt als Flüssigdünger. Diesen lassen Sie am Auslass regelmäßig ab.
Der Deckel des Eimers eignet sich nicht als Schneidebrett.

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.

Wir empfehlen die Verwendung von

EMIKO Garten- und Boden-aktivator, z B. 1 l

Art. Nr. 1403.050

EMIKO EM Super Cera C Pulver, z B. 500 g

Art. Nr. 1120.140

EMIKO Bokashi pflanzlicher Dünger, z.B. 1 kg

Art. Nr. 1414.155

EMIKO EM-X® Keramik Pipes grau, 12 Stück

Art. Nr. 1103.312

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 Abfälle gründlich. Je kleiner Sie schneiden, desto mehr Oberfläche finden die Effektiven 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 beigeben. 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 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 – anders als bei Kompostherstellung – kaum verändert, wird aber in kürzester Zeit im Boden umgesetzt.

i 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 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 im Boden ausreichend organische Substanz vorhanden ist, können die Bodenlebewesen Humus aufbauen, sodass 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 gesät und gepflanzt werden.

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

Reinigung

1. Entleeren Sie den Bokashi Eimer vor der Reinigung vollständig.
2. Verwenden Sie EM-X® Keramikpipes, dann kochen Sie sie ab, evtl. unter Zugabe von Essig- / Zitronensäure.
3. Spülen Sie sämtliche Innenflächen und -teile (Deckel, Sieb, Auslaufhahn, Behälter) gründlich mit sehr heißem Wasser.
4. Alle Außenflächen 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 Eimer 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.

✓ Jetzt können Sie Ihren Bokashi Eimer erneut befüllen.

Möchten Sie den Bokashi Eimer 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 Eimer, um Verunreinigungen zu vermeiden.

Unmittelbar vor dem nächsten Gebrauch spülen Sie sämtliche innenliegenden Teile erneut gründlich mit sehr heißem Wasser.

Mehr Tipps zur Bokashi Herstellung finden Sie im EMIKO Blog:

- **Typische Fehler und Lösungen**
- **Antworten auf häufig gestellte Fragen**

Sie benötigen **Ersatzteile** für Ihren Eimer oder möchten eine **Frage** loswerden? Wir sind gern für Sie da.

Telefonische Beratung und Bestellannahme:
Mo–Do 9–13 Uhr und 14–17 Uhr
Fr 9–13 Uhr und 14–16 Uhr

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

EMIKO Handelsgesellschaft mbH
Mühlgrabenstraße 13
D-53340 Meckenheim

E-Mail: info@emiko.de
Web: www.emiko.de
Blog: www.emiko.de/news

EMIKO
Garten- und
Bodenaktivator

Benvenuti nel mondo del commercio sostenibile!

Con il nuovo bidone Bokashi, ora è possibile riutilizzare parte dei rifiuti, trasformandoli in una materia prima di valore. Si riduce così la quantità di immondizia, con la certezza che i rifiuti organici vengano impiegati in modo intelligente. Le sostanze nutritive non vanno perdute, ma vengono conservate e addirittura prodotte.
Queste istruzioni per l'uso illustrano il processo. Leggere attentamente le istruzioni. Per qualsiasi domanda, dubbio o problema con l'utilizzo del prodotto o il risultato, siamo sempre a disposizione!

Bokashi – Produzione e ricetta

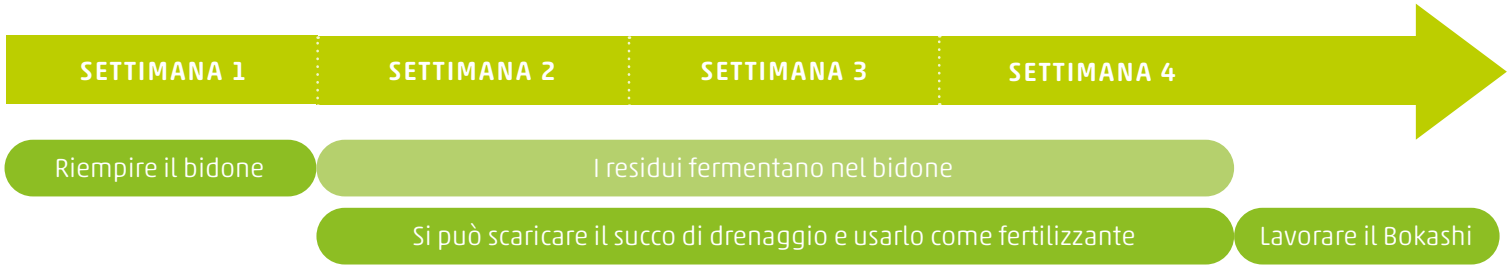
Il termine „Bokashi" significa „un po' di tutto"; si tratta di un prodotto ideale per il riciclo ecologico degli scarti prodotti in cucina e in giardino. I microrganismi effettivi EM sfruttano, tra l'altro, gli zuccheri presenti nei rifiuti vegetali per la riproduzione. Riducono il pH, sopprimendo così i microrganismi negativi. Le sostanze nutritive presenti vengono scisse e integrate con in metaboliti naturali dei microrganismi effettivi. Nasce così un fertilizzante di qualità, in grado di migliorare le caratteristiche del suolo. Con la fermentazione ha origine inoltre un succo di drenaggio ricco di nutrienti, vitamine e enzimi, pieno di microrganismi effettivi. Diluito con acqua in rapporto 1:100, è un ottimo fertilizzante liquido. Il succo va scaricato regolarmente dal rubinetto.
Il coperchio del bidone non è adatto come tagliere.

Cosa si può mettere nel Bokashi:

- frutta e verdura,
- bucce di limone e di banana,
- resti di cibo cotto,
- carne e pesce, crudi o cotti,
- formaggio, yogurt,
- uova e gusci d'uovo,
- piccole ossa e lische,
- una manciata di capelli, peli o piume,
- pane,
- fondi di caffè, buste e foglie di tè,
- fiori recisi, fiori appassiti, ev. con radici,
- piccole quantità di fazzoletti di carta e carta da cucina.

Cosa NON si può mettere nel Bokashi:

- liquidi come aceto, bevande alcoliche, succhi di frutta, latte, olio o acqua,
- ossa di grandi dimensioni,
- cenere,
- feci animali o umane,
- carta.



Cosa serve:

· un bidone Bokashi,
· attivatore per suolo e giardino EMIKO,
· ev. polvere EM Super Cera C,
· ev. 12 tubetti grigi di ceramica EM-X®,
· ev. concime vegetale Bokashi EMIKO
· della sabbia in una busta di plastica o carta da cucina.

Si raccomanda l'uso di

Attivatore per suolo e giardino EMIKO, ad es. 1 l

Cod. art. 1403.050

Polvere Super Cera C EMIKO EM, ad es. 500 g

Cod. art. 1120.140

Fertilizzante vegetale EMIKO Bokashi, ad es. 1 kg

Cod. art. 1414.155

Tubetti grigi di ceramica EMIKO EM-X® 12 pz.

Cod. art. 1103.312

Ricetta per Bokashi

1. Mettere 12 tubetti di ceramica grigi **EM-X® all'interno della vasca di raccolta del bidone** Bokashi prima del riempimento.
2. Ridurre a pezzetti i residui. Più i residui sono piccoli, più superficie si offre ai microrganismi effettivi per il metabolismo e più rapida risulta la fermentazione del materiale organico.
3. Aggiungere ev. al materiale organico **polvere EM Super Cera C**. Questo serve per garantire il processo di fermentazione e, in un secondo momento, fornisce maggiore spazio per i microbi nel terreno. Se il materiale è molto umido, come nel caso della frutta o delle foglie d'insalata, si può aggiungere Bokashi pronto (ad es. EMIKO® Bokashi vegetale) per l'assorbimento del liquido in eccesso. Spruzzare il tutto con attivatore per suolo e giardino EMIKO e miscelare a fondo.
4. Versare la miscela nel bidone Bokashi e comprimere il materiale a mano o con un pastello, per eliminare il più possibile l'aria. Il Bokashi dovrebbe fermentare possibilmente in assenza di ossigeno.
5. In caso di riempimento a strati, coprire il materiale con un sacchetto di plastica pieno di sabbia oppure con carta da cucina impregnata con **Attivatore per suolo e giardino EMIKO** e chiudere ermeticamente il bidone fino al riempimento successivo. Se si utilizza carta da cucina, questa va mantenuta umida fino al - riempimento successivo. La carta da cucina viene decomposta nel terreno in un secondo momento.
6. Quando il bidone è completamente pieno, chiuderlo ermeticamente. Da questo momento, lasciar fermentare il Bokashi per almeno 3 settimane a temperatura ambiente. In caso di basse temperature, il Bokashi ha bisogno di una fermentazione più lunga.

7 Il liquido che si accumula alla base del bidone, va scaricato ogni due giorni con l'apposito rubinetto. Diluito con acqua in rapporto 1:100, è un ottimo fertilizzante per i fiori.

8 Al termine della fermentazione - a differenza del compost - il Bokashi ha un aspetto molto simile al materiale di origine, ma viene trasformato nel terreno in poco tempo.

i Prima di iniziare con un nuovo Bokashi, pulire a fondo il bidone Bokashi secondo le istruzioni alla voce Pulizia. Questo è necessario per garantire l'assenza di microbi indesiderati che potrebbero rovinare il Bokashi.

Consigli per l'uso:

Il Bokashi pronto può essere utilizzato in giardino come fertilizzante. Il succo di drenaggio è un ottimo fertilizzante liquido. Oltre ai microrganismi effettivi EM, fornisce sostanza organica per il terreno. Solo se un terreno contiene sostanza organica a sufficienza, gli organismi viventi del suolo possono produrre humus e nutrienti adatti alle piante.
Per esempi di applicazione più dettagliati, consultare la nostra brochure.

IMPORTANTE: Tutti i tipi di Bokashi sono molto acidi. Il contatto diretto con le radici delle piante può essere nocivo. In particolare per le sementi, le piante a radice nuda e i pani di terra ricchi di radici, è consigliabile preparare il terreno, anche le aiuole, almeno 2 settimane prima della semina o della piantumazione. Dopo questo lasso di tempo, il terreno non è più acido e si può procedere senza pericolo con la semina o la piantumazione.

Il Bokashi e il liquido di fermentazione non sono commestibili!

Puzlia

1 Svuotare completamente il bidone Bokashi prima della pulizia.

2 Usare i tubetti di ceramica EM-X® e far bollire, eventualmente aggiungendo acido acetico/citrico.

3 Lavare con cura tutte le superfici e le parti interne (coperchio, rubinetto di scarico, recipiente) con abbondante acqua molto calda.

4 Tutte le superfici esterne possono essere pulite con un detergente biologico delicato. Sono adatti tutti i detergenti EMIKO, escluso il detergente per bagno. Evitare i detergenti chimici.

5 Riempire il recipiente per metà con acqua calda. Aggiungere acido acetico/citrico per il 10% del contenuto del bidone Bokashi e poi riempire il recipiente con acqua calda.

6 Lasciare agire la soluzione acida per circa 20 minuti.

7 Svuotare il recipiente e lavare di nuovo tutti i componenti interni con acqua calda.

✓ Ora è possibile riempire nuovamente il bidone Bokashi.

Se non si desidera riempire di nuovo il bidone Bokashi, lasciare asciugare all'aria tutti i componenti. Quando tutto sarà asciutto, chiudere il recipiente e riporlo in un luogo pulito. Eventualmente, coprire il bidone una busta/pellicola, per evitare la penetrazione di sporco.

Subito dopo l'uso successivo, lavare di nuovo con cura tutti i componenti interni con abbondante acqua molto calda.

Per maggiori informazioni sul Bokashi consultare il blog EMIKO:

- **Tipici errori e soluzioni**
- **Risposte alle domande frequenti**

Servono ricambi per i bidoni o ci sono domande o dubbi?
Siamo qui per voi.

EMIKO Handelsgesellschaft mbH
Mühlgrabenstraße 13
D-53340 Meckenheim

E-Mail: info@emiko.de
Web: www.emiko.de
Blog: www.emiko.de/news

EMIKO Handelsgesellschaft mbH
Mühlgrabenstraße 13 | 53340 Meckenheim
Tel.: +49 (0) 2225 955 95 0
Mail: info@emiko.de | Web: www.emiko.de