

Küchenbokashi verwerten

In dem Blogbeitrag [Küchenbokashi herstellen](#) wurde bereits erklärt, wie man den Bokashi Eimer befüllt. In diesem Beitrag zeigen wir Ihnen, wie man Bokashi richtig verwerten kann.



Wie lange wird bokashiert?

Bokashieren dauert nicht ewig; ganz im Gegenteil. In der Regel sollte der ganze Prozess nur ungefähr 3 Wochen dauern.

Im Idealfall sollte der Eimer innerhalb von 7-10 Tagen komplett mit Küchenresten gefüllt werden. In dieser Zeit wird der Eimer durch das Befüllen immer wieder geöffnet und es gelangt Sauerstoff hinein. Das verlangsamt den Fermentationsprozess.

Nach dem Befüllen sollte der Eimer weitere 7-10 Tage nicht geöffnet werden. Dann geht die Fermentation erst richtig los.

Ab dem 4. Tag nach Befüllung des Eimers kann bereits die Flüssigkeit täglich abgezapft werden. Anfangs hat die Flüssigkeit eine eher schwache Düngeleistung, da der Saft hauptsächlich aus Wasser besteht.

Weitere 5 Tage danach kann der Saft gesammelt werden und im Garten als Kurzzeitdünger 1x wöchentlich verwendet werden. Der Saft kann auch einige Zeit im Kühlschrank gelagert werden.



1) Bokashi Saft

Nach 4 Tagen kann man schon den ersten Bokashisaft abzapfen. Dieser riecht für gewöhnlich eher süßlich, da die Fermentation noch nicht weit fortgeschritten ist. Der Saft hat noch einen hohen Wasseranteil und eher wenig Düngewirkung. Er sollte schnell verbraucht werden, da er schnell umkippen kann.

Nach weiteren 4-5 Tagen, kann der Saft gesammelt und im Kühlschrank gelagert werden. Dieser Saft hat eine höhere Düngewirkung und kann 1x wöchentlich als Kurzzeitdünger verwendet werden. Der fertig fermentierte Saft riecht eher süß-säuerlich.

Diese weißen Flocken sind Hefeflocken. Das bedeutet, die Hefebakterien in EM sind aktiv, arbeiten und tragen ihren Teil zur Fermentation bei.

TIPP: Der Bokashisaft kann gut in Plastikflaschen im Kühlschrank gelagert werden. Einfach etwas zusammendrücken, damit weniger Sauerstoff in der Flasche bleibt - dadurch bleibt der Saft länger frisch.



HINWEIS: Beim Organko Bokashieimer (oben im Bild) muss der Eimer leicht nach vorne gekippt werden, damit der Saft hinauslaufen kann.

2) Bokashi Feststoff

Methode 1:

Das fertige Bokashi kann ganz einfach in den Garten eingegraben werden. Da das Bokashi noch sehr sauer ist, sollte darauf geachtet werden, dass Wurzeln mindestens 20 cm vom Bokashi entfernt liegen. Hat man eine geeignete Stelle gefunden, kann ein Loch gebuddelt werden. Einfach das Bokashi eingraben und wieder mit Erde bedecken.



Methode 2:

Wer nicht in den Beeten graben möchte, kann das Bokashi auch einfach im Topf vererden lassen. Dazu wird ein Tontopf mit einer Schicht Erde befüllt. Der Topf wird dann mit dem Bokashi gefüllt und umgedreht in das Beet gesetzt. Auch hier gilt: Ein kleiner Abstand zur Pflanze sollte eingehalten werden!



TIPP: Im Winter kann das fertige Bokashi auch ganz einfach auf den Kompost im Garten gekippt werden. Das hat den Effekt, dass der Kompost schneller kompostiert und vererdet. Diese Möglichkeit bietet sich vor allem an, wenn bereits alle Beete im Garten mit Bokashi versorgt wurden.

Viel Spaß beim Verbuddeln!

Bokashi FAQ

+ Das darf in den Bokashieimer

- 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
- Kleine (!) Mengen Papiertaschentücher und Küchenkrepp

+ Das darf nicht in den Bokashieimer

- Flüssigkeiten wie Essig, Alkoholika, Fruchtsäfte, Milch, Öl oder Wasser
- größere Knochen
- Asche
- Papier

+ Weiße Flocken im Bokashi-Saft

Gleich vorab, das ist ein gutes Zeichen. Diese weißen Flocken sind Hefeflocken. Das bedeutet, die Hefebakterien in EM sind aktiv, arbeiten und tragen ihren Teil zur Fermentation bei. Diese Flocken entstehen, wenn Sauerstoff vorhanden ist. Keine Angst vor ein bisschen Sauerstoff im Eimer. Das stört die Fermentation nur unbedeutend und sie bleibt trotzdem stabil. Nur wenn sehr viel Luft an die Küchenabfälle kommen würde, wäre Fäulnis die Folge statt Fermentation. Eine optimale Fermentation riecht immer süß-sauer, Fäulnis hingegen stinkt so sehr, dass man sofort die Nase rümpft.

+ Bokashieimer mehrere Wochen stehen lassen - geht das?

Wenn man den Bokashi-Eimer einfach mehrere Wochen stehen lässt und der Saft nicht regelmäßig abgezapft wird, entsteht Fäulnis. Die Fermentation unter Sauerstoffausschluss verläuft optimal, wenn es feucht ist, aber nicht nass. Ist der Wassergehalt zu groß, wird die Fermentation verlangsamt und das Gleichgewicht der Mikroorganismen kippt – das Ergebnis ist Fäulnis.

Eine optimale Fermentation riecht immer süß-sauer, Fäulnis hingegen stinkt so sehr, dass man sofort die Nase rümpft.

+ Schimmel im Küchenbokashi-Eimer – was tun?

Ist der Schimmel weiß, kompakt und riecht nach Waldboden, ist das sogar ein Qualitätszeichen. Das Küchenbokashi ist besonders gut gelungen. Dieser weiße Schimmel ist mit einem Edelschimmel wie z.B. beim Camembert zu vergleichen.

Ist der Schimmel übelriechend und farblich entweder senfgelb bis graugrün oder sogar mit bläulichem Farbton, dann ist das ein Zeichen von Fäulnis und die Fermentation ist nicht optimal abgelaufen.

In beiden Fällen kann das Bokashi in die Erde gebracht werden. Bei einem „mislungenen“ Küchenbokashi ist der Düngegehalt im Boden einfach nicht so groß, wegwerfen muss man es dennoch nicht.

+ Top 3 Anwendungsfehler

1. Küchenreste werden nicht klein genug geschnitten
2. Es kommt zu viel Sauerstoff in den Eimer
3. Saft wird nicht regelmäßig abgezapft

+ Was mikrobiell im Eimer passiert

Die aeroben Mikroorganismen, die Sauerstoff zum Leben brauchen, zersetzen das organische Material, vermehren sich und produzieren Ausscheidungen. Diese Ausscheidungen sind die Lebensgrundlage für die anaeroben Kleinstlebewesen.

Da sich zuerst die aeroben Mikroorganismen vermehren (die damit den Sauerstoff verbrauchen), entsteht nach und nach ein Sauerstoffmangel. Also der erwünschte anaerobe Zustand: Dann ist die Phase erreicht, in der sich die anaeroben Mikroorganismen vermehren können, aber auch die Fermentation am besten ablaufen kann.

In diesem Kreislauf leben die beiden Gruppen von Mikroorganismen einerseits zusammen (Koexistenz) und andererseits wird organisches Material ohne Fäulnis verstoffwechselt und in neue, hochwertigere und aufgeschlüsselte Nährstoffe umgewandelt.

+ Plastikeimer – muss das sein?

Auch wir sind Fan davon, so wenig Plastik wie möglich zu verwenden. Allerdings macht es beim Bokashieren oder auch für die Lagerung des Bokashi-Saftes wenig Sinn, andere Materialien zu verwenden.

Fertiges Küchenbokashi ist quasi „Sauerkraut für den Boden“ und hat einen hohen Säuregehalt, weshalb nicht jedes Material geeignet ist.

Eine Fermentation bedeutet auch ein Gärungsprozess, so dass ein Glasbehälter ebenfalls nicht in Frage kommt. Dieser könnte platzen.

Das sind die wichtigsten Gründe für die Wahl des Materials – es muss einiges aushalten. Unsere Eimer werden zudem aus Recyclingkunststoff hergestellt.

+ Lagerung vom Bokashi-Saft

Anfangs, wenn die Fermentation langsam beginnt einzusetzen (ca. am 2.–3. Tag nach dem ersten Befüllen des Eimers), ist davon auszugehen, dass ein Teil des Saftes einen sehr hohen Wasseranteil hat (sowohl aus den Abfällen, aber auch, weil man ja Gemüse und Obst vor dem Verarbeiten wäscht). Dieser Saft muss schnell verwendet werden, weil der Wasseranteil hoch ist, wenig Nährstoffe enthält und auch wenig Mikroorganismen.

Ab dem 4. Tag der Befüllung des Küchenbokashi-Eimers kann der Saft nach dem Abzapfen in eine PET-Flasche gegeben und gesammelt werden, bis diese Flasche voll ist. Damit möglichst wenig Luft in der Flasche bleibt, wird diese zusammengedrückt. Dieser Saft kann gut ca. 4 Wochen im Kühlschrank gelagert werden.

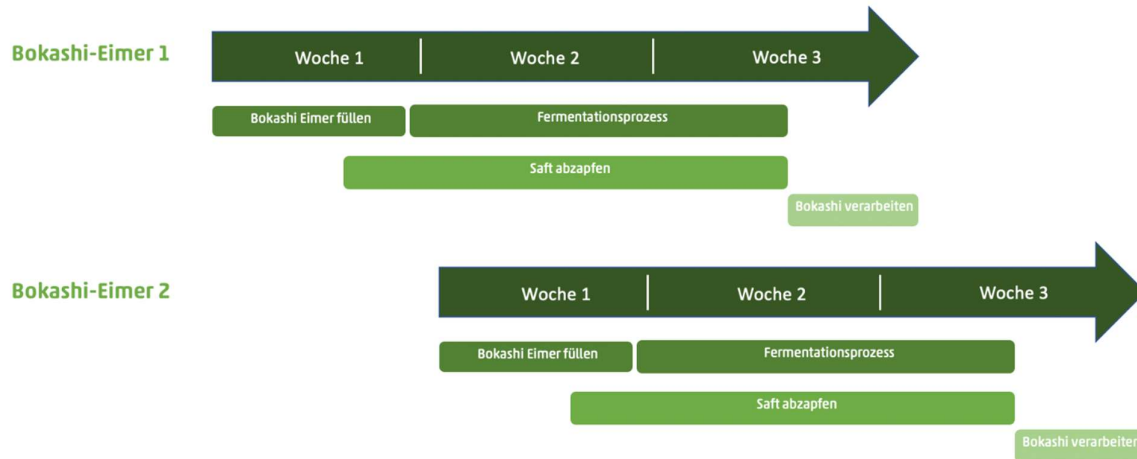
+ Lagerung vom fertigen Küchenbokashi (Feststoff)

Das fertige Küchenbokashi kann man einfach in Plastiksäcke oder Eimer umfüllen. Diese müssen gut verdichtet und luftdicht verschlossen werden. Dann können die Säcke oder Eimer einige Monate gelagert werden. Das Bokashi sollte allerdings nicht mehr bei Zimmertemperatur gelagert werden, sondern deutlich kühler und im Idealfall in einem dunklen Raum, z.B. im Keller.

Wenn möglich, sollte das fertige Küchenbokashi so schnell als möglich in die Erde gebracht werden, denn so können die Nährstoffe direkt genutzt werden. Hat man allerdings mehr Bokashi zur Verfügung als man verbrauchen kann, vor allem im Herbst und Winter, ist die Lagerung neben der Vererdung (siehe Bokashi Feststoff Methode 2) eine gute Möglichkeit.

+ 2 Eimer – Die Vorteile im Zeitplan

Bei der Nutzung von zwei Eimern hat man den Vorteil, dass immer ein Eimer nach wenigen Tagen wieder frei ist, um ihn befüllen zu können:



+ Anwendungsdosierung Bokashi-Saft

Verdünnung	Einsatzort	Häufigkeit der Anwendung
1:100 10 ml pro L Wasser	Abflussrohre, Klo, Abwasser, Kläranlagen	2× wöchentlich
1:300–1:500 2–3 ml pro L Wasser	Blumenkästen, Töpfe, junge Pflanzen	1× wöchentlich
1:200 5 ml pro L Wasser	Boden, Rasen, Beete, Pflanzen während der Vegetation	1× wöchentlich
1:5000 1 ml pro 10 l Wasser	für Gartenteiche (auch mit Fischbestand)	alle 2 Monate