

Art. Nr.

1914.100
1914.000
1913.001
1913.002

Inhalt

Organko 2 *schwarz* • 9,6 l
Organko 2 *weiß* • 9,6 l
Organko *Essential* • 15,3 l
Organko *Essential* 2er Set • 15,3 l

Organko 2 schwarz

Organko Essential

Organko 2 weiß

Gültig ab 01.03.2022

Bokashi Eimer

Betriebsanleitung

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.

WOCHE 1

WOCHE 2

WOCHE 3

WOCHE 4

Bokashi-Eimer befüllen

Die Reste fermentieren im Eimer

Sie können den Saft abzapfen und als Dünger nutzen

Bokashi verarbeiten

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 Bodenaktivator, z.B. 1l

Art. Nr. 1403.050



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

Art. Nr. 1120.140



EMIKO Bokashi pflanzlicher Dünger, z.B. 1kg

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 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 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 

EMIKO Handelsgesellschaft mbH

Mühlgrabenstraße 13 | 53340 Meckenheim
Tel.: +49 (0) 2225 955 95 0

Mail: info@emiko.de | Web: www.emiko.de