

Warum Bokashi?

- Bildung von Vitaminen und Antioxidantien (wie bei Sauerkraut-Herstellung)
- Die Bodenstruktur (Bodenlockerung) wird in kurzer Zeit enorm verbessert, weil das Bodenleben aktiviert und gefördert wird
- Schnelle Bereitstellung von Nährstoffen, ohne der Gefahr von Nährstoffauswaschung. Durch die mikrobielle Aktivität werden die Nährstoffe sowohl an die Organik gebunden aber auch der Pflanze bereitgestellt.
- Humusaufbau durch Organik Eintrag
- Keine schlechten Gerüche
- Keine CO₂ - Ausdünstung
- Keine hohe Temperaturentwicklung, dadurch auch kein Energieverlust



Bokashi (allerlei organische Masse) Herstellung und Verwendung



Ihr Partner vor Ort:

Bokashi aus Küchenabfällen



Wie wird Bokashi mit dem speziellen Bokashi- Eimer gemacht?

Man gibt die zerkleinerten Küchenabfälle in den Eimer, sprüht EM-aktiv (oder streut Terra C, oder pflanzliches fertiges Getreide-Bokashi) über das Bokashi und schließt luftdicht ab. Das wird solange wiederholt bis der Eimer voll ist.

Eventuell mit einem Sandsack das Bokashi immer abdecken. So erreicht man, dass es immer festgedrückt und luftdicht abgeschlossen ist.

Das Bokashi ist, je nach Temperatur, nach 1-3 Wochen fertig, riecht angenehm säuerlich und kann einen weißlichen Belag auf der Oberfläche aufweisen. Die sich bildende Flüssigkeit soll regelmässig abgelassen werden (Bokashi soll nicht im Saft stehen). Der Hahn soll nur zum Ablassen des Saftes aufgedreht werden. Man verwendet den Bokashi-Saft als Dünger (1:1000) oder pur für Abflüsse.

EMX Keramikpulver Terra C oder Steinmehl unterstützt den Fermentationsprozess. Es wird ebenfalls über jede Lage dünn gestreut.

Einbringen von Küchen-Bokashi

Kleinen Graben ziehen (bis zu 10 cm) Bokashi einfüllen, mit Erde zudecken. Mit EM-aktiv 1: 200 kräftig gießen.

Mit dem Anpflanzen oder Säen mindestens 2 Wochen warten. Den Boden möglichst nicht lange „nackt“ liegen lassen. Mit fermentiertem Häckselschnitt, Stroh oder Rasenschnitt abdecken.

Das Bokashi ist in wenigen Wochen von den Bodenlebewesen völlig umgesetzt.

Auch die Erde für Blumenkästen lässt sich hervorragend mit Küchenbokashi aufwerten. Zuerst 1/3 Erde, dann 1/3 Bokashi und schließlich mit Erde voll füllen. Mit einer EM-aktiv Verdünnung angießen und mindestens 2 Wochen mit dem Bepflanzen warten. (Feucht halten,) Oder Blumenkösten mit Trockenbokashi und Super Cera C Keramikpulver aufwerten, mit EM-aktiv angießen.



Bokashi aus Grüngut

Wie bokashiert man Grüngut und Rasen?

Rasen: Vor dem Rasenmähen kann man den Rasen bequem mit einer Rückenspritze einsprühen EM-aktiv Verdünnung (1:10 - 1:200) In Fässer füllen, feststampfen und luftdicht verschließen.

Angefallenes Gartenmaterial (Stauden, Gemüsereste ...) häckseln oder sonst wie zerkleinern und wie oben beschrieben verarbeiten. Bei Rasenschnitt (1 m³) kann man 1Liter EM-aktiv und 1 Liter Zuckerrohrmelasse (in 8L heißes Wasser auflösen) und 1-3 kg Steinmehl unter den Rasenschnitt mischen. Das bringt zusätzliche Nahrung für die Mikroorganismen.

Das fertige Bokashi kann als Mulch oberflächlich ausgebracht werden oder leicht eingearbeitet werden. Mit EM-aktiv 1:200 kräftig gießen. Nach 2-3 Wochen (abhängig von der Temperatur) ist das Bokashi fertig.

Im Spätherbst man kann das fertige Bokashi auch auf dem „nackten“ Boden ca. 3 cm dick ausbreiten und mit EM-aktiv gießen.

Wie stellt man Getreide – Bokashi her?

Rezeptvorschlag:

10 Liter	Getreidekleie (z.B. Weizen, Roggen, Mais)
300 ml	EM-aktiv
300 ml	Zuckerrohrmelasse
150 ml	Wasser * (gute Qualität, nicht chloriert)

* Die Wassermenge ist maßgebend und hängt von der Feuchtigkeit der Materialien ab.

Die Zuckerrohrmelasse in etwas heißem Wasser auflösen. Das EM-aktiv dazumischen, unter das Getreide mischen und Wasser dazugeben. Auf die Feuchtigkeit achten. Wenn man eine Hand voll Material knetet, soll sich ein Knödel formen können, ohne dass Wasser aus dem Klumpen fließt. Er sollte jedoch leicht zerfallen, wenn man ihn berührt. Die fertige Mischung luftdicht (z.B. Tuperware) verschließen. Während der Fermentationsphase den Behälter nicht öffnen!

Die Bebrütungstemperatur entscheidet über die Fermentationsdauer (Bei 15°C ca. 4 Wochen).

Das fertige Bokashi sollte einen süß sauren Geruch haben. Wenn es sauer und muffig riecht, ist der Prozess misslungen.

Futter - Bokashi kann 6 Monate gelagert werden und sollte während dieser Zeit verwendet werden.