

DIMIKRO

Effektive Mikroorganismen

BOKASHI-INFOS

Verwertung von organischen Resten

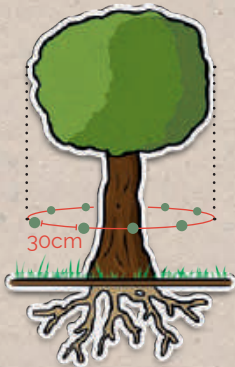


Verwendung von Bokashi als Dünger

Nach 2–3 Wochen kann der fertige Küchenbokashi verwendet werden. Beachten Sie dabei, dass frischer Bokashi sauer ist und somit nicht direkt in Kontakt mit den Wurzeln Ihrer Pflanzen kommen sollte.

Bei Neubepflanzung haben sich zwei Methoden für die Vorbereitung des Bodens mit Bokashi bewährt:

1. Mischen Sie den frischen Bokashi im Verhältnis 1:5 (1:3 bei Starkzehrern) mit Erde in einem Kübel oder einer Schubkarre und lassen diesen 5–7 Tage ruhen. Alternativ können Sie zwischen Wurzeln und Bokashi eine 5 cm starke Erdschicht geben, um die jungen Wurzeln vor dem sauren Ferment zu schützen.
2. Ziehen Sie ca. 20–25 cm tiefe Furchen direkt dort wo später die Pflanzen gesetzt werden sollen. Bei Pflanzung in Töpfen oder Kübel wird der Bokashi ins mittlere Topfdrittel auf eine Schicht Erde gegeben und mit mindestens 5 cm Erde bedeckt.



Bei der Verwendung des frischen Bokashis bei bestehender Bepflanzung, beispielsweise Obststräucher oder Bäume, wird der Bokashi in der Nähe der Wurzeln vererdet.

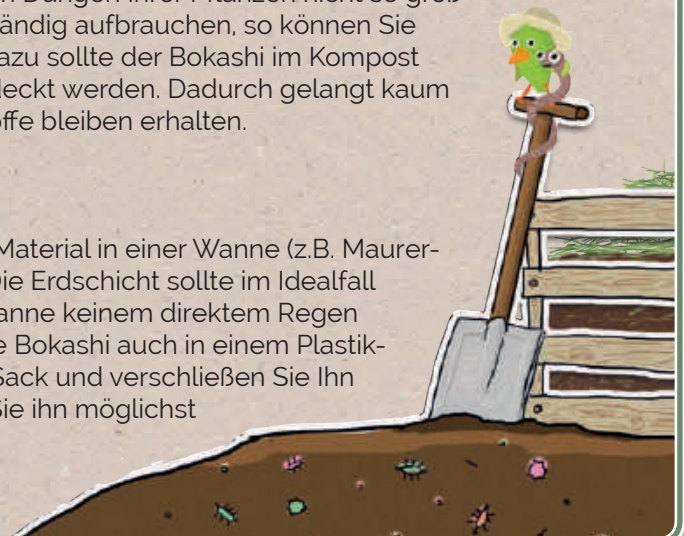
Bewährt hat sich, den Bokashi Dünger in kleine Löcher, die kreisförmig um die Pflanze herum angelegt werden, einzugraben. Der Durchmesser des Kreises ist dabei von dem zu erwartenden Wurzeldurchmesser der Pflanze abhängig. Legen Sie bei Bäumen Düngelöcher im Abstand von 30–40 cm im Durchmesser der Baumkrone an.

Die Verwertung im Kompost

Sollte der Bedarf an Bokashi zum Düngen Ihrer Pflanzen nicht so groß sein, dass Sie das Material vollständig aufbrauchen, so können Sie den Rest in Ihrem Komposthaufen vererden lassen. Dazu sollte der Bokashi im Kompost mit einer mindestens 15–20 cm dicken Erdschicht bedeckt werden. Dadurch gelangt kaum Sauerstoff an den Bokashi und die wertvollen Nährstoffe bleiben erhalten.

Lagerung von Bokashi

Wird nicht der komplette Bokashi benötigt, kann das Material in einer Wanne (z.B. Maurerkübel / Wanne) mit Erde bedeckt gelagert werden. Die Erdschicht sollte im Idealfall ca. 15–20 cm betragen. Achten Sie darauf, dass die Wanne keinem direktem Regen ausgesetzt ist. Alternativ dazu kann der überschüssige Bokashi auch in einem Plastiksack gelagert werden. Drücken sie die Luft aus dem Sack und verschließen Sie ihn fest mit einem Kabelbinder oder Klebeband. Lagern Sie ihn möglichst kühl und trocken.



Bokashi – Was ist das?

Küchenbokashi ist fermentierter Dünger aus Nahrungsresten und eignet sich hervorragend als Nährstoff für Ihre Garten- und Balkonpflanzen.

Ihre organischen Abfälle werden mit Hilfe von Effektiven Mikroorganismen aufgewertet. Dabei werden den Nahrungsresten, anders als bei Kompost, keine Nährstoffe entzogen, sondern sogar hinzugefügt. Dies ist vergleichbar mit der Sauerkrautherstellung, bei der durch die Säuregärung wichtige Vitamine und Enzyme gebildet werden. Für die Herstellung von Küchenbokashi zuhause, empfiehlt sich der Einsatz eines Bokashi Eimers.



Was darf in den Bokashi Eimer und was nicht?

Bei der Bokashi Herstellung kann nahezu jedes organische Material genutzt werden. Darunter fällt rohes oder gekochtes Gemüse, Obstreste, Brot, Rasenschnitt, Tee- und Kaffeesatz, Blumen, Blätter und Tiermist.



Wir empfehlen keine Knochen- und Fleischreste sowie Fisch zu verwenden. Dadurch wird unnötig Ungeziefer angelockt. Ebenfalls nicht in den Bokashi Eimer gehören stark verschimmelte Speisen, große Mengen Papier oder Äste.

Wann ist Bokashi fertig?

Die Herstellung von Küchenbokashi dauert in der Regel 2–3 Wochen (bei Zimmertemperatur). Nach diesem Zeitraum ist die Fermentation vollständig abgeschlossen und der Bokashi kann verwendet werden. Bei geschlossenem Eimer kann der Bokashi auch wesentlich länger aufbewahrt werden.



Wie sieht fertiger Bokashi aus?

Fertiges Bokashi Ferment sieht im Bokashi Eimer nach 2–3 Wochen nicht bedeutend anders aus als vorher. Ähnlich wie bei Sauerkraut ändern sich vornehmlich Geruch und Volumen. Sie erhalten keine erdähnliche Substanz wie bei Kompost. Auch ein leichter weißer Filz auf dem Ferment ist normal und kann problemlos verwendet werden.

Einen fertigen Bokashi erkennen Sie vor allem am Geruch. Dieser sollte nun sauer riechen. Durch die Arbeit der Effektiven Mikroorganismen wurden die organischen Reste soweit „vorverdaut“, dass diese nach Einbringung im Boden innerhalb von 8–12 Wochen weitestgehend vererden. Dabei geben sie wertvolle Nährstoffe an den Boden ab.

Anleitung: Bokashi Herstellung im Eimer

1. Schneiden Sie die großen Stücke etwas klein. Sammeln Sie Ihre organischen Abfälle in einem Behälter mit Deckel (max. 2–3 Tage).
2. Geben das Material in den Bokashi Eimer. Dieser sollte nicht ständig geöffnet werden, um nicht zu viel Luft an ihren zukünftigen Dünger zu lassen.
3. Sprühen Sie die Lagen mit der unverdünnten Mikrobenlösung (**Effektive Mikroorganismen aktiv**) ein.
4. Streuen Sie zusätzlich eine Hand voll Bokashi Ferment (20–40 g) gleichmäßig auf die Oberfläche. Das Ferment verbessert den Fermentationsprozess und verhindert unangenehme Gerüche.
5. Wenn Sie mit dem Befüllen des Bokashi Eimers fertig sind, verdichten Sie die Masse durch festes Zusammen-drücken (z.B. mit der Glättkelle, die dem Starterset beiliegt) Mit dem Deckel fest verschließen.
6. Lassen Sie alle 2–3 Tage die im Bokashi Eimer anfallende Flüssigkeit ab. Diese kann mit Wasser verdünnt (10 ml auf 500 ml Wasser) direkt an Ihre Pflanzen gegeben werden.
7. Wenn der Inhalt den oberen Eimerrand berührt, verschließen Sie den Eimer fest und lassen ihn noch ca. 14 Tage ruhen (ideal bei 15–20°C).

Zum fortlaufenden Sammeln empfehlen wir einen zweiten Bokashi Eimer (z.B. aus dem **Bokashi Doppel Eimer Starter Set**)



Vorteile von Bokashi

- ✓ Keine faulenden organischen Abfälle
- ✓ Keine unangenehme Geruchsentstehung
- ✓ Viele essenzielle Vitamine & Enzyme werden gebildet
- ✓ Unterstützt nachhaltig den Humusaufbau im Boden
- ✓ Keine weggeworfenen Speisen mehr – Bokashi schließt den natürlichen Kreislauf

Der Bokashi Eimer

... dient der Fermentation der Lebensmittelreste. Hier ist der Inhalt luftdicht abgeschlossen. Dies ist für den Prozess der Vitamin- und Enzyymbildung sehr wichtig. Über den Ablaufhahn kann der entstehende „Sickersaft“ abgelassen werden.



EM aktiv

Die enthaltenen Mikroorganismen sorgen unter anaeroben Bedingungen für Vitamin- und Enzyymbildung. Weiterhin verhindern die Effektiven Mikroorganismen Fäulnisbildung bei der Bokashi Herstellung.



Bokashi Ferment

... unterstützt den Fermentationsprozess. Das Material ist bereits mit Effektiven Mikroorganismen „geimpft“. Es verhindert Fäulnisprozesse und Gerüche im Eimer. Bokashi Ferment gibt es auch in getrockneter Form. Es zeichnet sich durch eine noch längere Haltbarkeit aus



Pflanzenkohle

... kann dem Bokashi optional hinzugefügt werden. Es dient als Trägermittel für die Bokashi-Nährstoffe. Außerdem wird mit ihr die fruchtbare Terra Preta Schwarzerde hergestellt. Diese verbessert die Speicherfähigkeit von Wasser und Nährstoffen im Boden.



EM Keramikpulver

... kann dem Bokashi optional hinzugefügt werden. Neben der feinstofflichen Wirkung, unterstützt das Keramikpulver nachhaltig den Humusaufbau im Boden.



DIMIKRO - Gut für mich, gut für uns, gut für alle!

Wir beschäftigen uns mit innovativen Produkten und Lösungen auf Basis Effektiver Mikroorganismen. Der ökologische Gedanke steht stets im Mittelpunkt unseres Handelns. Wir stehen für umwelt- und ressourcenschonende Alternativen, die unseren Alltag bereichern und erleichtern. Als traditionelles Familienunternehmen liegt uns die Verantwortung für die Zukunft unserer Kinder und nachfolgender Generationen besonders am Herzen. Mit unseren Produkten möchten wir gesunde Perspektiven schaffen, die eine lebenswerte Umwelt erhalten.



Unser **Bokashi Doppel Eimer Starter-Set** und weitere Bokashi-Produkte finden Sie in unserem Online-Shop www.dimikro.de

DIMIKRO GmbH
Seelenbinderstr. 147
12555 Berlin

Tel.: (+49) 030-67809480
info@dimikro.de
dimikro.de

