

## Bokashi selbst herstellen – das Rezept





Bokashi ist ein wertvoller Dünger für den Garten, der wie EMa kostengünstig selbst hergestellt werden kann. Die Verwertung der hauseigenen Grünabfälle ist nicht nur ökologisch, sondern macht nebenbei auch noch Spaß – erst recht, wenn man sieht, wie dankbar sich die Pflanzen entwickeln.

„Bokashi“ bedeutet „fermentiertes organisches Material“. Anders als beim Kompost läuft die Fermentation unter Luftabschluss ab. Die EM Effektive Mikroorganismen® nutzen Zuckerstoffe in den ungekochten Küchenabfällen 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 EM's ergänzt – nichts geht verloren, es wird sogar mehr.

Der klassische Weg von ungekochten Küchenabfällen – sofern ein eigener Garten vorhanden ist – ist der in den Kompost. In einem klassischen Kompost fault das Material sehr häufig unter Bildung teils hoher Temperaturen. Dabei gehen sehr viele wertvolle Nährstoffe verloren. Der ausgefaulte Kompost hat zwar noch einige Nährstoffe, ist jedoch nicht vergleichbar mit einem Bokashi. Die Alternative ist hier der EM-Kompost – ein semianaerobes Bokashi.

#### **Für Bokashi aus Küchenabfällen benötigen Sie:**

- einen Bokashi Eimer
- EM-1®, EMa oder EMIKO® Garten und Bodenaktivator
- EM Super Cera C® Pulver
- evtl. einen mit Sand gefüllten Plastikbeutel
- und natürlich ungekochte Küchenabfälle.

### **Bokashi Rezept:**

Geben Sie gut zerkleinertes, organisches Material (z. B. sämtliche Gemüse- und Obstabschnitte) in den EM® Bokashi Eimer. Da sich das Material während der Fermentation so gut wie nicht verändert, wird das Bokashi letztendlich in der Stückgröße ausgebracht, in der Sie es einmieten. Und: Je kleiner Sie schneiden, desto mehr Oberfläche finden die EM Effektive Mikroorganismen® zum Verstoffwechselfür und desto schneller wird das organische Material fermentiert.

1. Bei jeder Befüllung besprühen Sie das organische Material mit EM-1®, EMa oder EMIKO® Garten und Bodenaktivator, so dass es leicht feucht ist. Anschließend bestreuen Sie alles mit etwas EM® Super Cera C® Pulver. Drücken das Material mit der Hand gut an.
2. Schließen Sie den Bokashi Eimer luftdicht. Bei schichtweiser Befüllung legen Sie einen mit Sand gefüllten Plastikbeutel auf das Material und schließen den Eimer anschließend bis zu nächsten Befüllung.
3. Ist der Eimer komplett gefüllt, lassen Sie das Bokashi mind. 2 Wochen bei Zimmertemperatur fermentieren. Bei geringeren Temperaturen benötigt das Bokashi länger zur Fermentation.
4. 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.
5. Das fertig fermentierte Bokashi hat sein ursprüngliches Aussehen kaum verändert – anders als bei der Kompostherstellung –, wird aber in kürzester Zeit im Boden umgesetzt.

Nach der Nutzung reinigen Sie Ihren Bokashi Eimer gründlich mit heißem Wasser und Essigessenz oder flüssiger Zitronensäure.

### **Anwendung**

Das fertige Bokashi kann wie alle EMIKO® Bokashis im Garten verwendet werden. Es liefert neben den EM Effektive Mikroorganismen® organische Substanz für den Boden. Nur wenn in einem Boden ausreichend organische Substanz vorhanden ist, können von den Bodenlebewesen Humus aufgebaut und pflanzenverfügbare Nährstoffe entstehen. Das Bokashi dient also einerseits als Dünger, verbessert aber auch das Bodenleben.