

## Zubehör für die Bokashi Herstellung im Haushalt



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.



universalblond ist ein helles EM aktiv. Die enthalten Mikroorganismen sorgen unter anaeroben Bedingungen für die Vitamin- & Enzyymbildung. Weiterhin verhindern die Effektiven Mikroorganismen Fäulnisbildung bei der Bokashi Herstellung.



Bokashi getrocknet, unterstützt den Fermentationsprozess. Das Material ist bereits mit Effektiven Mikroorganismen "geimpft". Durch das Einstreuen in den Haushaltsbokashi werden Fäulnisprozesse verhindert und die Fermentation gefördert. Dem Material wurde schonend die Feuchtigkeit entzogen, was sich in einer sehr langen Haltbarkeit bemerkbar macht.



Bokashi Kompostsegen unterstützt den Fermentationsprozess. Das Material ist bereits mit Effektiven Mikroorganismen "geimpft". Durch das Einstreuen in den Haushaltsbokashi werden Fäulnisprozesse verhindert und die Fermentation gefördert. Kompostsegen sollte innerhalb von ca. 12 Wochen verarbeitet werden.



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

# DIMIKRO

Michael Lenk Fachhandel für  
Effektive Mikroorganismen GmbH  
Wassermannstrasse 111 12489 Berlin  
Tel: 030 676 55 86  
info@dimikro.de - www.dimikro.de



# Bokashi

## Verwertung von pflanzlichen organischen Resten mit Hilfe von Effektiven Mikroorganismen

# DIMIKRO



Ihre Dimikro Händler:

bio-ahnhof.de EM-Kaufhaus.de

## Herstellung von Bokashi in Haushalt und Garten

## Die Herstellung von Bokashi mit dem Bokashi Eimer

### Gute Gründe für die Herstellung von Bokashi

1. keine faulenden organischen Abfälle
2. keine unangenehme Geruchsentstehung
3. es entstehen viele wertvolle Vitamine & Enzyme bei der Fermentation
4. schließt den natürlichen Kreislauf
5. unterstützt nachhaltig den Humusaufbau im Boden



1. Schneiden Sie die Küchenreste mit einem Messer in kleine Teile. Sammeln Sie Ihre organischen Abfälle in einer Schüssel (Der Bokashi Eimer sollte nicht ständig geöffnet werden, um nicht zu viel Luft an ihren zukünftigen Dünger zu lassen).

2. Geben Sie das organische Material alle 2-3 Tage in den Eimer. Besprühen Sie jede neue Schicht mit unverdünntem EM aktiv. Zusätzlich können Sie zwischen die Schichten Bokashiferment streuen. (Bokashi getrocknet oder Bokashi Kompostsegen)  
Das Bokashi Ferment verbessert den Fermentationsprozess, da es mit Mikroben "geimpft" ist. Weiterhin kann etwas EM - Keramikpulver an den Bokashi gegeben werden.



3. Verdichten Sie die Füllung und beschweren diese mit einem Sandsack. (z.B. eine mit Sand gefüllte Tüte bzw. Gefrierbeutel)

4. Lassen Sie alle 2-3 Tage die im Bokashi Eimer anfallende Flüssigkeit ab. Diese kann mit Wasser verdünnt zum Gießen Ihrer Pflanzen verwendet werden. (Verhältnis: Sickersaft /Wasser 1:1000)



## Die Verwertung Ihres Küchen Bokashi

Ist der Bokashi Eimer vollständig gefüllt, lassen Sie diesen gut verschlossen noch 2-3 Wochen fermentieren.

Für die weitere Verarbeitung Ihrer organischen Abfälle empfiehlt sich nun ein zweiter Bokashi Eimer !

Nach 2-3 Wochen ist die Fermentation soweit vorgeschritten, daß der Bokashi entnommen werden kann.

Der fertige Bokashi riecht leicht säuerlich, sieht aber in seiner Struktur genauso aus, wie das Ausgangsmaterial. Zu diesem Zeitpunkt hat das Material einen sehr niedrigen PH Wert und ist sehr sauer. Der Bokashi wird erst in der Erde zersetzt und erreicht dort einen neutralen PH Wert

### Frischer Bokashi als Düngebokashi

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. Bleiben Sie dabei einige Zentimeter vom Wurzelballen entfernt.

### Frischer Bokashi für neu gesetzte Pflanzen

Soll der Bokashi direkt nach seiner Fertigstellung als Dünger für neu gesetzte Pflanzen dienen (dies funktioniert beim Setzen im Garten, wie auch beim Topfen der Pflanzen ), so ist darauf zu achten, dass eine 5 bis 10 cm dicke Erdschicht den Wurzelballen von dem Bokashi trennen. Bis die feinen Wurzeln der Pflanze das Bokashi Reservoir erreicht haben, hat sich der PH Wert des Bokashi soweit neutralisiert, dass dieser für die Pflanze eine optimale Nährstoffquelle ist.

### Die Verwertung Ihres Küchen Bokashi im Kompost !

Sollte der Bedarf an Bokashi zum Düngen Ihrer Pflanzen nicht so groß sein, das Sie das Material vollständig aufbrauchen, so können Sie den Bokashi in Ihrem Komposthaufen vererden lassen. Dazu sollte der Bokashi im Kompost min. mit einer 15 bis 20 cm dicken Erdschicht bedeckt werden. Hier unterstützt der Bokashi den Humusaufbau.

## Herstellung von Bokashi & EM-Kompost im Garten

### Rasen Bokashi

Verwenden Sie zur Herstellung von Rasen Bokashi einen stabilen Plastiksack und schneiden Sie eine Ecke ab. Diese wird mit einem Kabelbinder, oder ähnlichem verschlossen. Dies schafft die Möglichkeit später Sickersaft abzulassen. Der Rasen wird gemäht und zur Bokashi Herstellung in den vorbereiteten Sack gefüllt. Beim Befüllen wird die unverdünnte EM aktiv Lösung zwischen den Lagen versprüht. Der Rasen sollte im Sack gründlich verdichtet werden, um Lufteinschlüsse zu vermeiden. Der Sickersaft sollte regelmäßig abgelassen werden.

### Tipp:

Der Fermentationsprozess kann durch die Zugabe von ca. 2-3 Teelöffeln Keramik- Pulver unterstützt werden.

Nach ca. 2-3 Wochen ist der Rasen Bokashi fertig. Der Bokashi hat meist einen pH-Wert von unter 4. Wir empfehlen dem Bokashi etwas Urgesteinsmehl zufügen. Der fertige Bokashi hat einen sehr hohen Stickstoffgehalt. Dies ist für ihre Pflanzen eine wahre Energiebombe, was bedeuten kann, dass mit dem Bokashi gedüngte Pflanzen sehr stark ins Kraut schießen. Dieses wird durch die Zugabe von Urgesteinsmehl relativiert.

### EM Kompost

#### Vorteile EM Kompost / normaler Kompost

1. eine schnelle Vererdung der organischen Abfälle
2. es ist kein Umsetzen notwendig
3. keine Entstehung von CO<sub>2</sub> und damit auch keine hohen Temperaturen im Komposthaufen
4. Ähnlich wie bei der Sauerkrautherstellung entstehen durch die Fermentation wertvolle Enzyme und Vitamine
5. Unkrautsamen werden vernichtet

### Herstellung von EM Kompost

1. schichtweise Aufstapeln von organischem Material (ca. 10-15 cm)
2. besprühen mit unverdünntem EM aktiv z.B. Dimikro **universalblond**
3. nach Bedarf eine Handvoll EM Keramikpulver oder Bokashi dazwischen streuen
4. festtreten des EM Kompost
5. luftdicht mit einer Folie abdecken und am Rand mit Steinen beschweren. (Das schafft überwiegend anaerobe Verhältnisse, unter denen die Bakterien in EM optimal arbeiten können)