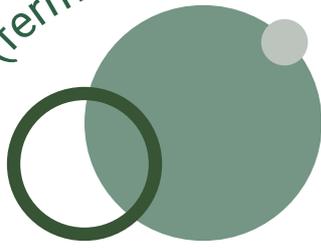


# Bokashi-Herstellung

(fermentiertes organisches Material)



## Herstellung und Verwendung

### Bokashi aus Küchenabfällen

Man gibt die zerkleinerten Küchenabfälle in den Eimer, sprüht **spezifische Effektive Mikroorganismen Hell** oder **spezifische Effektive Mikroorganismen Garten** über die Küchenabfälle, streut **Terra Symbiotika schwarz** darüber, drückt gut an und verschließt mit dem Deckel luftdicht. Das Prozedere wird solange wiederholt, bis der Eimer voll ist. Eventuell mit einem Sandsack das Bokashi immer beschweren. So erreichst du, dass es immer festgedrückt und luftdicht abgeschlossen ist. In dem Bokashi-Eimer können Küchenabfälle jeder Art (Gekochtes wie Nudeln oder Reis, Fette, Zitronenschalen, Fleischabfälle, kleine Knochen...) fermentiert werden. Den Feuchtigkeitsgrad von Bokashi kannst du mit mehr oder weniger **sEM Hell** oder **sEM Garten** bzw. **Terra Symbiotika schwarz** regulieren. Bitte gebe keine verfaulten oder stark verschimmelten Speisereste in den Eimer.

Das **Bokashi** ist bei Zimmertemperatur nach ca. 14 Tage Reifezeit fertig, riecht leicht säuerlich und kann einen weißlichen Belag auf der Oberfläche aufweisen. Je länger du zum Befüllen des Eimers brauchst, desto kürzer die Fermentationszeit. Die sich bildende Flüssigkeit regelmäßig ablassen. Man verwendet den Bokashi-Saft als Dünger (1:20 bis 1:200) oder pur für Abflüsse.

### Ausbringen von Küchen-Bokashi

Kleinen Graben ziehen (bis zu 10cm), Bokashi einfüllen und mit Erde zudecken. Mit **sEM Garten** (50ml auf 10l Wasser) kräftig gießen. Mit dem Anpflanzen oder Säen mindestens 2 Wochen warten. Das Bokashi ist in wenigen Wochen von den Bodenlebewesen völlig umgesetzt. Bokashigaben lockern den Boden innerhalb weniger Monate. Wöchentlich mit **sEM Garten** gießen und eine zusätzliche Mulchschicht unterstützen das Bodenleben enorm und duftige Gartenerde kann sich entwickeln.

### Bokashi als Dünger in Blumenkästen und -töpfen

Auch die Erde für Blumenkästen oder Kübelpflanzen lässt sich hervorragend mit Küchenbokashi aufwerten. Zuerst 1/3 des Kübels mit Erde füllen, dann 1/3 Küchen-Bokashi und schließlich mit Erde voll füllen. Mit einer **sEM Garten** Verdünnung angießen und mindestens 2 Wochen mit dem Bepflanzen warten. Die Mikrobiologie setzt das Bokashi langsam um. Wertvolle Nährstoffe und Enzyme werden für die Pflanzen zur Verfügung gestellt.

Wenn du keine Möglichkeit hast, Küchenbokashi zu vergraben (z. B. im Winter), gibt es verschiedene Varianten es zu lagern. Um es in Plastiksäcken zwischenzulagern, bitte vor dem Umfüllen den Sickersaft ablaufen lassen. Das Bokashi ist konserviert und einsatzbereit für das Frühjahr. Eine einfache Methode, Bokashi während der Vegetation in stehende Bestände zu bringen, ist das Füllen von Tontöpfen mit Bokashi. Dazu etwas Erde in die Töpfe geben, mit Bokashi füllen und gut fest drücken. Dann vor Ort auf den Kopf stellen. Innerhalb von 6-8 Wochen wird das Bokashi vererdet, während es bestehende Kulturen düngt. Sobald der ganze Inhalt umgesetzt wurde, wird der Tontopf weggenommen. Diese Methode ist natürlich auch während der Wintermonate einsetzbar.

### Bokashi machen – Spaß machen!

Die Küchenbokashi-Produzenten sind überzeugt von den vielen positiven Ergebnissen Ihres Einsatzes. In kurzer Zeit siedeln sich wieder Würmer an, die das Bokashi zu wertvollem Humus umwandeln. Die Erde ist belebt und wird locker. Wertvolle Organik gelangt ohne Energieverlust in den Boden und liefert gesunde Vital- und Nährstoffe. Küchenabfälle werden schnell und sinnvoll verwertet. Der Einsatz von Küchenbokashi überzeugt.

## Warum Bokashi?

- Bildung von Vitaminen, Enzymen und Antioxidantien (wie bei der Sauerkraut-Herstellung)
- Die Bodenstruktur (Bodenlockerung) wird in kurzer Zeit enorm verbessert, weil das Bodenleben aktiviert und gefördert wird
- Schnelle Bereitstellung von Nährstoffen für die Pflanzen
- Humusaufbau durch Organik Eintrag
- Bodenlebewesen brauchen Organik als Futter (der Wurm frisst keine Erde). Bokashi fördert die Population des Bodenlebens
- Keine schlechten Gerüche
- Keine CO<sup>2</sup> – Ausdünstung
- Keine hohe Temperaturentwicklung, dadurch auch kein Energieverlust

## Bokashi aus Grüngut und Rasenschnitt sowie Mist

Vor dem Rasenmähen kann man den Rasen bequem mit einer Rückenspritze mit **sEM Garten** Verdünnung (1:1 bis 1:10) einsprühen. Das mit **sEM Garten** eingesprühte Schnittgut in Fässer füllen, feststampfen und luftdicht verschließen. Angefallenes Gartenmaterial (Stauden, Gemüsereste...) häckseln oder zerkleinern und wie oben beschrieben verarbeiten. Bei Rasenschnitt (1m<sup>3</sup>) kann man **1 Liter sEM Garten** und 1/2 Liter **Gerstenmalzsirup** (in 1l heißes Wasser auflösen), sowie **Urgesteinsmehl** unter den Rasenschnitt mischen. Das bringt zusätzlich Nahrung für die Mikroorganismen. Nach 2-3 Wochen (abhängig von der Temperatur) ist das Bokashi fertig. Das fertige Bokashi kann als Mulch oberflächlich ausgebracht oder leicht eingearbeitet werden.

Im Spätherbst kannst du das fertige Bokashi auch auf dem „nackten“ Boden ca. 3cm dick ausbreiten (beachte eine lockere Verteilung des Materials, so dass der Gasaustausch für den Boden noch möglich ist) und mit **sEM Garten** (50-100ml auf 10l Wasser) gießen. Dadurch ist der Boden während der kalten Jahreszeit geschützt und der Regenwurm hat den ganzen Winter über Nahrung.

Du kannst jeglichen Mist (von Hühnern, Pferden, Rindern, Hasen...) fermentieren und zu hochwertigem Dünger wandeln. Zusätzliche Organik wie Stroh, Heu, Grün- oder Häckselgut begünstigt ein ausgewogenes C:N Verhältnis. Bei der Herstellung gehst du einfach so vor, wie oben beim Grüngut beschrieben.

Bei Fragen rund um das Thema **Garten und Bokashiherstellung** stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Schau' auch auf unserer Webseite vorbei, rufe an, schicke eine Mail mit deinen Fragen, oder besuche uns direkt in unserem Laden.



Eußenheimer Manufaktur UG  
An der Tabaksmühle 3  
97776 Eußenheim  
Tel. 0 93 53 / 99 63 01  
Fax 0 93 53 / 99 63 02  
kontakt@eussenheimer-manufaktur.de  
[www.eussenheimer-manufaktur.de](http://www.eussenheimer-manufaktur.de)

 **Eußenheimer  
Manufaktur®**