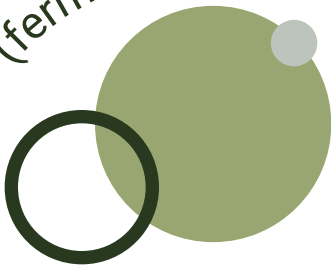


Bokashi-Herstellung

(fermentiertes organisches Material)



Anleitung und Verwendung

Bokashi aus Küchenabfällen

Mit einem Bokashi-Eimer kannst du deine Küchenabfälle einfach fermentieren und wertvollen Dünger für deinen Garten oder deine Pflanzen gewinnen. Hier erfährst du, wie es funktioniert:

1. Befüllen des Bokashi-Eimers

- Zerkleinere deine Küchenabfälle und gib sie in den Eimer
- Besprühe die Abfälle mit Effektiven Mikroorganismen = sEM Garten
- Streue eine Schicht Terra Symbiotika Schwarz darüber
- Drücke alles gut an und verschließe den Eimer mit dem Deckel luftdicht
- Wiederhole diesen Vorgang, bis der Eimer voll ist



Wichtig: Keine verdorbenen oder stark verschimmelten Speisereste in den Eimer geben!



Was darf rein in den Eimer?

- Obst- und Gemüsereste
- Kaffeefilter und Teebeutel
- Brot und Teigwaren
- Eierschalen (zerkleinert)
- Kleine Mengen von Milchprodukten, Käse oder Joghurt
- Fisch- und Fleischreste (in kleine Mengen!)

2. Fermentation und Bokashi-Saft

- Dein Bokashi ist bei Zimmertemperatur nach **ca. 14 Tagen** fertig fermentiert
- Es riecht leicht säuerlich und kann einen weißlichen Belag auf der Oberfläche haben
- Die sich bildende Flüssigkeit regelmäßig über den Ablasshahn entnehmen
- Den Bokashi-Saft kannst du als Dünger (1:20 bis 1:200 mit Wasser verdünnt) verwenden



TIPP

Der Bokashi-Saft ist auch anwendbar für Rohrreinigung im Haus. Einfach abends pur in den Abfluß schütten und über Nacht wirken lassen.

Bitte beachten: Bokashi und Bokashi-Saft eignen sich nicht zum Verzehr!

3. Ausbringen von Bokashi im Garten

- Ziehe einen kleinen Graben (bis zu 10 cm tief)
- Fülle das fermentierte Bokashi hinein
- Decke es mit Erde zu
- Gieße mit einer Mischung aus 50 ml sEM Garten auf 10 Liter Wasser
- Warte mindestens 2 Wochen, bevor du an dieser Stelle pflanzt
- Innerhalb weniger Wochen setzen Bodenlebewesen das Bokashi um und verbessern die Bodenstruktur

TIPP Wöchentliches Gießen mit sEM Garten und eine Mulchschicht unterstützen das Bodenleben und sorgen für fruchtbare Erde.

4. Bokashi als Dünger für Hochbeete, Blumenkästen & Töpfe

- Fülle den Pflanzkübel zu 1/3 mit Erde
- Gib eine Schicht Bokashi (ebenfalls 1/3 der Höhe) dazu
- Bedecke es mit Erde und gieße mit einer Verdünnung aus sEM Garten
- Warte mindestens 2 Wochen, bevor du bepflanzt
- Das Bokashi wird langsam zersetzt und gibt wertvolle Nährstoffe und Enzyme an die Pflanzen ab

5. Lagerung von Bokashi (z. B. im Winter)

Falls du dein Bokashi nicht sofort vergraben kannst, gibt es verschiedene Möglichkeiten zur Zwischenlagerung:

1. In Plastiksäcken aufbewahren: Lasse den Sickersaft vorher ablaufen. Das Bokashi bleibt konserviert und kann im Frühjahr genutzt werden
2. In Tontöpfen fermentieren:
 - Fülle etwas Erde in einen Tontopf, gib das Bokashi hinein und drücke es gut fest
 - Stelle den Topf umgedreht an die gewünschte Stelle im Garten
 - Nach 6-8 Wochen ist das Bokashi vererdet und versorgt deine Pflanzen mit Nährstoffen



Diese Methode funktioniert auch im Winter! Sobald das Bokashi verarbeitet ist, kannst du den Topf einfach entfernen.

Gründliche Reinigung des Eimers nicht vergessen!

Reinige deinen Bokashi-Eimer, indem du ihn vollständig entleerst und alle innenliegenden Teile mit heißem Wasser abspülst. Zum gründlichen Reinigen fülle den Eimer mit heißem Wasser und 100 ml Essig- oder Zitronensäure, lasse die Mischung 20 Minuten einwirken, spüle alles erneut mit heißem Wasser und lasse die Teile gut trocknen, bevor du den Eimer wieder benutzt oder lagerst.



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.em-manufaktur.de

