

Küchenbokashi – Dünger aus Abfall

Organische Abfälle aus der Küche sind eine beliebte und ständig sprudelnde Wertstoffquelle. Und das in der Küche anfallende Restmaterial ist einfach zu wertvoll, um weggeworfen zu werden.



Unsere Küchenabfälle verbergen wahre Schätze.

Fotos: Andrea de Moll, EM e.V.

Küchenbokashi schließt den Kreislauf vom Pflanzensamen über die Obst- und Gemüseernte bis zum Wiedereintritt in die Erde. Nachfolgend werden die einzelnen Schritte der Herstellung ausführlich beschrieben – für Neulinge als Starthilfe und für erfahrene EMLer zur Perfektionierung. Die Vorgehensweise beruht auf langjähriger Erfahrung und kann selbstverständlich individuell variiert werden.

Was wird gebraucht?

- Ein oder besser zwei Bokashi-Eimer
- EM (flüssig)
- Behälter zum Sammeln der Küchenabfälle

Und so geht's:

Küchenabfälle sammeln

Sämtliche organischen Küchenabfälle können im Küchenbokashi fermentiert werden. Sehr schimmelige Produkte gehören in den Hausmüll, die enthaltenen Fäulnisbakterien könnten den Fermentationsprozess stören. Je kleiner das Füllgut geschnitten ist, desto mehr Arbeitsfläche besteht für die Mikroben.

Küchenabfälle für den Eimer vorbereiten

Die Küchenabfälle werden am besten einmal täglich für den Bokashi vorbereitet – entweder in einer separaten Schüssel oder direkt in dem Bokashi-Eimer. EM wird pur über das Material gegeben (etwa drei bis vier Sprühstöße) und gut

vermischt. Falls das Material zu feucht ist, kann saugfähiges Material wie Kleie, Brotreste oder ein Küchenkrepp die Flüssigkeit aufnehmen. Alternativ zum flüssigen EM wird etwas EM-Streu oder fertiges Bokashi dazu gegeben. Kräftiges Umrühren sorgt dafür, dass die Mikroben in dem gesamten Material gut verteilt werden. Wer mag, kann das Bokashi mit je einem Esslöffel Pflanzenkohle und Urgesteinsmehl zusätzlich aufwerten.

Die gut gemischte Masse wird in den Bokashi-Eimer gegeben und mit den Händen oder einem Spatel festgedrückt. Es ist sinnvoll, das Bokashi mit einem Stein oder einem Sandsack zu beschweren, damit sich das Gut von selbst zusammenpresst. Als Unterlage dafür eignet sich beispielsweise ein zweites Sieb, da es genau in den Eimer passt. Anschließend wird der Eimer mit dem Deckel luftdicht verschlossen – so kann weder Luft hinein noch Geruch hinaus. Dieser Vorgang wird so oft wiederholt, bis der Bokashi-Eimer vollständig gefüllt ist.

Reifeprozess und Bokashi-Saft

Nachdem der Eimer komplett gefüllt ist, bleibt er etwa 14 Tage ungeöffnet an einem Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung stehen. Ungefähr ab dem dritten Tag der Fermentation sammelt sich im unteren Bereich des Eimers Sickersaft. Diese Flüssigkeit muss alle ein bis zwei Tage über den Auslaufhahn abgezapft werden.



Bokashi-Saft entsteht etwa ab dem dritten Tag und sollte regelmäßig abgezapft werden.

Der abgezapfte flüssige Bokashi-Saft ist ein Konzentrat der eingefüllten Stoffe und riecht zu Beginn eher süßlich, da die Fermentation noch nicht weit fortgeschritten ist. Die Düngekraft nimmt mit fortschreitender Fermentation zu. Er kann als wertvoller Kurzzeit-Pflanzendünger genutzt werden, sollte allerdings mit Wasser verdünnt werden (1:50 bis 1:100). Alle drei bis vier Wochen können 10 ml Bokashi-Saft auf eine 10-l-Gießkanne als Flüssigdünger an Garten- und Zimmerpflanzen gegeben werden, an Starkzehrern kann er während der Vegetation wöchentlich verwendet werden. Für Seramis-Pflanzentöpfe oder Hydrokultur ist er nicht geeignet, denn Bokashi-Saft braucht immer etwas Erde.

Fertigstellung

Das Bokashi braucht etwa zwei Wochen für die Fermentation. Da das Gut in sich stabil strukturiert ist, kann es auch durchaus länger stehen bleiben. Ob die Fermentation gelungen ist, zeigt der Ge-



Eine Kahmhaut ist ein Biofilm, der vor allem aus Hefen und sauerstoffabhängigen Bakterien besteht. Sie entsteht häufig an der Oberfläche des Bokashis.

ruch: Das fermentierte Gut riecht säuerlich. Eine weiße Schicht oben auf dem Füllgut ist Kahmhefe und völlig in Ordnung.

Vererdung

Da der Prozess in dem Eimer bei einem pH-Wert um 3,5 endet, sollte die restliche Reifung und Vererdung in der Erde stattfinden. Küchenbokashi sollte nicht einfach auf die Erde gestreut werden, es würde Tiere anziehen oder verfäulen. Der Vererdungsprozess muss unterirdisch und unter Luftabschluss beendet werden. Dafür reicht es, die Erde spantief auszuheben, denn in den oberen 15 cm Erde befinden sich die meisten Mikroben.

Das saure Bokashi braucht – je nach Temperatur – in der Erde vier bis sechs Wochen, um sich zu neutralisieren. Regenwürmer, Bodenlebewesen und Mikroben werden kein sichtbares Material zurücklassen – außer gutem Humus.

Für die Vererdung gibt es verschiedene Alternativen:

- Das Bokashi wird vor der Vegetationsperiode auf freien Beeten in die Erde gebracht. Frühestens zwei Wochen später kann gesät oder gepflanzt werden.
- Es wird in 15 cm tiefe Furchen zwischen die Beetreihen mit einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Pflanzen gegeben und mit Erde bedeckt.
- Eimer (ohne Löcher) werden mit etwas Erde gefüllt, darauf Bokashi ge-

geben und dann umgedreht direkt auf die Erde gestellt. Das bietet sich insbesondere an, wenn der Boden so verwurzelt ist, dass ein Eingraben nicht möglich ist.

- Pflanzkübel werden zu einem Drittel mit Erde befüllt, darauf wird eine Schicht Bokashi und dann wieder Erde gegeben, erst danach folgen die jungen Pflanzen oder das Saatgut.
- Bei Bäumen werden im Traufenbereich mehrere spatentiefe Löcher gegraben, Bokashi hineingegeben, mit etwas Erde vermischt und die Löcher wieder verschlossen.
- Das Bokashi wird in einem separaten Bokashi-Platz am Rand vererdet. Auf einer Fläche von 1 x 2 m können abwechselnd zwei Löcher mit Material gefüllt werden und in vier bis sechs Wochen vererden.
- Den Eimerinhalt auf dem Kompost verteilen und mit einer Kompostschicht bedecken, um die Nährstoffe zu erhalten. Es bietet sich an, diesen Kompost ebenfalls mit verdünntem EM zu behandeln und für ein verdichtetes Material zu sorgen.

Stark- und mittelzehrende Pflanzen können während der Vegetationszeit für eine optimale Versorgung bis zu drei Mal mit im Boden eingearbeiteten Bokashi gedüngt werden. Nach dem Abernten im Herbst und bei der Vorbereitung im Frühling kann eine größere Menge Bokashi in die Erde eingearbeitet werden – als Speicher über den Winter beziehungsweise als Starter in die Vegetation im Frühjahr.

Andrea de Moll, EM e.V.



Haldenwanger Str. 11
87490 Haldenwang
Tel.: 083 04/92 96 96
Fax.: 083 04/92 96 98
info@em-sued.de
www.em-sued.de

Bokashi-Starter-Set

Legen Sie jetzt los und machen Ihren eigenen Bokashi

Unser Bokashi-Starter-Set besteht aus 1 Liter EM-KLAR zum besprühen des organischen Materials, einem hochwertigen Bokashi-Eimer aus recyceltem Kunststoff und einem Eimer Humusstarter der den Mikroorganismen einen Lebensraum bietet und Gerüche bindet. Also alle Komponenten, die man zur erfolgreichen Herstellung von Bokashi benötigt.

Wir beraten sie gerne, besuchen sie uns doch in unserem Hofladen oder auf unsere Homepage.

-10%

jetzt nur **49,90 €**
UVP 55,45 €