

4. Bokashi ausbringen

Die effektivste Methode ist es, das fertige Bokashi im Garten- oder Hochbeet zu vergraben.



Eingraben

Kleinen Graben ziehen (ca. 12 cm tief), Bokashi einfüllen, mit Erde zudecken. Mit EM-aktiv 50 ml auf 10 L Wasser kräftig angießen. Mit dem Anpflanzen/Säen ca. 10 Tage warten oder ohne Wartezeit, die Pflanzen neben der Bokashi-Reihe einsetzen.



Das Bokashi wird in wenigen Wochen von den Bodenlebewesen (z. B. Regenwurm) völlig umgesetzt und zu pflanzenverfügbaren Nährstoffen verstoffwechselt.



In Töpfe füllen

Etwas Erde in die Töpfe geben, mit Bokashi füllen und gut festdrücken. Die gefüllten Töpfe direkt an Stauden, Sträuchern, Obstbäume etc. umgedreht auf den Boden stellen.

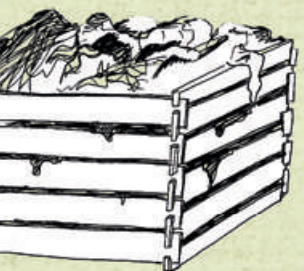


Den Topfinhalt nicht austrocknen lassen, stets feucht halten.

Innerhalb von 6 – 8 Wochen wird das Bokashi vererdet, während es bestehende Kulturen düngt.

Bokashi im Komposthaufen

Auch der Komposthaufen profitiert von gereiftem **Küchenbokashi**. Entweder ein Loch in den Komposthaufen graben und mit Bokashi befüllen oder das Bokashi breitflächig auf den Komposthaufen streuen; anschließend mit Organik abdecken.



RASENBOKASHI HERSTELLEN LEICHT GEMACHT

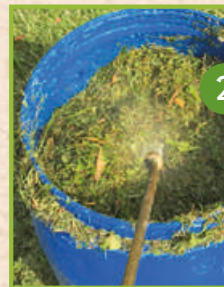
Fermentierter Rasenschnitt (Rasembokashi) ist ein hochwertiges Mulchmaterial, das den Boden vor Erosion & Austrocknung schützt und die Pflanzen düngt. Praktisch oder?



1. Rasenschnitt kurz an der Sonne antrocknen



Rasembokashi-Tutorial auf Youtube



2. Mit EM-aktiv (pur) oder 1:1 verdünnt mit Wasser einsprühen

1 Schubkarre ~ 100 L Volumen
Optional aufwerten mit:

- 100–300 g **RoPro-Lit Urgesteinsmehl** steigert Aktivität der Mikroorganismen
- ca. 5 L **RoPro-Streu Pflanzenkohle** speichert die Nährstoffe der Organik



3. Anschließend das aufbereitete Schnittgut in Fässer oder Müllsäcke füllen, festdrücken und luftdicht verschließen.

4 – 6 Wochen



4. Das fertige Bokashi wird als Mulch oberflächlich (1-2 cm dick) ausgebracht oder leicht eingearbeitet.

Der Silo-Geruch ist normal und kann durch das Ausbringen von **RoPro-Lit Urgesteinsmehl** und **EM-aktiv** verringert werden.

Auf em-chiemgau.de findest du viele weitere Bokashi-Tipps im Blog!



Viele Tipps zur Bokashi-Herstellung von Gartenexpertin Annerose auf Instagram @gartenrose_blog



• FISCHER'S •
em
chiemgau

Hier sind wir zu finden:

Högeringer Str. 25
DE-83071 Stephanskirchen

Wir helfen gerne weiter:

Telefon: (+49) 80 36 - 30 31 50
E-Mail: info@em-chiemgau.de

Unser Ladengeschäft:

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 9:00 bis 18:00 Uhr
Samstag 9:00 bis 12:00 Uhr

Infos & Blog

em-chiemgau.de

Erfahre mehr über Effektive Mikroorganismen, Tipps & Tricks und Erfahrungsberichte.

Onlineshop

shop.em-chiemgau.de

- ✓ Versandkostenfrei – ab 75 EUR Bestellwert
- ✓ Schnelle Lieferzeiten
- ✓ Sichere Zahlung

Folge uns online!



EM-Partner in Deiner Nähe:



07/2023 · Änderungen und Druckfehler vorbehalten
© Text & Bild: EM-Chiemgau
Christoph Fischer GmbH



• FISCHER'S •
em
chiemgau

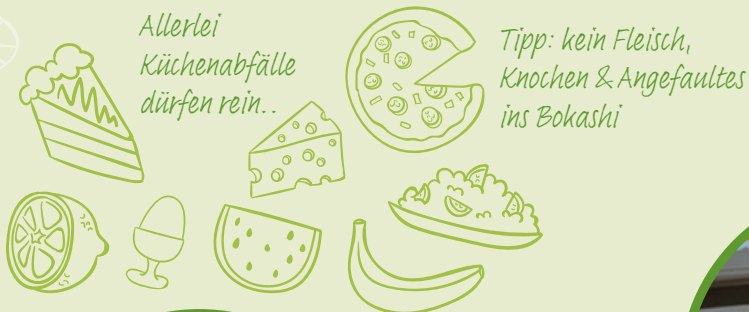


PRAXIS
ANLEITUNG



Küchen-Bokashi
Leicht gemacht

KÜCHEN- BOKASHI



1.



Eimer befüllen - so geht's:

Bokashi-Eimer mit Küchenabfällen befüllen

Die zerkleinerten Küchenabfälle täglich frisch in den Bokashi-Eimer füllen.
Pro Schicht mit 5-10 Sprühstöße EM-blond oder EM-aktiv pur besprühen.

Bokashi-Zusatz

Um Nährstoffe zu puffern streue pro Schicht ca. eine Handvoll RoPro-Streu Pflanzenkohle über die Abfälle und sprühe nochmal mit EM.
Optional Bokashi-Streu dazu geben.

Mit Kelle leicht und behutsam andrücken um so die Luft zu verdrängen.

Danach den Deckel luftdicht verschließen.

Bokashi-Saft verwenden:

Bokashi-Saft - wertvoller Dünger

Während der Füllperiode kann der vitalstoff-/enzym- und antioxidantienreiche Bokashi-Saft entstehen. Regelmäßig ablassen und als Flüssigdünger verwenden.

Kein Saft? Dann ist der Inhalt zu trocken (mehr EM verwenden) oder zu stark verdichtet.

Tipp: Das Bokashi ist trotzdem gut!



2.

30 - 50 ml Bokashi-Saft

10 L Wasser (1 Gießkanne)



3.

Wann ist das Bokashi fertig?

14 Tage reifen, das Bokashi ist fertig!

14
Tage

Das Bokashi ist bei Zimmertemperatur nach **ca. 14 Tagen Reifezeit fertig**, riecht leicht säuerlich und kann einen weißlichen Belag (gute KAHMHefen) auf der Oberfläche aufweisen.
Wenn das fertige Bokashi im Eimer länger lagert, wächst auch die Hefeschicht weiter.
Tipp: Die Hefeschicht ist kein Schimmel.

Fermentiere Küchenabfälle mit Mikroorganismen und Pflanzenkohle = hochwertiger Dünger!

Deine Belohnung ist ein lockerer, vitaler und belebter Terra Preta Boden
>> Bokashi liefert Nährstoffe für die Pflanzen und
>> fördert somit ein üppiges Pflanzenwachstum
>> Würmer siedeln sich an und verbessern den Boden

Mehr Infos zur Bokashi-Herstellung



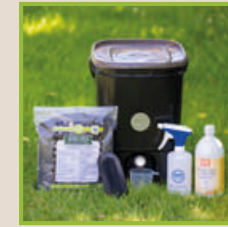
Bokashi-Tutorial auf Youtube



Bokashi-Blogbeiträge auf em-chiemgau.de



EIMER ZUBEHÖR



Restefuchs-Set
1 x Bokashi-Eimer aus Recycling-Material, 19 L Vol., mit Zubehör:
• EM-blond 1 L
• RoPro-Streu 3 L
• Sprühflasche 0,5 L
• Anleitung

Deckel, Auslaufhahn, Kelle & Co. gibt's auch zum Nachbestellen.



Restekönig-Set - in den Farben grau und cappuccino

2 x Organiko Eimer 16 L Vol. mit Zubehör und Bokashi-Hilfsmittel: EM-blond 1 L + RoPro-Streu 3 L + Sprühflasche 0,5 L + Anleitung

Diese Eimer sind auch als **Duo-Set oder einzeln** ohne Zubehör (Kelle & Becher) & Bokashi-Hilfsmittel (EM & RoPro-Streu) erhältlich.



Für ein gutes Bokashi-Ergebnis wird EM-aktiv oder EM-blond verwendet.
EM ist ein Garant für eine effektive und geregelte Fermentation der Küchenabfälle. Eventuelle Fäulnisprozesse werden unterbunden. Bei der Fermentation entstehen zusätzliche Vitamine, Enzyme und Antioxidantien.
200 ml | 1 L | 5 L | 5 L Bag-in-Box | 10 L Bag-in-Box



RoPro-Streu ist eine EM-voraktivierte Pflanzenkohle. Es reguliert die Feuchtigkeit, reduziert die Geruchsbildung und dient als Nährstoffpuffer. Die Nährstoffe werden nicht ausgewaschen und Terra Preta entsteht.
3 Liter Beutel | 45 Liter Sack



Bokashi-Streu ist ein fermentiertes Weizenkleie-Substrat, das für die Fermentation von Küchenabfällen eingesetzt wird. Es reduziert schlechte Gerüche, reguliert die Feuchtigkeit und unterstützt eine erfolgreiche Fermentation.
1 kg Beutel | 3 x 1 kg Beutel | 5 x 1 kg Beutel