

Bokashi-Ferment selber machen

Bokashi ist die japanische Art des Kompostierens. Übersetzt bedeutet das: „fermentierter, organischer Abfall“. Dabei wird das organische Material nicht kompostiert sondern fermentiert. Unter Luftabschluss werden die Abfälle durch effektive Mikroorganismen zersetzt. Daraus entsteht ein biologischer Dünger, mit dem du deine Pflanzen auf natürliche Weise düngen kannst.

FRÜD



Was darf in den Bokashi-Eimer?

Jeder organische Rest kann im Bokashi-Eimer verwertet werden. Abfälle wie rohes oder gekochtes Gemüse, Obstreste, Brot, Rasenschnitt, Tee- und Kaffeesatz, Blumen, Blätter und die unerwünschten Beikräuter aus dem Garten können hierfür genutzt werden. Die **Außernahme** sind **stark verschimmelte Essensreste** und **schwer zersetzbares Material** wie Eierschalen und Holz.

Das brauchst du

- Effektive Mikroorganismen (EM): EM kannst du als eine flüssige Mischkultur aus verschiedensten Bakterien wie Milchsäurebakterien (Lactobacillales) und Hefepilzen kaufen oder Bokashi-Ferment in fester Form
- Küchenabfälle
- Bokashi-Eimer
- Sprühflasche für die EM
- optional: Urgesteinsmehl
- Stampfer (das kann auch ein Kartoffelstampfer oder eine Schöpfkelle sein)
- mit Sand oder Wasser gefüllte Tüten

Kann man Bokashi ohne EM herstellen?

Ganz ohne effektive Mikroorganismen **funktioniert es leider nicht**. Es gibt einige Alternativen im Internet, so sollen Milchsäurebakterien aus Joghurt oder Hefebakterien die Arbeit übernehmen. Das Ergebnis wird allerdings zu wenig zu gebrauchen sein und vermutlich schimmeln.

Anleitung: Bokashi-Ferment

1. Küchenabfälle sammeln, kleinschneiden und mit unverdünnten EM besprühen
2. Alle drei Tage eine mindestens 10 cm dicke Schicht aus Küchenabfällen in den Bokashi-Eimer geben
3. Inhalt mit unverdünnten EM besprühen, sodass die Abfälle gleichmäßig feucht sind
4. Optional kann Urgesteinsmehl hinzugegeben werden
5. Masse mit einem Stampfer verdichten
6. Mit Sand gefüllte Tüten auf die Masse legen, um sie während der Fermentierung rückzuverdichten
7. Die Schritte 1 bis 6 wiederholst du, bis der Bokashi-Eimer voll ist. Verschließe dann den Eimer luftdicht und lagere ihn in einem gleichmäßig temperierten Raum mit Temperaturen zwischen 25 bis 30 °C.

Anwendung im Garten

Beim Bokashi-Ferment erhältst du einen festen Teil und einen flüssigen Teil, den du als Dünger nutzen kannst. Da der pH-Wert von frischem Bokashi recht niedrig ist, wird der feste Teil vor dem Ausbringen mit Erde vermischt (Verhältnis 3:1). Den Bokashi-Saft kannst du deinem Gießwasser zugeben, jedoch solltest du auch hier den Saft verdünnen (Verhältnis 1:20-100).

