

Rezepte zur Bokashi-Herstellung

Bokashi mit Weizenkleie

- 10 kg Weizenkleie
- ca. 2.5 l Wasser
- ca. 1 dl EM-1®
- ca. 1 dl Zuckerrohrmelasse
-

Bokashi aus gehäckseltem Material

- 1 m³ gehäckseltes organisches Material
- 8 l Wasser (je nach Feuchtigkeit der Mischung)
- 1 l EM-1®
- 1 l Zuckerrohrmelasse
- evt. 2–3 kg Urgesteinsmehl oder Seemuschelkalk

Wasser, Zuckerrohrmelasse und EM-1® mischen und unter das organische Material kneten. Die Mischung anschliessend fest angedrückt in Plastiksäcke oder Container abfüllen und 6–8 Wochen unter Luftabschluss fermentieren.

Die Gesamtfeuchtigkeit sollte bei der Fermentation 35–40% betragen. Die ideale Feuchtigkeit ist erreicht, wenn sich die Mischung von Hand zu Ballen formen lässt, selber zusammenklebt, aber beim Zusammenpressen nicht tropft. Allgemein gilt die Richtlinie, dass auf 100 kg fertig gemischtes, organisches Material noch 1–3 l EM-A dazugegeben werden.

Das fertige Bokashi luftdicht und kühl lagern, dann ist es fast unbeschränkt haltbar.

Bokashi

- Kompostmasse mit EM-A und EM Keramik Super Cera®-C Pulver anreichern und vermischen; luftdicht mit einer hellen, aber nicht transparenten Folie abdecken und ca. 4–8 Wochen fermentieren. Das Bokashi muss nicht umgeschichtet werden.

Achtung! *Das Bokashi hat noch einen sauren pH-Wert und darf nicht direkt an die Wurzeln der Pflanzen ausgebracht werden.*

Wichtig zu beachten

- Grundsätzlich kann Bokashi aus verschiedensten organischen Materialien hergestellt werden. Z. B. Getreidekleie, Kraftfutter, Maismehl, Dinkelspelzen, gehäckseltem Stroh, Grasschnitt, Küchen- und Gartenabfälle, Kuh-, Schweine-, Hühnerkot usw. (unser bereits gebrauchsfertiges Terra Preta Bokashi finden Sie auf Seite 13).
- Für die Sammlung der Küchenabfälle ist ein luftdicht verschliessbarer Eimer mit Siebeinsatz und darunter liegendem Auslaufhahn empfehlenswert (siehe Seite 29).
- Will man das fermentierte Bokashi als Dünger während oder nach der Pflanzung verwenden, muss ca. 30 cm Abstand zu den Pflanzen eingehalten werden. Das Bokashi hat nach der Fermentation einen sauren pH-Wert und neutralisiert sich erst nach ca. 14 Tagen in der Erde.
- Es können auch Vorratslager mit guter Erde angelegt werden, indem das fermentierte Bokashi vermischt mit Erde in grössere Löcher eingegraben wird. Bei Bedarf kann man sich dann der guten Erde bedienen.