

Küchenbokashi



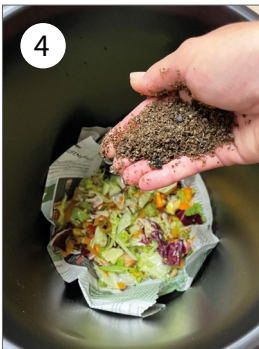
Küchenabfälle während 1-2 Tagen sammeln und dann klein schneiden.
Je kleiner, umso besser für die Fermentation.



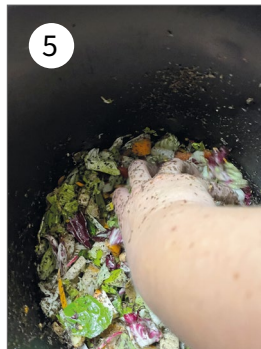
Unten im Eimer sind kleine Löcher, damit der Sickersaft abtropfen kann.



Wer möchte kann ein Zeitungspapier rein legen, damit keine kleinen Stückchen in den Saft gelangen.



1 Schicht einfüllen, ca. 1-2 EL Terra Preta Bokashi und/oder 3 Spraytöse Boden-FIT (EM-A) über jede Schicht geben.



Küchenabfälle gut mischen. Das bedeutet, die Oberfläche wird mit EM benetzt und «besetzt».



Zum Abschluss die Schicht fest andrücken, damit möglichst wenig Luft im Eimer bleibt.

↗ Schritte 4-6 werden Schicht für Schicht wiederholt.



Tägliche Küchenabfälle sind für den Moment verarbeitet und der Eimer wird luftdicht verschlossen.



Tipp: Damit der Deckel leichter in den Eimer gedrückt werden kann, wird er vorher befeuchtet.



Das Küchenbokashi sackt in sich zusammen, deswegen sollte etwas zum Beschweren rein gelegt werden (Sacksack, Steine).



Den stylischen Eimer in der Küche stehen lassen. Wichtig ist eine gleichbleibende Temperatur. Zimmertemperatur ist ideal.



Ab dem 3. Tag kann Sickersaft entfernt werden. *Wichtig: Den Saft täglich entleeren! Sickersaft ist im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.*

12 Kleines 1x1:

- Der Eimer wird während 7–10 Tagen befüllt.
- Danach benötigt es weitere 10–14 Tage für die Fermentation.
- In dieser Zeit kann Saft gesammelt werden.
- Nach ca. 20–24 Tagen wird das fertige Küchenbokashi in die Erde vergraben (zum Vererden).

• Küchenbokashi ist ein Langzeitdünger und wird nach der Fermentation im Eimer, in die Erde vergraben. *Achtung! Wegen des hohen Säuregrades wird es mit Abstand zu Pflanzen und Wurzeln eingegraben.*

• Sickersaft ist ein Kurzzeitdünger und wird 1x wöchentlich in einer Verdünnung von ca. 1:300 ausgebracht. Der Saft kann auch zur Abflussreinigung im Haus verwendet werden, dafür ist die Verdünnung 1:100 empfehlenswert.



EM Schweiz AG
Arnisägestrasse 43b
3508 Arni

031 701 12 12
info@em-schweiz.ch
www.em-schweiz.ch

