

So wird der Eimer befüllt

1. Frische Abfälle einfüllen.
2. Mit MikroVeda GARTENBOKASHI TROCKENFERMENT bestreuen (etwa 20 Gramm). Dies bringt die Fermentierung in Gang und bindet den Sickersaft optimal.
3. Abfallschicht mit beiliegendem Stampfer verdichten, damit alle Luft herausgepresst wird, denn mit Sauerstoff findet der Abbau durch Fäulnis statt (Oxidation, übler Geruch). Bokashi-Herstellung ist eine anaerobe Fermentation.
4. Nach jeder Füllung sollte darauf geachtet werden, dass der Deckel luftdicht aufgesetzt und der Eimer somit gut verschlossen wird.
5. Sickersaft spätestens alle zwei Tage ablassen. Bleibt er länger im Eimer, beginnt er zu stinken.

Tipp

Aus unserer Erfahrung heraus empfehlen wir nach dem Stampfen des eingefüllten Materials einen beispielsweise mit Sand gefüllten Folienbeutel aufzulegen. Der Sand sollte zum Rand hin verteilt werden, um die obere Schicht luftdicht abzudecken. Nun kann der Deckel wieder gleichmäßig und luftdicht aufgesetzt werden.

Lagerung

Der Bokashi-Kücheneimer kann unter dem Küchenpult, im Küchenschrank oder im Abstellraum aufbewahrt werden. Empfehlenswert ist Raumtemperatur, keine direkte Sonneneinstrahlung! Im Winter sollte dieser nicht auf dem Balkon aufbewahrt werden, da er wegen der niedrigen Temperaturen beschädigt werden kann.

Fertiges Bokashi lagern

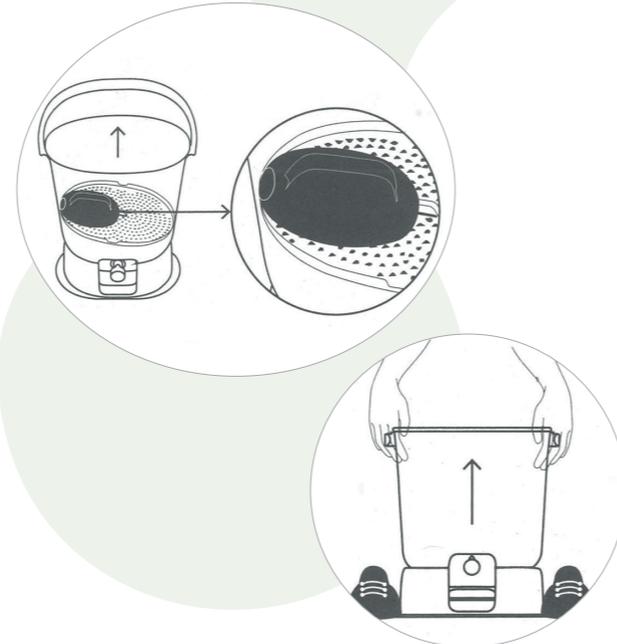
Wenn sich mehr Bokashi angesammelt hat, als gebraucht wird, kann man es in einem stabilen Sack gut verdichtet umfüllen und bei Kellertemperatur (7 bis 12 Grad Celsius) bis zu einem Jahr lagern. Die Mikroben fallen dann in eine Art Schlaf.

Lagerung in der Grube

Ein Loch von 30 bis 40 Zentimeter Breite und Tiefe ausheben. Das Bokashi einfüllen. Pro Schicht (10 Zentimeter) eine Schaufel Erde darüber verteilen und wie im Eimer verdichten. Die oberste Schicht muss eine Erdschicht sein, diese mit Folie abdecken und den Rand mit Steinen beschweren. Dieses Depot ist nach sechs Wochen so vererdet, dass es im Garten eingesetzt werden kann.

Der tiefe pH-Wert (unter 4) von Bokashi wirkt sehr aggressiv, wenn direkt ins frisch fermentierte Material gepflanzt wird. Die Wurzeln würden verätzen. Aber nach circa zwei bis drei Wochen im Boden ist Bokashi bereits neutralisiert (pH-Wert um 7), schon ziemlich zu Erde umgewandelt und „verdaulicher“. Zu diesem Zeitpunkt sind nur noch grobe Teile des Ausgangsmaterials zu erkennen. Nach insgesamt vier bis fünf Wochen finden wir dunkle, fruchtbare Erde vor, die fein nach Waldboden duftet und eine stabile Krümelstruktur aufweist. Der Reifeprozess hängt von den Außentemperaturen ab.

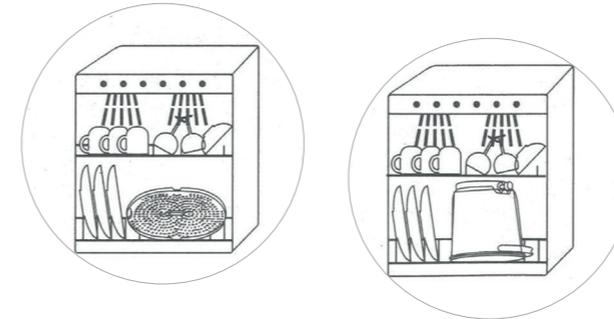
Rückbau für Reinigung



Reinigung im Geschirrspüler



Behälter und Abtropfsieb in den Geschirrspüler stellen.



Achtung

Sockel und Deckel bitte von Hand spülen!

Starterset gekauft?

Das Starterset enthält zusätzlich eine 1-Liter-Flasche MikroVeda BALANCE HOUSE (Universalprodukt für den Haushalt) und eine 1-Liter-Flasche MikroVeda TERRA (organischer Flüssigdünger für Beete und Pflanzen).

Lesetipp

Higa, T.: Neues Leben aus fermentierten Küchenabfällen - Hochwertiger Bokashi-Kompost durch Effektive Mikroorganismen ISBN 978-3-922201-63-2

Lorch, A.: Eine Chance für unsere Erde - Effektive Mikroorganismen, Wirkungsweise und Praxis. ISBN 978-3-033-02354-3

MikroVeda GmbH
Im Kuckucksfeld 1
D-47624 Kevelaer
info@mikroveda.de
www.mikroveda.info

MIKROVEDA BOKASHI- EIMER

zur Kompostherstellung



Kompostieren beginnt bereits in der Küche!

In diesem speziellen Behälter, dem Bokashi-Kücheneimer, können schon in der Küche Küchenabfälle zu wertvollem Dünger verwandelt werden.

Alle pflanzlichen Materialien sind grundsätzlich gut geeignet, beispielsweise die bei der Speisenvorbereitung anfallenden Reste wie Kartoffel-, Rote Bete- oder Zwiebelschalen, Salatblätter, Kohlstrünke, Lauchwurzeln, Obstabfälle, gekochte Essensreste, Kaffeemehl, Teeblätter, Brotkrümel, Eierschalen usw.

Mit diesem einzigartigen Eimer können Bio-Abfälle in der Küche aufbewahrt werden, ohne Tüten zu verwenden, oder den Eimer täglich entleeren zu müssen.

Mit dem zur Kompostierung empfohlenen Produkt Mikro-Veda GARTENBOKASHI TROCKENFERMENT beginnt im Bokashi-Kücheneimer ein Fermentationsprozess, bei dem wirkungsvolle Mikroorganismen das Entstehen von Fäulnis und unangenehmen Gerüchen verhindern.

Je nach Temperaturverlauf im Bokashi-Kücheneimer sind die Bioabfälle nach etwa zwei bis drei Wochen fermentiert und können als wertvoller Bodenverbesserer und Dünger auf die Gartenbeete, in die Balkonkästen oder Terrassenkübel im Verhältnis 1:1 mit Erde vermischt ausgebracht werden.

Zusatznutzen

Bei der Fermentation entsteht ein ebenso nützlicher Bio-Sickersaft, der 1:100 mit Wasser vermischt direkt in das Gießwasser gegeben werden kann.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Einrichten des Wasserhahns



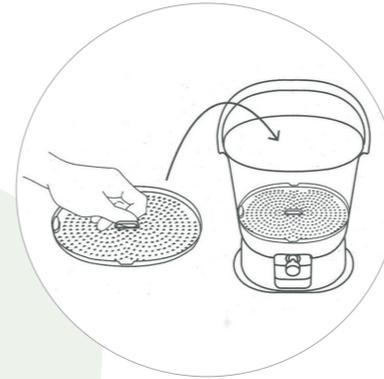
Schritt 1: Ziehen Sie den Wasserhahn, bis Sie ein „Klick“-Geräusch hören.



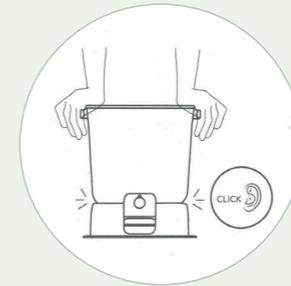
Schritt 2: Stellen Sie sicher, dass der Wasserhahn bei Nichtgebrauch geschlossen ist.



2. Einsetzen des Abtropfsiebs



3. Aufsetzen des Behälters auf den Sockel



Startklar!

Gut zu wissen

In diesem speziellen Behälter, dem Bokashi-Kücheneimer, können schon in der Küche Küchenabfälle zu wertvollem Dünger verwandelt werden.

Alle pflanzlichen Materialien sind grundsätzlich gut geeignet, beispielsweise die bei der Speisenvorbereitung anfallenden Reste wie Kartoffel-, Rote Bete- oder Zwiebelschalen, Salatblätter, Kohlstrünke, Lauchwurzeln, Obstabfälle, gekochte Essensreste, Kaffeemehl, Teeblätter, Brotkrümel, Eierschalen usw.

Mit diesem einzigartigen Eimer können Bio-Abfälle in der Küche aufbewahrt werden, ohne Tüten zu verwenden, oder den Eimer täglich entleeren zu müssen.

Mit dem zur Kompostierung empfohlenen Produkt Mikro-Veda GARTENBOKASHI TROCKENFERMENT beginnt im Bokashi-Kücheneimer ein Fermentationsprozess, bei dem wirkungsvolle Mikroorganismen das Entstehen von Fäulnis und unangenehmen Gerüchen verhindern.

Je nach Temperaturverlauf im Bokashi-Kücheneimer sind die Bioabfälle nach etwa zwei bis drei Wochen fermentiert und können als wertvoller Bodenverbesserer und Dünger auf die Gartenbeete, in die Balkonkästen oder Terrassenkübel im Verhältnis 1:1 mit Erde vermischt ausgebracht werden.

Zusatznutzen

Bei der Fermentation entsteht ein ebenso nützlicher Bio-Sickersaft, der 1:100 mit Wasser vermischt direkt in das Gießwasser gegeben werden kann.

Vorbereitung

Gemüseabfälle gut zerkleinern, damit die Umsetzung gleichmäßig verläuft, denn größere Stücke brauchen für die Fermentation länger. Alle Abfälle so frisch wie möglich in den Bokashi-Eimer einzufüllen, bevor die Zersetzung durch Fäulnis eintritt.

Das fertige Küchen-Bokashi zeigt immer noch die ursprünglichen Strukturen des organischen Materials. Nur die Farbe hat sich in ein fahles Grau-Braun verwandelt. Manchmal bildet sich ein weißes Pilzgeflecht, das sich netzartig ausbreitet. Diese Pilzfäden sind wie beim Kompost ein erwünschtes Anzeichen für gute Umsetzung. Gutes Bokashi riecht süß-säuerlich, auch der Sickersaft. Wenn es faulig stinkt, ist Sauerstoff am Werk gewesen, der Fermentationsprozess konnte nicht richtig ablaufen. In diesem Fall sollte das Bokashi über den üblichen Kompost vererdet werden.