

BOKASHI / 糞し / ボカシ

Bokashi* ist das Endprodukt der Kompostierung bzw. Fermentation organischer Abfälle mit EM. Diese Art von recyceltem Pflanzendünger reift anaerob, das heißt unter Ausschluss von Sauerstoff. Dabei bleiben die Nährstoffe, wie z. B. Stickstoff, im Bokashi gebunden und gehen nicht als Wärme und Treibhausgas verloren. Bei anaerober Fermentation mit EM entstehen zahlreiche Vitamine, Enzyme und bioaktive Substanzen, die das Pflanzenwachstum optimal unterstützen. Bokashieren lassen sich alle möglichen Arten biologischer Abfälle.

In dem neuen EM-Gartenbuch (s.S. 14) werden zwei Arten von EM-Bokashi vorgestellt: Bokashi I und Bokashi II. Sie unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung und ihrer Anwendung. In erster Linie dient Bokashi I zur Herstellung von Küchenbokashi, Bokashi II zur direkten Bodenverbesserung.

Bokashi hat in erster Linie die folgenden Wirkungen: Bodenverbesserung, Förderung des Bodenlebens, gute Nährstoffversorgung des Bodens, verbesserter Abbau des organischen Materials.

Geschrieben wird **BOKASHI** so:

糞し oder ボカシ
boka-shi bo - ka - shi

Rechts mit sino-japanischem Schriftzeichen, das aber ungebrauchlich ist, und links in der japanischen Silbenschrift. So erscheint es auch im Allgemeinen in der EM-Literatur.

**Bokashi ist übrigens abgeleitet von dem japanischen Verb bokasu, das „schattieren“, „abstufen“ bedeutet und das in diesem Zusammenhang im Sinne von „gradueller Umwandlung“ (eines Abfallprodukts in ein nützliches Produkt) für das fertige Endprodukt benutzt wird. Es bedeutet also keineswegs „Allerlei“, wie überall hartnäckig in der deutschsprachigen EM-Szene verbreitet wird. [Anmerkung der Übersetzer]*

Zwei Beispiele der Bokashi-Herstellung

Martin Bohleber aus dem Chiemgau hat uns sein Bokashi-Rezept geschickt, das wir zur Nachahmung empfehlen. Ausserdem hat er uns zwei Fotos geschickt, auf denen die Fermentation in einer grünen Abfalltonne gezeigt wird. Dies ist ein weiteres gutes Beispiel einer praktischen Lösung für mittlere Mengen von Abfall.

Dinkel-Bokashi-Rezept

10 kg Dinkelkleie aus der Mühle (ist nicht teuer, da Abfallprodukt)
3 bis 3,5 l Wasser
100 bis 150 ml EM 1
100 bis 150 ml Melasse
Melasse in warmem Wasser lösen, EM1 + restl. Wasser zugeben und das Ganze (z.B. in einer Schubkarre) gut durchmischen.
Die Masse in stabile Plastiksäcke abfüllen, Luft rausdrücken, luftdicht verschließen und an einem warmen Ort ca. 3 Wochen fermentieren lassen.

Verwendung:

- Futterzugabe bei Viehfutter, Hühner,



und EM-Keramikpulver

- Als Starter über das Küchenbokashi

Oben links: Das fertige Bokashi aus Dinkelkleie
Unten links: Selbstgebauter Fermentations-schrank mit Glühbirne als Wärmequelle