



*Im Bild die drei gängigen, speziell für die Bokashi-Herstellung entworfenen Eimer, alle mit luftdichtem Verschluss und Ablasshahn: Rechts der erste Bokashi-Eimer aus Japan, der noch immer hervorragend funktioniert, lediglich die Handhabung ist wegen des harten Plastiks – besonders bei niedrigen Temperaturen – ein wenig schwer. In der Mitte das weiterentwickelte Modell. Durch in das Plastik eingearbeitetes EM-Keramikpulver läuft die Fermentation noch sicherer ab. Der Deckel ist weich und sehr gut zu handhaben; allerdings kostet er gut 50 Euro. Das jüngste Modell (links) wird in England hergestellt und ist mit knapp 40 Euro am billigsten. Leider gibt es Probleme mit dem Tragegriff bei vollen Behältern, auch schließt der Deckel nicht so sicher wie bei den japanischen Eimern.*

## Bokashi - Vollwertkost für den Boden

Schon im ersten **EMJournal** (August 2002 – vergriffen) gab es einen Artikel mit diesem Titel. Wir drucken ihn hier in leicht veränderter Form noch einmal ab. Als eine der beiden Säulen der EM-Technologie im Landbau ist Bokashi neben sorgfältig hergestelltem EMa ein wiederkehrendes Thema. Für alle, die einen Garten haben, ist die Herstellung von Küchenbokashi eine einfache Methode, selbst exzellenten Dünger herzustellen, der mit EM genau das ist: Vollwertkost für den Boden.

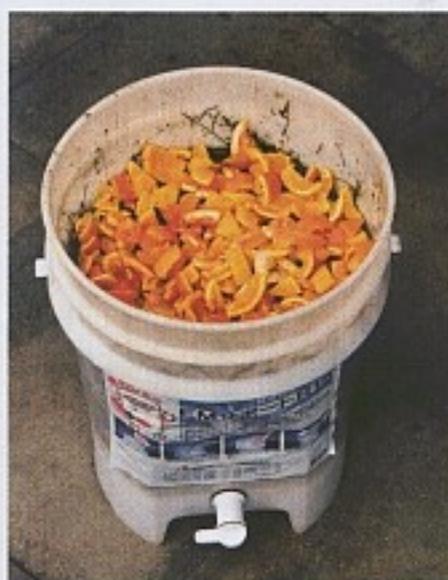
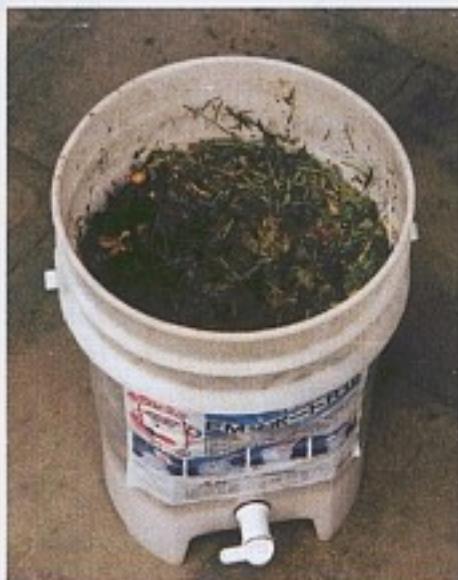
Mit EM läßt sich erstklassiger Dünger aus Küchenabfällen herstellen. Dazu benötigt man lediglich einen Plastikeimer, der sich luftdicht verschließen läßt, bei dem man ausserdem die Sickerflüssigkeit ablassen kann, und EM1/EMa. Alle Bioabfälle, die in der Küche entstehen, auch Eierschalen, Fischgräten, etc. werden so klein wie möglich geschnitten und in den Eimer geschichtet. Jede Lage wird mit einigen Stößen aus der Sprühflasche versehen (EM1/EMa in Wasser) und festgedrückt, damit möglichst keine Luft mehr zwischen dem Material verbleibt.

Natürlich lassen sich auch alle Pflanzenreste aus dem Garten – etwa Grasschnitt – kleingeschnitten beifügen. Da der Eimer meist über einen längeren Zeitraum befüllt wird, haben sich einige Nutzer angewöhnt, eine Plastiktüte mit Sand fest auf die Bioabfälle zu platzieren, damit das Material weitestgehend luftdicht fermentieren kann. Unserer Erfahrung nach ist dies aber nicht zwingend notwendig. An der Oberfläche entsteht oft ein weißer Belag, der aber nicht nur unbedenklich, sondern erwünscht ist. Ist der Eimer schließlich bis zum Deckel gefüllt, wird er mindestens 3 Wochen, besser länger, an einen nicht zu kühlen Ort gestellt, allerdings nicht der prallen Sonne ausgesetzt. Täglich kann man die EM-haltige Sickerflüssigkeit abzapfen – ein hervorragender Flüssigdünger. Sie wird mit 10-50 Teilen Wasser vermischt und vergossen oder zur Reinigung und Geruchsverbesserung in die häuslichen Abflüsse gegeben. Da sie nicht nur sauer (pH-Wert 4), sondern hochkonzentriert ist, sollte auf eine entsprechende Verdünnung geachtet werden.

Ist die gesamte organische Masse fertig durchfermentiert, wird dieser hochwertige Dünger unter die Erde gebracht. Zu diesem Zweck zieht man eine Furche oder gräbt ein spatentiefes Loch; dort hinein wird das EM-Bokashi gefüllt, mit der Erde leicht vermischt und schließlich komplett mit Erde bedeckt. Dies ist wichtig, weil sich nämlich nicht nur die Pflanzen und Regenwürmer über dieses hochwertige Material freuen, sondern auch Hunde und Füchse – wenn sie es riechen können. Zum Abschluß wird mit der Gießkanne reichlich EMa über die entsprechenden Stellen gegossen.

Gräbt man nun nach 4 bis 8 Wochen – je nach Jahreszeit – diese Stelle auf, wird man verblüfft und erfreut feststellen, dass dort nur noch schwarze Erde existiert, die herrlich erdig und gesund duftet und fette Regenwürmer beherbergt.

Dann bleibt nur noch, auf prächtige Pflanzen und köstliche Früchte zu warten. Viel Erfolg!  
Pit Mau



**F**ür viele eine interessante Variante der Bodenverbesserung: Auf den Boden wird eine dünne Schicht des sogenannten »Super-Bokashi« gestreut. Dies ist ein mit EM fermentiertes Bokashi aus besten feinkörnigen Materialien wie Weizenkleie, Reisschleifmehl, Biertreber, Ölkuchen, Kräutern, usw., das von verschiedenen Herstellern angeboten wird. Auf diese Schicht kommt eine 3 bis 5 cm dicke Schicht Gras- oder anderer Grünschnitt, Erntereste usw. Abschließend wird reichlich Ema darüber gegossen (1/4 bis 1/2 l Ema auf eine 10 l Giesskanne Wasser).

Von oben: Alle in der Küche anfallenden organischen Materialien lassen sich in dem Spezialleimer zu Bokashi fermentieren; hier: altes Brot, Obst- und Eierschalen sowie die im Laufe des Tages anfallenden Bioabfälle, links der praktische Pump-Sprüher mit der EM1- oder Ema-Wasser Lösung (je höher konzentriert das EM ist, desto besser).

Das Material wird in Schichten eingefüllt, gut verdichtet (evtl. mit einem Holzstampfer) und mit Ema/EMI übersprüht. Alternativ oder zusätzlich kann man Fertigbokashi auf jede Lage streuen. Außerdem verbessert eine gelegentliche Zugabe von EM-Keramikpulver die Qualität. Tomaten reagieren sehr dankbar auf EM und EM-Bokashi.

Links unten: Statt EM kann auch Fertig-Bokashi auf jede Lage gestreut werden

