

NOCH NIE DAVON GEHÖRT -
ABER INTERESSANT ☺

BOKASHI

ALTERNATIVE ZUR DÜNGUNG ANSTELLE DER GRÜNPFLANZENJAUCHE
ZUR SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG
UND
ALS ERGÄNZUNG ZUM KOMPOSTER

Was ist Bokashi?

- Der aus Japan stammende Bokashi-Eimer ist eine bewährte Alternative zum gängigen Komposthaufen. Mithilfe von Effektiven Mikroorganismen (EM) können Sie so hochwertigen Dünger auf kleinem Raum herstellen. Es beschreibt einen Prozess, bei dem organisches Material durch die Zugabe von Effektiven Mikroorganismen (EM) fermentiert wird.
- Um aus Küchenabfällen innerhalb von zwei Wochen wertvollen Dünger für Pflanzen herzustellen, bietet sich ein luftdicht verschließbarer Bokashi-Eimer an. Dazu füllt man seine gut zerkleinerten Abfälle in den Eimer und besprüht sie mit einer EM-Lösung.
- Wer seine Küchenabfälle in einem Bokashi-Eimer in hochwertigen, mit EM versetzen Dünger verwandelt, spart nicht nur bares Geld. Im Gegensatz zum Abfall in der Biotonne entwickelt der Abfall im Bokashi-Eimer keinen unangenehmen Geruch – er erinnert eher an Sauerkraut. Man kann den Eimer deshalb auch gut in der Küche platzieren. Zudem ist der im Bokashi-Eimer hergestellte Dünger durch die Beigabe von EM besonders hochwertig: Effektive Mikroorganismen stärken das Immunsystem der Pflanzen und verbessern Keimung, Fruchtbildung und -reife. Der EM-Dünger ist also eine natürliche Möglichkeit des Pflanzenschutzes, sowohl im konventionellen als auch im biologischen Anbau.
- Mit Bokashi-Eimern lässt sich aus Küchenresten und anderem Biomüll leicht Dünger gewinnen - und das sogar in der Wohnung. Die Methode ist daher auch für Balkon- und Zimmergärtner geeignet. Diese drei Gründe sprechen dafür.

Was sind effektive Mikroorganismen (EM)

Bei EM handelt es sich um Pflanzenschutz auf natürliche Art

Bei Effektiven Mikroorganismen – auch bekannt unter der Abkürzung EM – handelt es sich um eine spezielle, flüssige Mischung aus mikroskopisch kleinen Lebewesen. Effektive Mikroorganismen werden beispielsweise durch Blattspritzungen oder durch regelmäßiges Gießen dem Boden zugeführt und sorgen dort für eine Bodenverbesserung und infolgedessen auch für gesündere Pflanzen sowie im Gemüsegarten für einen höheren Ernteertrag. EM kommen ebenso häufig beim Kompostieren zum Einsatz, wo sie den Zersetzungsvorgang fördern – zum Beispiel in einem sogenannten Bokashi-Eimer. Da es sich bei Effektiven Mikroorganismen um eine natürliche Möglichkeit des Pflanzenschutzes handelt, sind sie sowohl in konventionellen als auch in biologischen Betrieben verwendbar – und natürlich auch im Garten.

Was ist ein Bokashi-Eimer?

Ein Bokashi-Eimer ist ein spezieller Behälter, der für die Fermentation von Küchenabfällen verwendet wird. Er ermöglicht eine schnelle und geruchsarme Kompostierung durch die Zugabe von Mikroorganismen, die die organischen Abfälle zersetzen.

Wie funktioniert es?

Man wirft Küchenreste wie Obst- und Gemüsereste, Kaffeesatz oder Eierschalen in den Eimer. Nach jeder Füllung wird eine Schicht Bokashi-Emers (ein spezielles Mikroorganismen-Substrat) darüber gestreut. Der Eimer ist luftdicht verschlossen, sodass die Fermentation ohne Sauerstoff abläuft. Nach einigen Wochen kann der fermentierte Inhalt in den Gartenboden eingebracht werden, wo er sich weiter zersetzt.

Vorteile:

- Geruchsarm, da die Fermentation geruchsbindend wirkt
- Schnelle Kompostierung im Vergleich zu herkömmlichem Kompost
- Reduziert Abfall und ist umweltfreundlich
- Kann auch in kleinen Räumen genutzt werden

Nachteile:

- Benötigt regelmäßige Pflege und Nachfüllung mit Bokashi-Emers
- Der fermentierte Inhalt muss noch im Garten kompostiert werden, um vollständige Zersetzung zu erreichen

Tipps für die Nutzung:

- Den Eimer regelmäßig entleeren, um Geruchsbildung zu vermeiden
- Kein Fleisch oder Milchprodukte, wenn nicht speziell für Bokashi geeignet
- Nach der Fermentation den Inhalt im Garten vergraben oder kompostieren

Hier sind einige freundliche Tipps, wie du deinen Bokashi-Eimer am besten und effektivsten im Garten einsetzt:

1. Standort wählen:

Stelle den Eimer an einem schattigen, gut zugänglichen Ort, zum Beispiel in der Nähe deiner Küche oder im Gartenhaus. So hast du ihn immer griffbereit und schützt ihn vor extremen Wetterbedingungen.

2. Richtige Befüllung:

Füll den Eimer regelmäßig mit Küchenabfällen wie Obst- und Gemüseresten, Kaffeesatz oder Eierschalen. Achte darauf, keine Fleisch- oder Milchprodukte zu verwenden, es sei denn, dein Bokashi-Set ist dafür geeignet.

3. Schichten anlegen:

Nach jeder Schicht Küchenabfälle streue eine Schicht Bokashi-Emers (die Mikroorganismen), um die Fermentation zu fördern und Gerüche zu minimieren.

4. Luftdicht verschließen:

Stelle sicher, dass der Eimer gut verschlossen ist, damit keine Gerüche entweichen und die Mikroorganismen optimal arbeiten können.

5. Regelmäßig entleeren:

Wenn der Eimer voll ist (meist nach 2-4 Wochen), kannst du den fermentierten Inhalt in den Garten bringen. Vergrabe ihn etwa 20-30 cm tief im Boden, um die Zersetzung zu fördern und Gerüche zu vermeiden. Oder vermische es mit deinem Kompost um die weitere optimale Kompostierung zu erreichen.

6. Gartenboden vorbereiten:

Vergrabe den fermentierten Bokashi-Abfall in einer Stelle deines Gartens, die du für die Bepflanzung nutzt. Das nährstoffreiche Material verbessert die Bodenqualität und fördert das Pflanzenwachstum.

7. Geduld haben:

Die Fermentation braucht Zeit. Nach dem Vergraben im Boden zersetzt sich der Bokashi-Abfall innerhalb weniger Wochen vollständig und wird zu wertvollem Kompost.

Wenn du diese Tipps befolgst, kannst du den Bokashi-Eimer effektiv nutzen, um Abfall zu reduzieren und deinen Garten mit nährstoffreichem Boden zu bereichern.

Wie wird ein Bokashi-Eimer angewendet

1. Vorbereitung des Eimers:

Der Bokashi-Eimer besteht meist aus einem luftdichten Behälter mit einem Ablaufhahn und einem Deckel. Stelle sicher, dass alles sauber ist.

2. Füllen mit Küchenabfällen:

Gib deine organischen Küchenreste wie Obst- und Gemüsereste, Kaffeesatz, Teebeutel (ohne Metallteile) oder Eierschalen in den Eimer. Achte darauf, die Abfälle gleichmäßig zu verteilen.

3. Bestreuen mit Bokashi-Myzel:

Zwischen den Schichten kannst du eine kleine Menge Bokashi-Myzel (fermentiertes Mikroorganismen-Set) streuen. Das beschleunigt den Fermentationsprozess und verhindert Gerüche.

4. Drücken und entlüften:

Nach jeder Schicht solltest du die Abfälle gut andrücken, damit möglichst wenig Luft im Eimer bleibt. Der Eimer sollte regelmäßig entlüftet werden, um Gase entweichen zu lassen. Manche Eimer haben einen Entlüftungsschlauch oder -deckel.

5. Abdecken:

Der Deckel muss fest verschlossen sein, damit keine Gerüche entweichen und keine unerwünschten Gäste (wie Fliegen) hineinkommen.

6. Warten:

Der Fermentationsprozess dauert in der Regel etwa 2 Wochen. Während dieser Zeit fermentieren die Abfälle und entwickeln keinen unangenehmen Geruch.

7. Entsorgung des Bokashi-Ansatzes:

Wenn der Eimer voll ist oder die Fermentation abgeschlossen ist, kannst du den Inhalt in den Garten oder auf den Komposthaufen geben. Dort wird der Bokashi-Kompost weiter zersetzt und in nährstoffreiche Erde umgewandelt.

8. Weiterverwendung:

Der Vorteil ist, dass der fermentierte Abfall schnell in den Boden eingearbeitet werden kann, um dort weiter zu verrotten und die Bodenqualität zu verbessern.

Der Nährstoffgehalt des Bokashi-Suds und des Bokashi-Komposts ist wichtig, um zu verstehen, wie sie deine Pflanzen unterstützen können.

Nährstoffgehalt des Bokashi-Suds:

Der Sud enthält vor allem gelöste Nährstoffe, die während der Fermentation freigesetzt werden. Er ist reich an Mineralien wie Kalium, Phosphor und Stickstoff, die für das Pflanzenwachstum essenziell sind. Allerdings ist der Sud sehr konzentriert, weshalb er verdünnt angewendet werden sollte. Die genauen Werte können variieren, aber generell liefert er eine schnelle Nährstoffzufuhr, die das Wachstum fördert.

Nährstoffgehalt des Bokashi-Komposts:

Der fermentierte Kompost ist eine nährstoffreiche Substanz, die durch die Zersetzung organischer Materialien entsteht. Er enthält eine Vielzahl von Nährstoffen, darunter Stickstoff, Phosphor, Kalium sowie Mikronährstoffe wie Magnesium, Calcium und Spurenelemente. Diese Nährstoffe sind in einer Form vorhanden, die die Pflanzen gut aufnehmen können. Der Kompost verbessert außerdem die Bodenstruktur und fördert die Bodenlebewesen, was langfristig die Nährstoffversorgung der Pflanzen unterstützt.

Wichtig: Der genaue Nährstoffgehalt kann je nach Ausgangsmaterialien und Fermentationsprozess variieren.

Generell ist der Bokashi-Sud eher eine schnelle Nährstoffquelle, während der Kompost eine nachhaltige, langanhaltende Nährstoffversorgung bietet. Wenn du möchtest, kann ich dir auch Tipps geben, wie du die Nährstoffversorgung deiner Pflanzen optimal gestaltest!

FAZIT:

Bokashi-Sud und -Kompost weisen typischerweise einen sauren pH-Wert auf, was auf den Fermentationsprozess zurückzuführen ist. Der Geruch von Bokashi-Sud und -Kompost kann säuerlich bis krautartig sein, ähnlich wie Sauerkraut. Ein stark fauliger Geruch deutet auf eine Fehlfermentation hin, während ein süßlicher, würziger Geruch auf einen erfolgreichen Fermentationsprozess hindeutet.

Bokashi-Sud:

Säuregehalt:

Der Bokashi-Sud ist sauer, mit einem pH-Wert, der oft im Bereich von 3 bis 4 liegt.

Geruch:

Der Geruch wird oft als säuerlich oder krautartig beschrieben, ähnlich wie Sauerkraut.

Verdünnung:

Der Bokashi-Sud sollte vor der Anwendung im Garten verdünnt werden, typischerweise im Verhältnis 1:100 mit Wasser, um die Pflanzen vor Überacidifizierung zu schützen.

Verwendung:

Der verdünnte Sud kann als Flüssigdünger für Pflanzen verwendet werden.

Bokashi-Kompost:

Säuregehalt:

Bokashi-Kompost ist ebenfalls sauer, aber nicht so stark wie der Sud.

Geruch:

Der Geruch ist oft säuerlich, aber nicht unbedingt unangenehm.

Verwendung:

Bokashi-Kompost sollte nicht direkt an die Pflanzenwurzeln gelangen und kann entweder im Garten vergraben oder auf einem herkömmlichen Komposthaufen zur weiteren Verrottung gegeben werden.

Fehlfermentation:

Ein fauliger Geruch kann auf eine Fehlfermentation hinweisen, bei der die organischen Abfälle nicht richtig zersetzt wurden.

Zusammenfassend lässt sich sagen:

Bokashi-Sud und -Kompost sind aufgrund des Fermentationsprozesses sauer und riechen typischerweise säuerlich. Ein fauliger Geruch deutet auf eine Fehlfermentation hin und sollte korrigiert werden.

Wenn der Bokashi stinkt, mehr EM

Mindestens so wichtig wie die Zugabe der effektiven Mikroorganismen, ist es zudem, die Abfälle im Eimer gut zu verdichten, so dass keine Luftlöcher bleiben und die Flüssigkeit in das Sammelreservoir des Eimers abfließen kann.

Das ist wohl der Grund, warum der Biomüll auch möglichst gut zerkleinert werden sollte. Nachdem es auch vorkommen kann, dass bei Bokashi bereits Fäulnisprozesse am Start waren, kann eine Extrapolition EM dazugegeben werden, damit die Fäulnisbakterien keine Chance haben.

Praxistipps für Bokashi-Anfänger

- Zerkleinerte Abfälle in verschließbarer Box sammeln.
- Beim befüllen des Eimers, die stark zerkleinerten Abfälle gut und fest andrücken und dann EM darauf geben
- Abwaschbare Plastikabdeckung für den Bokashi-Inhalt nutzen.
- Bei starkem Geruch, mehr Flüssig-EM sprühen und eine Handvoll Gesteinsmehl einstreuen.
- Verschließbares Weckglas für Bokashisaft verwenden.
- Beim Abzapfen des Bokashisafts gegen Ende den Eimer leicht schräg halten, um alles auszugeßen.
- Nicht zu feuchtes Füllgut, mit trockenem Füllgut (z.B. Haferflocken) kombinieren.

Ein Bokashi-Set besteht aus einem Eimer und Ferment.

Einen Bokashi-Eimer mit Zubehör gibt es ab 50 Euro. Eingefleischte Bokashi-Fans haben meist zwei Eimer
Bokashi Starter Set mit Zubehör (2 Eimer) ab 70 Euro

1 l EM-Lösung Effektive Mikroorganismen 5 bis 10 Euro

1 kg Bokashi-EM-Ferment 7 bis 10 Euro (man braucht pro Eimerfüllung etwa 50 Gramm)

Aber

Man kann sich den Bokashi-eimer auch selbst bauen:

- 2 Eimer und einen passenden Deckel
- kleiner Pflanzengitterkorb
- Plastikausgußhahn für die Regentonne
- Klebeband zum Abdichten

-> Videoanleitung dafür gibt es bei YouTube unter dem Link

www.youtube.com/watch?v=kaRYLi5cMR4

Anleitung zum Bau eines Bokashi-Eimers:

1. Eimer auswählen:

Man benötigt zwei gleichartige Eimer, die gut ineinander passen und einen Deckel haben, der luftdicht verschließt. Der innere Eimer sollte etwas kleiner sein als der äußere.

2. Löcher bohren:

Im Boden des inneren Eimers werden ca. 20-30 Löcher mit einem Durchmesser von 2-3 mm gebohrt. Diese dienen zur Entwässerung des Bokashi-Saftes.

3. Ablaufhahn anbringen:

Am äußeren Eimer wird ein Ablaufhahn angebracht. Die Position sollte möglichst weit unten am Eimer sein. Ein Loch wird mit einem Cuttermesser ausgeschnitten und der Hahn wird eingesetzt.

4. Eimer abdichten:

Die beiden Eimer werden ineinander gestellt und der Spalt zwischen den Rändern wird mit Dichtungsband abgedichtet, um eine luftdichte Umgebung zu schaffen.

Zusätzliche Hinweise:

- Es ist ratsam, den Eimer auf einen Untersatz zu stellen, der das Abzapfen des Bokashi-Saftes erleichtert, insbesondere wenn der Ablaufhahn weit unten angebracht ist.
- Ein praktischer Ausdruck mit Hinweisen zum Befüllen des Bokashi-Eimers kann am Deckel angebracht werden, um den Prozess zu unterstützen.
- Es ist wichtig, die organischen Küchenabfälle vor dem Einlegen zu zerkleinern und mit effektiven Mikroorganismen (EM) zu besprühen. Das Material wird dann verdichtet und mit einem Sandsack beschwert, um eine anaerobe Fermentation zu gewährleisten.
- Während der Fermentation kann Flüssigkeit austreten, die als Bokashi-Saft aufgefangen und als Dünger verwendet werden kann.

Hier noch ein Link für ein Video bei YouTub in dem die Anwendung des Bokashi-Eimers
Schrit für Schritt erklärt wird.

Vom Befüllen bis zur Anwendung EM sowie auch die Nutzung des Saftes usw.

www.youtube.com/watch?v=Bg4PbS7KtY8

Dünger im Beet und im Kompost vererden

Wenn der Eimer vollends gefüllt wurde und eine mindestens zwei- bis dreiwöchige Ruhephase hinter sich hat, ist es an der Zeit, der Eimer zu entleeren. Im Winter kann er in die geschlossene Komposttonne im Garten gegeben und mit Erde oder Gartenkompost bedeckt werden, so dass er nicht durchfriert. Alternativ kann er auch in fest verschlossenen Eimern in der frostfreien Garage gelagert werden. In der kalten Jahreszeit schlummert er nur, das heisst, die Mikroorganismen sind inaktiv, bis die warmen Frühsommertemperaturen sie dann wieder zum Leben erwecken.

In der warmen Jahreszeit kann dann die Vererdung des Bokashis stattfinden. Hat sich der Gartenboden ausreichend erwärmt, ist er also dauerhaft frostfrei, kann das Bokashi direkt aus dem Eimer (oder aus der Zwischenlagerung) einfach in einem Beet oder auch im offenen Gartenkompost vergraben werden. Wichtig ist nur, dass es nicht direkt an den Pflanzenwurzeln eingegraben wird, da – wie gesagt – der pH-Wert viel zu niedrig für die meisten Gartenpflanzen ist. Man gräbt das Bokashi also an einer freien Stelle im Garten ein, sei es in einem leeren Beet oder auch im offenen Gartenkompost. Dabei ist es gleich, ob man ein Loch gräbt, den Dünger hineinschüttet und mit Erde auffüllt oder ob man einen flachen Graben gräbt und das Bokashi dort grossflächiger hineinschüttet. Wichtig ist nur, dass es mit Erde bedeckt wird, damit die vorhandenen Bodenlebewesen quasi von rundherum auf das Bokashi einwirken können, um es zu zersetzen. Die Einarbeitungstiefe beträgt idealerweise 10-30 cm, da in dieser Höhe (im Oberboden) die Bodenlebewesen (die Zersetzer) am zahlreichsten sind und die Humusbildung somit am schnellsten vorstatten geht.

Zusammenfassung und FAQs

Was ist Bokashi?

Bokashi ist eine Methode der Fermentation organischer Abfälle, hauptsächlich Küchenabfälle, um einen nährstoffreichen Dünger und ein Flüssigdünger zu erzeugen. Der Prozess beinhaltet die Verwendung von effektiven Mikroorganismen (EM), um die Abfälle unter anaeroben Bedingungen zu fermentieren.

Was darf in den Bokashi-Eimer?

In den Bokashi-Eimer können grundsätzlich alle organischen Materialien, die im Haushalt anfallen. Dazu gehören rohe und gekochte Küchenabfälle wie Gemüse, Obst, Kaffeesatz, Tees, Brot, Reis und Nudeln, sowie Milchprodukte.

Was darf nicht in den Bokashi-Eimer?

Nicht geeignet für die Fermentation sind Öl, Fleisch, Fisch, Knochen, Kerne, stark verschimmelte Abfälle oder Tierkot.

Wie funktioniert die Fermentation?

Die Fermentation erfolgt, indem die organischen Abfälle im Bokashi-Eimer mit Bokashi-Streu (fermentiertem Getreideschrot, der EM enthält) vermischt und anschließend mit einem Deckel verschlossen werden, um Sauerstoff fernzuhalten.

Wie lange dauert die Fermentation?

Die Fermentation dauert in der Regel etwa 2-4 Wochen. Während dieser Zeit sammeln sich Flüssigkeiten im unteren Teil des Eimers, der sogenannte Bokashi-Saft.

Was ist der Bokashi-Saft und wie verwende ich ihn?

Der Bokashi-Saft ist ein wertvoller Flüssigdünger, der durch die Fermentation entsteht. Er sollte vor der Anwendung mit Wasser verdünnt werden (1:20 oder 1:100), da er aufgrund seines niedrigen pH-Werts sauer ist.

Wie verwende ich das fermentierte Bokashi im Garten?

Das fermentierte Bokashi kann direkt in den Boden eingearbeitet oder dem Kompost hinzugefügt werden, um ihn zu veredeln. Es ist ratsam, das Bokashi etwa 10 cm Abstand zu den Pflanzenwurzeln einzuarbeiten.

Was tun, wenn sich Schimmel im Bokashi-Eimer bildet?

Weißer Schimmel (Kahmhefen) ist ein normales Zeichen für eine erfolgreiche Fermentation und kann sogar gefördert werden. Grüner oder schwarzer Schimmel hingegen ist ein Zeichen für Fehler in der Fermentation und sollte vermieden werden.

Weitere Zusammenfassung und FAQs

Was sind die Vorteile von Bokashi?

Bokashi fördert die Bodenfruchtbarkeit, verbessert die Bodenstruktur, beschleunigt die Nährstoffversorgung der Pflanzen, reduziert Gerüche und ist eine umweltfreundliche Alternative zur Müllverbrennung.

Kann man Bokashi auch im Winter verwenden?

Ja, Bokashi kann auch im Winter verwendet werden, indem man es im Garten vergräbt oder dem Kompost hinzufügt, sofern die Temperaturen dies zulassen.

Wie lagere ich Bokashi-Starter?

Der Bokashi-Starter sollte an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort gelagert werden. Es wird empfohlen, wöchentlich eine Menge für den täglichen Gebrauch in einen kleineren Behälter umzufüllen und den Rest luftdicht zu verschließen.

Kann man Bokashi auch für empfindliche Pflanzen verwenden?

Bokashi kann grundsätzlich für die meisten Pflanzen verwendet werden, aber es ist ratsam, bei sehr empfindlichen Pflanzen wie Basilikum und Petersilie die Dosierung zu beobachten.

Ist Bokashi das Gleiche wie Gartenkompost?

Bokashi wird anaerob (ohne Luftzufuhr) fermentiert und entwickelt dabei eine andere Bandbreite an Mikroorganismen als es ein normaler aerober Gartenkompost tut, der luftig aufgeschichtet wird und auch ab und zu gewendet wird. Die Effektiven Mikroorganismen, die man beim Bokashi Aufbau verwendet, beleben einen müden Gartenboden und fördern die mikrobielle Vielfalt im Wurzelbereich der Gartenpflanzen. Gartenkompost und Bokashi als Kompost ergänzen sich sehr gut.

Ist fermentiertes Bokashi aus dem Eimer ein fertiger Gartendünger?

Nein, der Inhalt des Bokashi Eimers muss erst noch in normale Gartenerde eingegraben werden (oder in den Gartenkompost), so dass Mikroben, Bakterien und Regenwürmer ihn in Humus umwandeln. Dann erst sind die Nährstoffe pflanzenverfügbar.

Wie lange dauert es, bis Bokashi in den Garten kann?

Erst muss der Eimer Schritt für Schritt nach der Bokashi Anleitung mit Küchenabfällen gefüllt werden. Ist er voll, muss er noch zwei bis drei Wochen ruhen, so dass auch die oberen Schichten fermentieren. Dann wird er entweder direkt in einem Gartenbeet oder im Gartenkompost vergraben, wo das Bokashi dann noch vier bis sechs Wochen braucht, um zu vererden. Dann erst pflanzt man Blumen, Stauden, Beerensträucher oder Gemüse drauf.

Weitere Zusammenfassung und FAQs

Kann man Bokashi für alle Pflanzen verwenden?

Frischer Bokashi sollte nicht direkt an Gartenpflanzen ausgebracht werden, da sein ph-Wert zwischen 3 und 4 liegt und viel zu sauer für die meisten Gartenpflanzen ist. Bokashi frisch aus dem Eimer sollte erst an einer freien Stelle im Garten vergraben werden und ca. vier bis sechs Wochen vererden. Dann kann die Stelle bepflanzt werden.

Kann ich den Inhalt des Bokashi auf den Komposthaufen schütten?

Das geht ohne weiteres, aber man sollte das Bokashi lieber in den Kompost einarbeiten oder Erde, Laub, Grasschnitt etc. obendrauf tun. Der intensive Fermentationsgeruch des Bokashi kann sonst Hunde, Waschbären, Ratten anlocken, die ihn als Leckerbissen betrachten.

Ist die Sickerflüssigkeit aus dem Bokashi Eimer ein Dünger?

Ja, die Sickerflüssigkeit, die beim Fermentieren der Küchenabfälle entsteht, wird alle paar Tage durch den Ablasshahn am unteren Ende entnommen und dann sehr stark mit Wasser verdünnt (1:100), bevor man ihn als Flüssigdünger mit der Giesskanne im Garten verwendet.

Kann ich nur mit Bokashi düngen?

Man kann im offenen Gartenboden problemlos nur mit vererdetem Bokashi und/oder Gartenkompost düngen. Starkzehrer wie Rosen, dauerblühende Sommerblumen, schnellwachsendes Gemüse etc. freuen sich aber nichtsdestotrotz im Sommerhalbjahr über zusätzliche Düngergaben wie z.B. einen Flüssigdünger alle vierzehn Tage. Kübelpflanzen brauchen grundsätzlich zusätzlichen Dünger und sollten auf alle Fälle in der warmen Jahreszeit regelmässig mit Flüssigdünger versorgt werden.

Viel Spaß nun beim bauen
und
verwenden
Eures Bokashi-Eimers ☺