

## Voneinander Lernen - Bokashi

Gefördert durch: [Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz](#)

Am Sonntag, den 6.10.2019 fand in der Baumschule Bischweiler an der Sachsenstraße im Rahmen des Workshops „Wurmkiste und Düngung“ ein reger Erfahrungsaustausch statt zu den Themen Wurmkisten, Bokashi und Pflanzenjauchen. Durch die Verbesserung des Bodens und die Bodenlebens der Gemüseparzellen, in denen Wohnungsnah Bio-Gemüse für den Eigenbedarf angebaut wird, werden folgende Nachhaltigkeitsziele (SDG) unterstützt:

- **SDG 2:** Kein Hunger: durch Erhalt der Kulturtechnik Gemüseanbau auf kleinsten Flächen
- **SDG 3:** Gesundheit und Wohlergehen: Stressabbau durch Gärtnern, frisches Bio-Gemüse, **SDG 4:** Hochwertige Bildung: durch Erfahrungsaustausch mit Experten
- **SDG 11** Nachhaltige Städte und Gemeinden: Nutzung einer öffentlichen Grünanlage für den Gemüseanbau ohne Pestizide und Kunstdünger,
- **SDG 12** verantwortungsvoller Konsum und Produktionsmuster: Bodenverbesserung durch Wurmkiste, Bokashi und Pflanzenjauchen
- **SDG 13:** Maßnahmen zum Klimaschutz: Gemüse wird fußläufig zur Wohnung angebaut., Bewusstsein für den niedrigen CO<sub>2</sub>-Fussabdruck saisonaler, regionaler Gemüse steigt.

### **Bokashi – Küchenabfälle in 14 Tagen zu Dünger fermentieren**

Bokashi kommt aus dem Japanischen und heißt so viel wie "schrittweise Umsetzung". Bei der Verarbeitung der Bioabfälle helfen sogenannte effektive Mikroorganismen (EM). Sie sind eine Mischung aus Milchsäurebakterien, Photosynthese-Bakterien und Hefen. Mit einer EM-Lösung lässt sich das organische Material zu wertvollem Dünger fermentieren. Ein Vorteil an diesem Verfahren ist vor allem, dass die Abfälle dabei keinen unangenehmen Geruch entwickeln, wie sonst bei der Biotonne. Der Geruch erinnert eher an Sauerkraut.

### **Wie funktioniert der Bokashi-Eimer?**

Ein Bokashi-Eimer ist eigentlich nur ein luftdichter Plastikeimer mit einem Siebeinsatz, durch den Flüssigkeit abfließen kann, die bei der Milchsäuregärung entsteht. Dieser sogenannte Sickersaft kann durch einen kleinen Ablaufhahn am Boden quasi abgezapft werden und mit Wasser vermischt direkt als Dünger für Blumen und Pflanzen dienen.

Nach zwei Wochen ist es dann außerdem möglich, den gesamten Inhalt des Bokashi-Eimers mit Erde zu vermischen und zum Beispiel auf einem Beet als Dünger unterzugraben.

### **Bokashi-Eimer richtig befüllen**

- Die Küchenabfälle klein schneiden und in einer Schüssel sammeln. Den Bokashi-Eimer möglichst nur jeden zweiten Tag öffnen.
- Küchenabfälle in den Bokashi-Eimer füllen mit etwas Gesteinsmehl vermischen,
- mit einer Kelle festdrücken und
- mit EM oder Brottrunk besprühen
- mit einem Sandsack beschweren
- Deckel schließen

Ist der Eimer voll, muss der Inhalt 14 Tage lang im Eimer reifen. Daher werden Starter-Sets oft mit 2 Eimern ausgeliefert.

### **Effektive Mikroorganismen und Gesteinsmehl helfen**

Effektive Mikroorganismen (EM) helfen bei der Verarbeitung von Bioabfällen. Bereits vor 30 Jahren untersuchte Teruo Higa, japanischer Professor für Gartenbau, Möglichkeiten zur Verbesserung der Bodenqualität mithilfe natürlicher Mikroorganismen. Bei den im Handel erhältlichen EM handelt es sich um eine spezielle, flüssige Mischung aus mikroskopisch kleinen Lebewesen mit vielen positiven Eigenschaften. Eine EM-Lösung lässt sich sowohl fertig kaufen als auch selbst herstellen. Neben den effektiven Mikroorganismen hilft auch Gesteinsmehl dabei, die freigesetzten Nährstoffe besser für den Boden verfügbar zu machen. Es wird zusätzlich auf die Abfälle im Bokashi-Eimer gestreut.

### **Bokashi vererden**

Wenn die Fermentierung nach 14 Tagen abgeschlossen ist, kann sich auf dem Inhalt ein weißlicher Belag befinden, das ist normal. Der Inhalt des Eimers sieht noch mehr oder weniger so aus wie beim Befüllen, riecht jedoch ähnlich wie Sauerkraut. Der Bokashi muss nach dem Entleeren des Eimers vererdet werden. Das dauert nur wenige Wochen.

- Im Beet ca. 15 cm tiefe und 5-10 cm breite Gräben ausheben. Mit dem Inhalt des Bokashi-Eimers befüllen und mit Erde bedecken.
- Auf den Boden eines unglasierten, großen Blumentopf etwas Erde geben, mit dem Inhalt des Bokashi-Eimers befüllen und den Topf umgedreht neben den zu düngenden Strauch oder Baum setzen.
- Inhalt des Bokashi-Eimers im Garten-Kompost vergraben

### **Rasenschnitt als Dünger ganz ohne Eimer**

Der Rasenschnitt, der beim Mähen entsteht, kann auch als guter Dünger wirken. Dazu ist kein Bokashi-Eimer nötig, sondern es reicht ein großer Plastiksack. In ihn kann man die Rasenreste stopfen und dann EM-Lösung dazugeben, den Sack zuknoten und zwei Wochen in einer schattigen Ecke des Gartens liegen lassen. Anschließend lässt sich diese Masse ebenfalls gut untergraben oder zur Kompostverbesserung nutzen.

### **Dream Team Wurmboxe und Bokashi-Eimer**

Einige Teilnehmer berichten, dass sich Wurmboxe und Bokashi-Eimer gut ergänzen, denn

- Im Bokashi könne auch Zitrusfrüchte und Reste von Milchprodukten fermentiert werden, die in der Wurmboxe nichts zu suchen haben
- Im Gegensatz zur Wurmboxe, in der die Würmer täglich nur mit einer bestimmten Menge Küchenabfälle gefüttert werden sollen, ist der Bokashi-Eimer flexibel befüllbar. Nach einer großen Schnibbelparty können alle Abfälle direkt in den Bokashi –Eimer.

**Anleitungen und Tipps**, z.B. hier:

[www.youtube.com/watch?v=o\\_h9SZ057II](http://www.youtube.com/watch?v=o_h9SZ057II)

[www.mein-schoener-garten.de/gartenpraxis/balkon-terrasse/bokashi-em-kompost-im-eimer-herstellen-31706](http://www.mein-schoener-garten.de/gartenpraxis/balkon-terrasse/bokashi-em-kompost-im-eimer-herstellen-31706)

[www.smarticular.net/bokashi-eimer-30-minuten-selber-bauen/](http://www.smarticular.net/bokashi-eimer-30-minuten-selber-bauen/)

[www.parzelle94.de/2016/07/bokashi-selber-herstellen-kompostieren-auf-dem-balkon/](http://www.parzelle94.de/2016/07/bokashi-selber-herstellen-kompostieren-auf-dem-balkon/)