

8. Füllen Sie den Eimer mit abwechselnden Schichten von Abfall und Bokashi Flocken bis dieser bis zum Rand voll ist. Dann schließen Sie den Deckel zum letzten Mal und stellen den Eimer für 2 Wochen an einen Ort an dem es nicht zu heiß wird. Vergessen Sie aber nicht den Bokashi Saft immer mal wieder abzulassen!

9. Nach 2 Wochen ist Ihr Abfall „eingelegt“ und vorkompostiert. Vergraben Sie den Inhalt im Komposthaufen oder im Garten ein den Prozess zu beenden. Der Eimer kann jetzt wiederverwendet werden. Bitte entsorgen Sie Bokashi nicht in einer Wurmbox.

Was kann schiefgehen?

Nicht viel. Das fermentieren der Küchenabfälle ist ein sehr einfacher Prozess. Sollte der Inhalt des Eimers aber doch einmal verfaulen (also zu stinken beginnen) anstatt zu fermentieren, ist etwas schiefgegangen. Vergraben Sie den Inhalt eines schlechtgelaufenen Eimers mit 3 Handvoll Bokashi Flocken tief in Ihrem Garten und füllen Sie das Loch wieder mit Erde auf.

Gründe für ein Problem:

1. Der Deckel des Bokashi Eimers wurde nicht wieder luftdicht geschlossen. Die Effektiven Mikroorganismen arbeiten am besten unter anaeroben (also Sauerstoffabwesenden) Bedingungen.
2. Der Hahn leckt: Manchmal entsteht während des Fermentierens Druck im Behälter der das Sickerwasser nach aussen presst. Um das zu verhindern, lassen Sie öfter den Bokashi Saft ab.
3. Es wurden nicht genügend Bokashi Flocken hinzugefügt. Auf jede 3-4 cm dicke Schicht von Abfällen muss eine komplette Schicht mit Bokashi Flocken folgen. Um Fisch oder Fleisch zu kompostieren, sollte sogar etwas mehr eingesetzt werden.
4. Der Bokashi Saft wurde nicht oft genug abgelassen. Der Saft muss regelmäßig abgelassen werden, aber der Hahn darf nicht offengelassen werden, da durch ihn sonst Luft eindringen würde.
5. Der Bokashi Eimer stand an einem sehr warmen Ort. Halten Sie die Eimer von Sonnenstrahlen oder Heizungen fern.

Weißer Schimmel auf den feuchten, braunen Bokashiflocken ist ein Qualitätsmerkmal. Es ist die Hefe/Melasse Mischung die mit Luft in Berührung kam. Sollte der Inhalt des Eimers schimmeln ist das nur schlimm, wenn der Schimmel schwarz oder dunkelgrün ist. Nur in dem Fall sollte der Inhalt entsorgt werden.

Frischer Bokashi ist sehr nährreich und kann jungen Pflanzen schaden. Graben Sie den Bokashi am besten 2-3 Wochen vor dem aussähen ein und durchmischen Sie ihn etwas mit Erde. Frischer Bokashi hat einen niedrigen pH Wert (um 3,5) welcher durch das Mischen für Pflanzen optimiert wird.

Für weitere Informationen besuchen Sie www.wurmwelten.de/bokashi



Bokashi Set

Benutzerhandbuch



Wurmwelten.de, Inh. Jasper Rimpau, Sinramstr. 8, 37586 Dassel
Telefon: 05562/381 086 0 Email: Wurmshop@Wurmwelten.de
Internet: www.wurmwelten.de

Das Bokashi Prinzip

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Bokashi Sets. Mit Bokashi Eimern und den Effektiven Mikroorganismen Flocken können Sie alle Küchenabfälle problemlos kompostieren und in einen nährstoffreichen Bodenverbesserer verwandeln. Bokashi nutzt die anaerobe (sauerstoffabwesende) Art des Kompostierens. Dabei werden Dank einer sauren Bakterienmischung (Effektiven Mikroorganismen) Ihre Küchenabfälle wie eine saure Gurke eingelegt. Wenn der Eimer nach 2 Wochen Ruhe wieder geöffnet wird, sieht der Inhalt zwar nicht sehr kompostiert aus, aber sobald Sie diesen in einen Komposthaufen oder Ihren Garten eingegraben haben, verdet das fertige Bokashi sehr schnell. So wird der Kompost in Humus verwandelt und Ihr Boden um viele hilfreiche Mikroorganismen bereichert. Das steigert die Wasserkapazität, die Gesundheit und den Ertrag Ihres Bodens.

Mit Bokashi anaerob zu kompostieren, bedeutet auch, dass man Fisch, Fleisch und Milchprodukte kompostieren kann, ohne dass die normalerweise damit verbundenen Gerüche entstehen. Ungeziefer wird gar nicht erst angezogen. Das macht die Küche zu einem idealen Standort für Ihren Bokashi, solange Sie den Bokashi nicht in direktem Sonnenlicht oder in der Nähe einer Heizung platzieren.

Inbetriebnahme des Bokashi Eimers



1. Zuerst legen Sie das Abtropfgitter in den Bokashi Eimer. Drehen Sie den Ablasshahn auf „closed“.
2. Jetzt fangen Sie mit dem Kompostieren an, indem Sie die ersten Küchenabfälle in den Eimer legen. Die Abfälle sollten immer möglichst gleichmäßig im Eimer verteilt werden.

3. Danach streuen Sie eine komplette Lage Bokashi Flocken auf die Abfälle. Je nach Frische der Flocken ist hier etwas mehr oder weniger gefragt.



Den Bokashi Eimer zu benutzen ist wirklich einfach. Hier ist der Ablauf beschrieben:



4. Jetzt muss die Luft entfernt werden, um den Prozess zu starten. Bokashi Eimer sollten immer verschlossen sein. Drücken Sie dazu die Abfälle so gut es geht zusammen. Um die Abfälle nicht berühren zu müssen, können Sie dazu das Ablaufgitter eines zweiten Eimers oder eine Plastiktüte nehmen. Große Stücke (z.B. Kohlstrünke oder Karotten) sollten etwas zerkleinert werden.

5. Jedes Mal wenn Sie frischen Abfall hinzufügen, muss der Deckel wieder absolut luftdicht aufgedrückt werden. Dazu können Sie in die Mitte des Deckels drücken während Sie am Rand entlangfahren, um sicherzugehen, dass der Deckel sitzt. Es sollte möglichst wenig Luft im Eimer sein. Der Ablaufhahn muss geschlossen sein.



6. Jetzt können Sie immer weitere Küchenabfälle hinzufügen. Jedes Mal wenn der gleichmäßig verteilte Abfall eine Dicke von 3-4cm erreicht hat, sollten 1-2 Handvoll feuchte Bokashi Flocken darüber gestreut werden. (Bei Bokashi Flocken ist übrigens mehr, besser als weniger).

7. Lassen Sie den Bokashi Saft regelmäßig durch den Ablasshahn ab. Der Saft sollte sofort verwendet werden oder über den Abfluss entsorgt werden. (Bokashi Saft hilft dank der anaeroben Bakterien sogar Ihren Abfluss frei zu halten.) Um den Saft als Dünger zu verwenden, verdünnen Sie diesen mit 30 Teilen Wasser und gießen ihn auf Ihre Pflanzen. Bokashi Saft enthält Nährstoffe und viele hilfreiche Organismen.