



Bokashi-Eimer-Workshop



Mit sogenannten Bokashi-Eimern kann man Küchenabfälle mit Hilfe von Effektiven Mikroorganismen oder anderen Milchsäurebakterie-Präparaten innerhalb von zwei Wochen zu einem optimalen Dünger fermentieren. Bokashi ist japanisch und bedeutet soviel wie „allerlei Fermentiertes“.

Was wird gebraucht zum DIY Bokashi-Eimer-Bau:

- 2 gleiche Plastik-Lebensmitteleimer die ineinander gesteckt luftdicht abschließen und ein paar cm Zwischenraum zwischen ihren Böden lassen
- ein passender Deckel für den Plastikeimer
- Bohrmaschine oder Cutter
- 1 Ablaufhahn
- passende Mutter/Muffe
- Hanffasern
- Abdichtpaste
- Milchsäure Bakterien oder Präparate wie Effektive Mikroorganismen, Ferment Aktiv, Lebender Sauerkrautsaft, Kanne Brottrunk
- 1 Sprühflasche
- 1 Plastiktüte
- Sand



Säubere zunächst die Plastikeimer.



Dann bohre mit einer Bohrmaschine oder etwas Spitzem viele Löcher in den Boden des 1. Eimers.

Das sieht dann so aus





Um den Ablaufhahn passgenau anzubringen zeichne die Umriss auf den 2. Eimer. Wichtig ist, dass der Hahn später nicht den 1. Eimer behindert, so dass dieser nicht mehr luftdicht in den 2. Eimer passt. Der Hahn muss also so platziert werden, dass er später nicht den Boden des 1. Eimers berührt.



Schneide also ein passendes Loch nahe dem Boden des 2. Eimers.



Bringe nun den Ablaufkran auf der einen Seite an, und schraube ihn mit der Mutter in der Innenseite des Eimers fest.



Die Abdichtpaste kommt auf einen Streifen Hanf,...



...der dann um den äusseren Rand des Ablaufkrans gezogen und gewickelt wird, um alles abzudichten.



Das Gleiche passiert mit der Mutter/Muffe, welche im Inneren des Eimers festgezogen wird.

Stelle nun den 1. perforierten Eimer in den Eimer mit dem Ablaufkran und stecke beide fest ineinander. Unten entsteht nun ein freier Raum, in dem sich die Flüssigkeit des Kompostes sammeln kann.

Der Eimer kann nun mit organischen Abfällen befüllt werden. Diese werden mit Milchsäure-Bakterien-Präparaten besprüht. Das optimale Mischungsverhältnis Präparat/Wasser ist 1/10:





Nun wird der mit den effektiven Mikroorganismen besprühte organische Abfall...



mit einer Tüte Sand möglichst luftdicht beschwert und mit einem Deckel verschlossen.

Alle 3-5 Tage sollte die Flüssigkeit, welche sich entwickelt hat, abgelassen werden. Sie kann verdünnt als Flüssigdünger und unverdünnt als biologischer Abflussreiniger benutzt werden.



In den Bokashi Eimer gehören: Alle Küchenabfälle und sogar Gekochtes, füge aber keine Erde hinzu.

Die im oberen Teil des Eimers entstehende fermentierte Biomasse kann nach zwei Wochen als Dünger in Beete untergemischt werden. Dabei ist zu beachten, dass Wurzeln nicht direkt in den Bokashi gepflanzt werden, sondern sie von einer Schicht Erde von dem zunächst noch sehr sauren Bokashi geschützt werden. In einigen Tagen neutralisiert sich der pH-Wert jedoch.



Workshop-Leitung: Niklas Wagner und Dirk Kerstan

Fotos: Marén Wirths www.matahina.com

Idee: Ernst Hammes www.umwelt-lebensberatung.de