

Bokashi Rezept

1. Verwenden Sie EM-X® Keramikpipes grau, so geben Sie 12 Stück vor dem Befüllen in die Auffangwanne des Bokashi-Eimers.
2. Zerkleinern Sie Ihre (Küchen-)Abfälle gründlich. Je kleiner Sie schneiden, desto mehr Oberfläche finden die EM Effektive Mikroorganismen zum Stoffwechseln vor und desto schneller wird das organische Material fermentiert.
3. Geben Sie zu Ihrem organischen Material evtl. EM Super Cera C® Pulver. Dies dient der Sicherung des Fermentationsprozesses und liefert später im Boden zusätzlichen Rückzugsraum für Mikroben. Bei sehr feuchtem Material wie saftreichem Obst oder nassen Salatblättern können Sie fertiges Bokashi (z.B. EMIKO® Bokashi pflanzlich) zum Aufsaugen der überschüssigen Feuchtigkeit begeben. Besprühen Sie alles mit EMIKO® Garten- und Bodenaktivator und mischen Sie gut durch.
4. Geben Sie die Mischung in den Bokashi-Behälter und drücken das Material gut an, um so viel Luft wie möglich herauszupressen. Das Bokashi soll möglichst anaerob (sauerstofffrei) fermentieren. Sie können das Material mit der Hand andrücken oder besser mit dem Presskolben, der als luftdichter Verschluss gleich angedrückt im Innenbehälter verbleibt.

Wir sind gerne für Sie da!

Telefonische Beratung und Bestellannahme:

Montag bis Donnerstag von 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr,
Freitag von 9:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Tel: +49 (0) 22 25/9 55 95-0
Fax: +49 (0) 22 25/9 55 95-20

EMIKO® Handelsgesellschaft mbH
Mühlgrabenstraße 13
D-53340 Meckenheim

E-Mail: info@emiko.de
web: www.emiko.de

5. Ist der Behälter komplett gefüllt, lassen Sie das Bokashi mind. 3 Wochen ab diesem Zeitpunkt bei Zimmertemperatur fermentieren. Bei geringeren Temperaturen benötigt das Bokashi länger zur Fermentation.
6. Die am Boden des Eimers entstehende Flüssigkeit lassen Sie alle zwei Tage durch den Auslaufhahn ablaufen. Sie eignet sich 1:100 mit Wasser verdünnt als hochwertiger Blumendünger.
7. Das fertig fermentierte Bokashi hat sein ursprüngliches Aussehen kaum verändert – anders als bei Kompostherstellung –, wird aber in kürzester Zeit im Boden umgesetzt.

Nach der Nutzung ist vor der Nutzung – reinigen Sie Ihren Bokashi Behälter gründlich, siehe unter Reinigung.

ÜBRIGENS: Der Deckel des Organko 2 eignet sich nicht als Schneidbrett.

Anwendungsempfehlung:

Das fertige Bokashi kann als Dünger wie alle EMIKO® Bokashis im Garten, für Pflanzkübel und -töpfe verwendet werden. Es liefert neben den EM Effektive Mikroorganismen organische Substanz für den Boden. Nur wenn in einem Boden ausreichend organische Substanz vorhanden ist, können die Bodenlebewesen Humus aufbauen und pflanzenverfügbare Nährstoffe entstehen.

Genauere Anwendungsbeispiele finden Sie in unserer Anwenderbroschüre.

WICHTIG: Alle Bokashi-Sorten sind sehr sauer. Kommen Pflanzenwurzeln in direkten Kontakt damit, besteht die Gefahr, dass sie Schaden nehmen. Gerade bei Saatgut, wurzelnackten Pflanzen und bei stark durchwurzeltten Ballen empfiehlt es sich, die Pflanzerde, auch im Beet, mind. 2 Wochen vor dem Pflanz- oder Saattermin vorzubereiten. Nach dieser Zeit hat sich die Säure in der Erde abgebaut, und es kann gefahrlos gesät und gepflanzt werden.

Sie können den Bokashi stattdessen auch auf den Komposthaufen geben, wo er schnell zu Kompost umgesetzt wird.

WARNUNG: Weder das Bokashi noch die Fermentationsflüssigkeit sind für den Verzehr geeignet!

Reinigung:

1. Entleeren Sie den Bokashi Kücheneimer vor der Reinigung vollständig. Sie können dazu den Presskolben auch zusammengeklappt als Schaber verwenden.
2. Verwenden Sie EM-X® Keramikpipes, so kochen Sie sie ab, evtl. unter Zugabe von Essig- / Zitronensäure.
3. Spülen Sie sämtliche innenliegende Flächen und Teile (Deckel, Innen- und Außenbehälter, Presskolben, Auslass) gründlich mit sehr heißem Wasser.
4. Alle außenliegenden Flächen können mit einem milden biologischen Reiniger gereinigt werden. Dazu eignen sich alle EMIKO® Reiniger, ausgenommen der BadReiniger. Vermeiden Sie chemische Reiniger.
5. Alle innenliegenden Teile und Flächen reinigen Sie wie folgt: Füllen Sie den Behälter halbvoll mit heißem Wasser. Geben Sie 100 ml Essig- / Zitronensäure hinzu und füllen den Behälter anschließend mit heißem Wasser auf.
6. Lassen Sie die Säure-Verdünnung ca. 20 Minuten einwirken.
7. Entleeren Sie den Behälter und spülen sämtliche innenliegenden Teile nochmals mit heißem Wasser.

8. Jetzt können Sie Ihren Bokashi Kücheneimer Organko 2 erneut befüllen.

Möchten Sie den Organko 2 nicht erneut befüllen, lassen Sie alle Teile an der Luft trocknen. Erst nach vollständiger Trocknung verschließen Sie den Behälter und stellen ihn zur Aufbewahrung an einen sauberen Ort. Stülpen Sie ggf. eine Tüte / Folie über den Kücheneimer, um Verunreinigungen zu vermeiden.

Unmittelbar vor dem nächsten Gebrauch spülen Sie sämtliche innenliegenden Teile und Flächen (Deckel, Innen- und Außenbehälter, Presskolben, Auslass) erneut gründlich mit sehr heißem Wasser.



Herzlich willkommen in der Welt des nachhaltigen Handelns!

Mit Ihrem neuen Bokashi Kücheneimer Organko 2 sind Sie nun in der Lage, einen Teil Ihrer Abfälle in einen wertvollen Rohstoff zu verwandeln und weiter zu verwenden. Sie reduzieren Ihre Abfallmenge und sind sicher, dass Ihre organischen Abfälle einer guten Verwendung zugeführt werden. Die enthaltenen Nährstoffe werden erhalten, weiter aufgebaut und gehen nicht verloren.

Mit Hilfe dieser kleinen Anleitung möchten wir Ihnen zeigen, wie das geht. Bitte lesen Sie unsere Hinweise aufmerksam – sollten Sie darüber hinaus weitere Fragen, Anregungen oder Probleme mit der Handhabung und dem Ergebnis haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Die Besonderheit des Bokashi Kücheneimers Organko 2

Der Organko 2 ist mehr als nur ein Bokashi Eimer. Durch seine Größe, den Aufbau und sein Äußeres wird er zu einem Küchen-Accessoire, das Sie sich auch gerne und sichtbar in die Küche stellen. Zum Beispiel griffbereit auf die Arbeitsfläche – bei der Zubereitung Ihrer Mahlzeiten können Sie alle Reste mit wenigen Handgriffen beseitigen, die Arbeitswege verkürzen sich.

Meistens entwickeln sich bei normalen Biomülleimern schlechte Gerüche, die wiederum Fliegen anziehen. Wird der Biomülleimer zu selten geleert, fault das Material auch schon mal. Durch das Prinzip der Fermentation wird all dies vermieden. Dem organischen Material wird bei Befüllung ein Fermentations-Starter beigelegt, der den Prozess in Gang bringt.

Der Bokashi Kücheneimer Organko 2 hat ein Fassungsvermögen von 9,6l. Sie sind also dazu in der Lage, Ihre Reste über einen längeren Zeitraum geruchsfrei zu sammeln, und sparen sich so lästige Gänge zum Komposthaufen oder der Biotonne.

Lesen Sie, wie es funktioniert!

Was ist Bokashi?

„Bokashi“ ist japanisch und bedeutet „Allerlei“. Wir verwenden es für das Sammelsurium an eigenen Küchen- und Gartenabfällen, die wir zur ökologischen Weiterverwendung als Dünger fermentieren. Warum fermentieren? Weil so negative Mikroorganismen, Gerüche und Fäulnis unterdrückt werden. Die Fermentation wird durch die Zugabe von positiven Mikroorganismen, wie sie z.B. in der Lebensmittelherstellung verwendet werden, in Gang gesetzt. Diese Mikroorganismen sind als EM Effektive Mikroorganismen bekannt, eine symbiotisch wirkende, nicht genetisch veränderte Multimikrobenmischung. Sie nutzen u.a. Zuckerstoffe in den pflanzlichen Abfällen und vermehren sich. Sie senken den pH-Wert schnell ab, Zellulose und vorhandene Nährstoffe werden bereits aufgespalten und durch die natürlichen Stoffwechselprodukte der EM's wie Enzyme und Vitamine ergänzt – es entsteht ein wertvoller Dünger mit bodenverbessernden Eigenschaften.

Bei der Fermentation entsteht außerdem ein Sickersaft, der reich an Nährstoffen, Vitaminen und Enzymen und voller EM's ist. Er eignet sich 1:100 mit Wasser verdünnt als Flüssigdünger. Diesen lassen Sie am Auslass regelmäßig ab.



Der Lieferumfang des Bokashi Kücheneimers Organko 2 und seine Ersatzteile

Messschäufelchen
Ersatz: Art. Nr. 1911.813

Deckel
Ersatz: Art. Nr. 1914.001

Presskolben
Ersatz: Art. Nr. 1914.002

Innenbehälter
mit Siebboden

Außenbehälter

Tragegriff

Verschlusskappe
Ersatz: Art. Nr. 1914.003



1 l EMIKO® Garten- und Bodenaktivator als Fermentstarter.
Ersatz: Art. Nr. 1403.050

Sie benötigen außerdem:



EMIKO® EM Super Cera C® Pulver, z.B. 500 g
Art. Nr. 1120.140

...und wir empfehlen die Verwendung von



EMIKO® EM-X® Keramik Pipes grau, 12 Stück
Art. Nr. 1103.312



EMIKO® Bokashi pflanzlicher Dünger, 1 kg
Art. Nr. 1414.155

Bokashi – Herstellung und Rezept

Was eignet sich für das eigene Bokashi:

- Obst und Gemüse,
- Zitrusfrucht- und Bananenschalen,
- gegarte Speisereste,
- rohes und gekochtes Fleisch und Fisch,
- Käse, Joghurt,
- Eier und -schalen,
- kleinere Knochen und Gräten,
- bis zu einer Handvoll Haare, Fell oder Federn,
- Brot,
- Kaffeesatz, Teeblätter und -beutel,
- Schnittblumen, verwelkte Blumen, evtl. mit Wurzelballen (alte Erde ausklopfen, so weit es geht),
- kleinere Mengen Papiertaschentücher und Küchenkrepp.

Was eignet sich NICHT für das eigene Bokashi:

- Flüssigkeiten wie Essig, Alkoholika, Fruchtsäfte, Milch, Öl oder Wasser,
- größere Knochen,
- Asche,
- tierische oder menschliche Fäkalien,
- Papier.

Sie benötigen:

- einen Bokashi Eimer,
- EMIKO® Garten- und Bodenaktivator,
- evtl. EM Super Cera C® Pulver,
- evtl. 12 St. EM-X® Keramikpipes grau,
- evtl. EMIKO® Bokashi pflanzlicher Dünger.