

EMIKO

Bokashi Kücheneimer



Art. Nr.	Inhalt
1910.000	19l
1912.000	16l im 2er Set

BETRIEBSANLEITUNG

Bokashi – Herstellung und Rezept

„Bokashi“ bedeutet „fermentiertes organisches Material“ und eignet sich hervorragend zur ökologischen Verwertung der eigenen Küchen- und Gartenabfälle. Die EM Effektive Mikroorganismen® nutzen Zuckerstoffe in den pflanzlichen Abfällen und vermehren sich. Sie senken den pH-Wert ab und negative Mikroorganismen werden verdrängt. Vorhandene Nährstoffe werden bereits aufgespalten und durch die natürlichen Stoffwechselprodukte der EM's ergänzt – es entsteht ein wertvoller Dünger mit bodenverbessernden Eigenschaften.

Sie benötigen:

- . einen Bokashi Eimer
- . EM·1®, EMa oder EMIKO® Garten- und Bodenaktivator
- . EM Super Cera C® Pulver
- . evtl. einen mit Sand gefüllten Plastikbeutel oder Küchenkrepp

Bokashi Rezept

Geben Sie gut zerkleinertes, organisches Material in den Behälter. Je kleiner Sie schneiden, desto mehr Oberfläche finden die EM Effektive Mikroorganismen® zum Verstoffwechseln vor und desto schneller wird das organische Material fermentiert.

1. Bei jeder Befüllung besprühen Sie das organische Material mit EM·1®, EMIKO® Garten- und Bodenaktivator oder EMa, so dass es leicht feucht ist. Anschließend bestreuen Sie alles mit etwas EM Super Cera C® Pulver und drücken das Material mit dem Stampfer oder der Hand gut an.
2. Schließen Sie den Behälter luftdicht. Bei schichtweiser Befüllung legen Sie einen mit Sand gefüllten Plastikbeutel oder mit EM·1®, EMIKO® Garten- und Bodenaktivator oder EMa befeuchtetes Küchenkrepp auf das Material und schließen den Behälter anschließend bis zur nächsten Befüllung. Wenn Sie Küchenkrepp verwenden, muss dies bis zur nächsten Befüllung feucht gehalten werden. Das Krepp wird später im Boden restlos mit zersetzt.
3. Ist der Behälter komplett gefüllt, lassen Sie das Bokashi mind. 2 Wochen bei Zimmertemperatur fermentieren. Bei geringeren Temperaturen benötigt das Bokashi länger zur Fermentation.
4. 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.
5. 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 reinigen Sie Ihren Bokashi Behälter gründlich, siehe unter Reinigung.

Anwendungsempfehlung:

Das fertige Bokashi kann wie alle EMIKO® Bokashis im Garten 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.

Reinigung:

1. Entleeren Sie den Bokashi Kücheneimer vor der Reinigung vollständig.
2. Spülen Sie sämtliche innenliegende Flächen und Teile (Deckel, Sieb, Auslaufhahn, Behälter) gründlich mit sehr heißem Wasser.
3. Alle außen liegenden Flächen können mit einem milden Reiniger, z.B. mit dem EMIKO® Allzweckreiniger Zitrone dunkel, dem EMIKO® Allzweckreiniger Lavendel dunkel bzw. mit dem EMIKO® Allzweckreiniger Citrus hell gereinigt werden.
4. Füllen Sie den Behälter halbvoll mit heißem Wasser. Geben Sie 10 % des Bokashi Kücheneimer Füllinhalts an Essigsäure / Zitronensäure hinzu und füllen den Behälter anschließend mit heißem Wasser auf.
5. Lassen Sie die Säure-Verdünnung ca. 20 Minuten einwirken.
6. Entleeren Sie den Behälter und spülen sämtliche innenliegenden Teile nochmals mit heißem Wasser.
7. Jetzt können Sie Ihren Bokashi Kücheneimer erneut befüllen.

Möchten Sie den Bokashi Kücheneimer 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.

10. Unmittelbar vor dem nächsten Gebrauch spülen Sie sämtliche innenliegenden Teile (Deckel, Sieb, Auslaufhahn, Behälter) erneut gründlich mit sehr heißem Wasser.

Ersatzteile für die Bokashi Kücheneimer:



Ersatz Ablasshahn

für den Bokashi Kücheneimer Art.-Nr. 1910.000

Art. Nr. 1910.810



Ersatz Sieb

für den Bokashi Kücheneimer Art.-Nr. 1910.000

Art. Nr. 1910.811



Ersatz Deckel

für den Bokashi Kücheneimer Art.-Nr. 1910.000

Art. Nr. 1910.812



Ersatz Ablasshahn

für den Bokashi Kücheneimer Art.-Nr. 1912.000

Art. Nr. 1919.002



Ersatz Sieb

für den Bokashi Kücheneimer Art.-Nr. 1912.000

Art. Nr. 1911.810



Ersatz Deckel

für den Bokashi Kücheneimer Art.-Nr. 1912.000

Art. Nr. 1919.004



Ersatz Stampfer

für den Bokashi Kücheneimer Art.-Nr. 1912.00

Art. Nr. 1911.811

Wir sind gerne für Sie da!

Telefonische Beratung und Bestellannahme:



**Imkerei Brummibär
Am Hang 2
93326 Sandharlanden**

**Tel.: 09443 900-45
Mail: franz@materterra.de
Web: www.materterra.de**