

## **B o k a s h i**

**Bioabfall fermentieren (Bokashi)** *for english language please turn over*

---

### **Welches Biogut ist ok für Bokashi ?**

alle kleingeschnittenen organische Stoffe - bitte in max. ca 2 cm \* 2 cm grosse Stücke schneiden, am einfachsten ist es, dies gleich beim Gemüse säubern zu tun.

- \* frische Obstschalen, Gemüseabfälle
- \* Essensreste gekocht auch mit Fisch und Fleisch
- \* Kaffee, Teereste etc
- \* Bitte nicht: ungekochtes Fleisch/Knochen und stark verschimmeltes Biogut

### **Wie geht das Einfüllen?**

- \* Deckel abnehmen
- \* Nehmt Gewicht (Sacksack) und Abdeckung (Holzdeckel) heraus
- \* Füllt das kleingeschnittene Biogut ein
- \* Mit der Sprühflasche benetzt das Biogut mit den EM-Bakterien (Sprühflasche steht daneben, ggfs nachfüllen).
- \* Abdeckung wieder drauf, alles gut andrücken (Luft möglichst raus), Sacksack drauf (wenn nach oben noch genug Platz ist)

**\*Wichtig: Den Eimer mit dem Deckel wieder luftdicht verschliessen.**

--> So setzt Fermentierung statt Fäulnis und Schimmelbildung ein.

Übrigens: Eine weisse Pilzoberfläche (wie bei Camembert) ist ein gutes Zeichen!

### **Wie geht es weiter?**

Wenn der Eimer voll ist, lassen wir das Biogut in Ruhe, bei mind. 12 Grad und ohne Luftzufuhr ca. 2 Wochen fermentieren. Dann wird es in einem Behälter mit Erde vermischt. Nach weiteren ca 2 Monaten (je nach Temperatur) ist das Biogut völlig vererdet. Man kann Bokashi auch in Beete eingraben oder einem Heiss-Kompost beimengen. Auf jeden Fall geht Euer Biogut auf diese Weise direkt in die Erde und nährt damit nicht nur unser Gemüse sondern baut Humus auf und regeneriert den Boden —> ungemein wichtig für Biodiversität und Klimaschutz !

# B o k a s h i

## Fermentation of Organic Waste (Bokashi) – für deutsch bitte wenden

---

### **#Which organic waste is ok for Bokashi ?**

all organic materials - please cut in max. approx. 2 cm \* 2 cm pieces !

- \* fresh fruit peels, vegetable cuttings
- \* Leftovers cooked also with fish and meat
- \* Coffee, tea etc.

**Not OK: uncooked meat/bones and very moldy organic material**

### **#How do I fill the Bokashi bucket?**

- \* Remove lid
  - \* Remove weight (sandbag) and cover (wooden lid)
  - \* Fill in the chopped biogut
  - \* With the spray bottle moisten the organic stuff with the EM-bacteria (spray bottle is next to bucket, refill if necessary).
- Put the Cover again on it, press down to push air out, replace sandbag on the wooden lid (if there is enough space for it)
- \* Important: Close the bucket with the lid again airtight.

**--> Fermentation starts instead of putrefaction and mold.**

By the way: A white furry layer on the stuff (like camembert) is a good sign!

### **#What happens next ?**

When the bucket is full, we leave the organic stuff to ferment in peace at a good temperature for approx. 2 weeks. After that the Bokashi is mixed with soil in a container. After a further 2 months, depending on temperature, the organic stuff has turned to soil. The Bokashi can also be buried in beds or added to hot compost. Sure enough your organic waste is transformed directly into soil, nourishing our vegetables and building up humus. This helps the soil regenerate and is of tremendous importance to protect biodiversity and the climate !