

3. Bokashi



... eine Methode,
um Biogut zu
fermentieren, bevor
es kompostiert wird.



Das kommt hinein:

- **Alle Sorten von Bioabfällen** - auch Gekochtes, Fleisch, Fisch, Brot, Milchprodukte etc. kann man fermentieren.
- **Nicht geeignet für holziges Material**, da der hohe Kohlenstoffgehalt den Fermentierungsprozess stoppt. Pflanzenkohle wiederum wird gerne im Bokashi-Verfahren verwendet: Der hier enthaltene Kohlenstoff ist nicht aktiv, sondern sehr reaktionsträge.



Vorteile

- Man kann Bokashi **Zuhause** machen.
- Du musst nie wieder mit dem **Bioeimer** in den Hof. Egal welches Biogut du produzierst: es kann fermentiert werden.
- **Kein Geruch**: der Deckel bleibt ja zu.
- **Keine Fruchtfliegen**
- Benötigt **wenig Platz**, weil das Biogut komprimiert ist.



Jahreszeiten

Der Fermentierungsprozess hält bei Temperaturen **unter 12°C** an. Das ist an sich kein Problem, denn bei steigenden Temperaturen geht der Prozess von selbst weiter. Bei einem im Freien stehenden Bokashi-Eimer kann es dadurch vorkommen, dass der Fermentierungsprozess vom Herbst bis in den Frühling dauert.



Zu beachten:

- Fermentieren ist Schritt 1. **Vererden** – also das fermentierte Biogut zu **kompostieren** – ist **Schritt 2**. Dafür muss man den Bokashi Behälter in einem Garten bringen und den Inhalt **in einem Loch vergraben**.
- Bei der Wahl des Bokashi-Eimers auf das Gewicht im vollen Zustand achten. Er muss ja noch transportiert werden.
- Wenn man keinen Garten hat, kann man das Bokashi auch **in einem großen Kübel** vererden. Dieser muss aber im Freien stehen, denn das fermentierte Biogut riecht in den ersten Tagen stark. Der Balkon ist womöglich im Winter zu kalt und im Sommer zu sonnig.



Nachteile

- Man muss das Biogut ziemlich klein schneiden, damit es gut komprimiert werden kann und kein Sauerstoff zwischen die Teilchen kommt. D.h. nicht nur Gemüse **schnippeln** das verkocht wird, sondern auch die Reste für den Abfall.
- 2 Schritte: Die fermentierten Abfälle müssen danach vererdet bzw. kompostiert werden.
- Bei der Vererdung von Bokashi-ferment, kann es die ersten 2-3 Tage streng riechen.

BodenschätzeN ist ein Projekt von workstation Ideenwerkstatt e.V.
Für weitere Infos, anstehende Workshops, Fragen, Anregungen, etc.
www.bodenschätzeN.org | bodenschaetzeN@workstation-berlin.org

Diese Poster wurden von BodenschätzeN erstellt im Rahmen des (gleichnamigen) Projektes, das von Juli 2020 bis September 2021 im Prinzessinnengarten am Moritzplatz durchgeführt wurde, dank der finanziellen Unterstützung der Deutsche Postcode Lotterie.

Benutzung unter Creative Commons Lizenz :
Namensnennung, Nicht-kommerziell, Weitergabe unter gleichen Bedingungen

workstation
Ideenwerkstatt e.V.

