



1 von Grundfos leistet mit seiner...
stelle einen wichtigen Beitrag
Haus und Garten.

FOTO EPR/GRUNDFOS

Nass effektiv nutzen

nungsprogramm, etwa für
die Urlaubszeit, eingestellt
werden.

So wird das Scala1-System
schließlich zum leicht zu
handhabenden Regenwas-
ser-Managementsystem, das
die Brauchwasser-Versor-
gung automatisch und zu-
verlässig übernimmt. Es
greift solange auf das Regen-
wasser aus der vorhandenen
Zisterne zurück, bis diese
leer ist und schaltet dann
mittels einer elektronischen
Drei-Wege-Schaltung auto-
matisch auf die Trinkwasser-
nachspeisung um.

Außerdem vorteilhaft: Im
Betrieb ist die Anlage mit
weniger als 55 dB(A) in je-
dem Modus sehr leise.

epr

Küchenabfälle recyceln

-Anzeige-

Bokashi: Vom Garten in die Küche und zurück

Bokashi steht für „fermen-
tierte Organik“. Besonders
beliebt ist die Fermentation
von Küchenabfällen und Ra-
senschnitt. Mit dem Zusatz
von effektiven Mikroorga-
nismen und Pflanzenkohle
wird ein wertvoller Dünger
für Gartenbeete, Topfpflan-
zen und Bäume hergestellt.

Das Geheimnis von Boka-
shi ist definitiv die Fermen-
tation von Organik mit EM
unter Luftabschluss. Hierbei
entstehen wertvolle Stoffe,
wie nützliche Enzyme, Vita-
mine und Antioxidantien.
Bokashi ist Super Food für
das Bodenleben, liefert
Nährstoffe und wertvolle
Metabolite für die Pflanzen.

Küchenabfälle werden zer-
kleinert und in einen Boka-
shi-Eimer gegeben. Jede
Schicht Küchenabfälle wird
mit effektiven Mikroorga-
nismen (EM-blond oder EM-
aktiv) pur besprüht und mit
Pflanzenkohle (RoPro-Streu)
bestreut.

Ist der Eimer voll, muss

das Küchenbokashi noch
zwei Wochen fermentieren.
Das fertige Küchenbokashi
kann nach der Reifung so-
fort im Garten vergraben
werden und wird vor Ort zu
pflanzenverfügbarem Dün-
ger verstoffwechselt.

Im Eimer entsteht soge-
nannter Bokashisaft (Sicker-
saft). Wenn die Küchenabfä-
lle einen hohen Wasserge-
halt aufweisen, kann man
den Bokashi-Saft regelmäßig
über den Hahn ablassen.
Der Bokashi-Saft ist ein tol-
ler Flüssigdünger und dient
auch als Abflussreiniger.

Bokashi fördert das Kreis-
lauf-Denken – Küchenabfä-
lle können umfänglich ver-
wertet und als hochwertig-
en Dünger im Garten zu-
rückgebracht werden.

Die Vorteile der Bokashi-
Herstellung sind:

– ein kleiner Kreislauf
wird geschlossen – aus dem
Garten, in die Küche und zu-
rück,

– fertiges Bokashi wird in

den Boden eingearbeitet –
Humusaufbau wird geför-
dert,

– Bokashi lockert den Bo-
den innerhalb weniger Mo-
nate,

– Bokashi fördert das Bo-
denleben (Würmer lieben
es),

– beim Fermentieren ent-
stehen Vitamine, Enzyme,
Aminosäuren und Antioxi-
dantien (wie bei der Sauer-
kraut-Herstellung),

– schnelle Bereitstellung
von Nährstoffen für die
Pflanzen.

Das fertige Bokashi kann
zu allen frostfreien Zeiten in
die Pflanzbeete eingegraben
werden. Dazu kleine Gräben
ziehen (etwa zehn Zentime-
ter tief), mit Bokashi füllen
und mit Erde zudecken. An-
schließend noch mit flüssi-
gen Effektiven Mikroorga-
nismen angießen. Mit dem
Anpflanzen oder Säen circa
zwei Wochen warten.

In Pflanzgefäßen kommt
das Bokashi idealerweise in
Kombination mit Schafwol-
le zum Einsatz. Zuerst ein
Fünftel des Pflanzgefäßes
mit Erde füllen, dann ein
Fünftel Küchenbokashi und
optional ein Fünftel Schaf-
wolle dazu geben, schließ-
lich mit Erde auffüllen und
bepflanzen.

Im Kompost kann das Bo-
kashi als Kompost-Starter
verwendet werden. Das Bo-
kashi fördert Rotteprozesse
und die Umsetzung des
Komposts enorm.

Mehr unter [www.em-
chiemgau.de](http://www.em-chiemgau.de).



Mit Bokashi lassen sich Küchenabfälle sinnvoll recyceln – die
Pflanzen freut es.