

Wie kann sichergestellt werden, dass der Bokashi-Prozess gelingt?

Einer der Hauptvorteile der Wahl von Bokashi gegenüber anderen Optionen für die Entsorgung von Bioabfall ist seine Robustheit. Dies bedeutet, dass er eine breite Palette an Bioabfällen bewältigen kann und der Prozess mit hoher Sicherheit den richtigen Weg geht. Natürlich ist die Verwendung von Bokashi-Kleie ein Muss. Bestimmte Bedingungen müssen jedoch noch erfüllt werden – schauen wir sie uns einmal an!

Zum einen ist es wichtig, die Richtlinie zu befolgen, welche Bioabfälle in den Bokashi-Behälter gegeben werden sollen und welche nicht. Achten Sie auch darauf, größere Stücke in kleinere Stücke zu hacken. Dies haben wir in der SAMMELphase der Bokashi Academy ausführlich behandelt.

Zweitens müssen Sie Ihr Bestes tun, um Ihren Bokashi-Behälter nicht zu oft zu öffnen. Daher hilft die Verwendung eines Sammelbehälters für Bioabfall wie Organko Daily tagsüber und das Entleeren am Ende des Tages, luftdichte Bedingungen im Bokashi-Behälter zu gewährleisten. Stellen Sie auch sicher, dass Sie Ihren Bokashi-Behälter nach dem Hinzufügen von frischem Bioabfall ordnungsgemäß schließen.

Drittens ist es sehr wichtig, eine ordentliche Menge Bokashi-Kleie hinzuzufügen. Achten Sie daher darauf, etwa 20 ml Bokashi-Kleie hinzuzufügen, bevor Sie Bioabfall in den Behälter geben. Dann streuen Sie Bokashi-Kleie auf jede frische Charge Bioabfall, die Ihrem Bokashi-Behälter hinzugefügt wird. Zielen Sie darauf ab, 20 ml Bokashi-Kleie auf jede Schicht hinzuzufügen. Wenn Sie jedoch mehr Abfall in einer einzigen Charge haben, sollten 20 ml pro 5 cm Abfallhöhe Ihre Faustregel sein. Dadurch wird sichergestellt, dass der Fermentationsprozess eingeleitet wird, und es wird auch den Prozess der Umwandlung Ihres Bioabfalls in einen Bokashi-Kuchen beschleunigen.

Schließlich: Sobald der Gärungsprozess im Gange ist, müssen Sie regelmäßig Bokashi-Flüssigkeit entfernen. Sie können damit rechnen, die Flüssigkeit alle 3 bis 4 Tage abzulassen. Wenn Sie natürlich eine Menge Bioabfälle hinzufügen, die mehr Wasser enthalten, wie Obst und Gemüse, können Sie erwarten, mehr Bokashi-Flüssigkeit zu sammeln. Wenn Sie mehr trockenes Essen in den Komposter geben, wird weniger Flüssigkeit produziert.

Vor diesem Hintergrund ist es wichtig, einen hochwertigen Bokashi-Komposter zu wählen, mit dem Sie alle oben genannten Bedingungen problemlos aufrechterhalten können. Außerdem sollte er groß genug für Ihre Bedürfnisse sein, aber nicht zu groß, damit Sie ihn einfach in Ihrer Küche aufbewahren können. Daher haben wir den Bokashi Organko als ultimativen Indoor-Komposter konzipiert.

Sobald Ihr Bokashi-Komposter voll ist, entleeren Sie seinen Inhalt in einem kommunalen Bioabfall-container oder lassen Sie ihn 14 Tage lang ruhen, damit er sich in eine hochwertige Vorkompostmasse verwandelt. Wenn Sie ein Landwirt oder ein Gärtner sind, ist die letztere Option diejenige, die Sie vorziehen werden. Natürlich müssen Sie in diesem Fall zwei Bokashi-Behälter haben – während der volle einen Bokashi-Kuchen herstellt, verwenden Sie den anderen, um Ihren Bioabfall zu sammeln.

Es ist auch wichtig, sicherzustellen, dass sowohl die Bokashi-Kleie als auch Ihr Bokashi-Behälter bei Raumtemperatur gehalten werden und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt sind. Darüber hinaus sollte Bokashi-Kleie auch in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.