

Fehlerbehebung: Was ist OK und was ist NICHT OK während des Bokashi-Prozesses?

Wenn es um den Bokashi-Kompostierungsprozess geht, gibt es einige Indikatoren, die Ihnen helfen können, festzustellen, ob die Dinge so funktionieren, wie sie sollen, oder nicht. Sie werden Ihren Geruchssinn und Ihr Sehvermögen als Detektor verwenden. Denken Sie daran, dass – wenn die richtigen Bedingungen hergestellt sind – kein unangenehmer Geruch aus Ihrem Behälter kommen und kein dunkler Schimmel zu sehen sein.

Wenn also Ihr Bokashi-Behälter oder Ihre Bokashi-Flüssigkeit schlecht riecht, etwa nach faulen Eiern, so sagt Ihnen das, dass etwas schiefgelaufen ist. Das bedeutet, dass die Lebensmittelabfälle nicht zerfallen, sondern verwesen. Was sollten Sie also im Falle eines schlechten Geruchs tun? Achten Sie zuerst darauf, nicht in Panik zu geraten. Als Anfänger dürfen Sie Fehler machen. Tatsächlich passiert es vielen Neueinsteigern der Indoor-Kompostierung. Aber zum Glück ist nichts verloren. Der Verwesungsprozess kann schnell wieder in den richtigen Zerfall umgewandelt werden.

Die Lösung kann in mehreren Formen vorliegen. Da bewiesen ist, dass größere Mengen an organischem Material effektiver fermentieren als kleinere, können Sie Ihr Problem lösen, indem Sie mehr Bioabfall hinzugeben. Gleichzeitig bedeutet mehr Abfall im Mülleimer, dass weniger Platz für Luft vorhanden ist. Als Faustregel empfehlen wir, Ihre Bokashi-Kompostierung mit einer festen Basis zu beginnen. Achten Sie daher darauf, dass Ihre erste Charge Bioabfälle ein Volumen von mindestens ein oder zwei Litern umfasst. Denken Sie auch daran, mindestens 20 ml Bokashi-Kleie zu Beginn des Prozesses und nach jeder Zugabe von 5 cm Lebensmittelabfall hinzuzufügen.

Wenn Sie eine anständige Menge an Bioabfall haben und trotzdem einen schlechten Geruch wahrnehmen, stellen Sie sicher, dass Ihr Behälter ordnungsgemäß versiegelt ist. Dann fügen Sie mehr Bokashi-Kleie hinzu. Denken Sie daran, dass Mikroorganismen, die in der Bokashi-Kleie gefunden werden, für den optimalen Fermentationsprozess entscheidend sind. Sie sehen vor, dass sich die Bioabfälle zersetzen und nicht verrotten.

Der zweite Indikator ist das Aussehen Ihres Abfalls. Da Ihr Eimer nicht transparent ist, sehen Sie nur die oberste Schicht Ihres Bioabfalls. Zum Glück reicht das aus, um festzustellen, ob alles in Ordnung ist. Wenn Sie also keine Anzeichen von Schimmel sehen oder wenn es weißen Schimmel gibt, läuft der Prozess hervorragend. Wenn Sie allerdings dunklen Schimmel sehen – dazu gehört grüner, grauer und schwarzer Schimmel – laufen die Dinge nicht so, wie sie sollten. Anders als bei schlechtem Geruch, wo man oft Dinge umkehren kann, sollten Sie, wenn Sie dunklen Schimmel sehen, Ihren Bioabfall entsorgen und von Grund auf neu anfangen, indem Sie die Richtlinien in „Wie kann man sicherstellen, dass der Bokashi-Prozess erfolgreich ist?“ ordnungsgemäß befolgen. Lektion.

Ein weiterer guter Indikator ist das Aussehen Ihrer Bokashi-Flüssigkeit und deren Menge. Wenn die Gärung im Gange ist, können Sie etwa 1 dl Bokashi-Flüssigkeit erwarten, wenn Sie sie alle 3 bis 4 Tage abtropfen lassen. Wenn es also keine Flüssigkeit gibt, obwohl Sie eine anständige Menge an Bioabfall in Ihrem Behälter haben, insbesondere Obst und Gemüse, müssen Sie entweder mehr Bokashi-Kleie hinzufügen oder etwas Wasser darauf spritzen, um etwas Feuchtigkeit hinzuzufügen. Beachten Sie jedoch, dass zu viel Feuchtigkeit nicht gut ist, also fügen Sie lieber zu wenig als zu viel Wasser hinzu, wenn Sie diese Korrekturmaßnahme ergreifen. Abgesehen von der Menge Ihres Bokashi-Saftes sollten Sie sich auch dessen Farbe ansehen. Es sollte eine klare oder verschwommene braune/gelbe Flüssigkeit sein. Wenn sie flockig oder trüb ist, deutet dies darauf hin, dass der Prozess möglicherweise nicht ordnungsgemäß abläuft. Prüfen Sie in diesem Fall auf Schimmel. Wenn Sie keinen schwarzen Schimmel sehen, fügen Sie mehr Bioabfall und mehr Bokashi-Kleie hinzu.