

Ein Blick ins Innere: Was sagen Forscher über Bokashi-Nebenprodukte?

Während wir die VERARBEITUNGPhase des #bokashiloop abschließen, lassen Sie uns einen kurzen Blick auf die verschiedenen Forschungsergebnisse zu den Produkten der Bokashi-Kompostierung werfen. Mittlerweile wissen Sie, dass der Bokashi-Prozess den Bokashi-Kuchen als Hauptprodukt und die Bokashi-Flüssigkeit als Nebenprodukt liefert. Beide Produkte sind äußerst wertvoll, wenn sie richtig eingesetzt werden. Aufgrund dieser Tatsache haben wir einen ganzen Abschnitt, der der NUTZUNGPhase gewidmet ist, die gleich um die Ecke ist.

Bevor Sie jedoch weitermachen, möchten wir sicherstellen, dass Sie wissen, was sich in der fermentierten Masse und der Bokashi-Flüssigkeit befindet. Konzentrieren wir uns zunächst auf die Bokashi-Flüssigkeit. Sie enthält Nährstoffe und ist mikrobiologisch reichhaltig. Sie enthält Enzyme, natürliche Antibiotika und Antioxidantien. Sie ist aber auch sehr sauer. Als solche hat sie unverdünnt die Kraft, Abflüsse zu reinigen, aber ist zu stark für Pflanzen. Wenn Sie also nicht bestimmte Unkräuter töten wollen, müssen Sie die gesammelte Bokashi-Flüssigkeit verdünnen. Die nächste Phase wird die Details darüber liefern, welches Verhältnis das beste ist.

Wenden wir uns nun dem Bokashi-Kuchen zu. Im Gegensatz zur Bokashi-Flüssigkeit, die auf Wasser basiert, besteht der Bokashi-Kuchen aus festem Material, das im Bokashi-Komposter entsorgt wurde. Darüber hinaus wurde dieses feste Material von nützlichen Mikroorganismen verarbeitet, die alle Arten von chemischen Verbindungen verarbeitet und sie in ihre elementare Ebene zerlegt haben. Auf diese Weise warten alle möglichen Nährstoffe und Mineralien darauf, aufgenommen zu werden. Diese feste Struktur und nährstoffreiche Charakteristik der Bokashi-Masse machen sie zu einer der besten Bodengrundlagen. Das wäre dann alles für die VERARBEITUNGPhase. Wir werden uns in der nächsten Phase mit Details befassen, wie man den Bokashi-Kuchen am besten verwendet. Wir sehen uns dort!