

CARBEX BODENHILFSSTOFF

FÜR GESUNDE BÖDEN



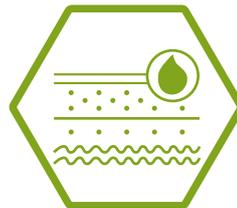
Nährstoffe bleiben lange
Zeit pflanzenverfügbar.



Ertragszuwächse von
über 20 % sind möglich.



Nimmt Nährstoffe schon bei
der Kompostierung auf.



Wasserhaltekapazität der
Böden wird gesteigert



CO₂ aktiv der
Atmosphäre entziehen!



Reduzierter
Schädlingsbefall!



CARBEX PFLANZENKOHLE

BODENHILFSSTOFF

PFLANZENKOHLE IM BOKASHI

Bokashi - Was ist das?

Bokashi ist Dünger aus fermentierten Nahrungsresten. Er eignet sich hervorragend als Nährstoffquelle für Ihre Garten- und Balkonpflanzen und ist sehr einfach selbst herzustellen. Organische Küchenabfälle werden mit Hilfe von effektiven Mikroorganismen aufgewertet. Dabei werden den Nahrungsresten Nährstoffe hinzugefügt. Dies ist vergleichbar mit der Herstellung von Sauerkraut, bei der durch die Säuregärung wichtige Vitamine und Enzyme gebildet werden. Für die Herstellung von Küchenbokashi zuhause, empfiehlt sich der Einsatz eines Bokashi Eimers.

Wie wird Bokashi hergestellt?

1. Zerkleinern Sie große Stücke und sammeln Sie alle organischen Abfälle in einem Behälter mit Deckel (2 - 3 Tage max.)
2. Befüllen Sie den Bokashi Eimer mit dem organischen Material. Öffnen Sie den Bokashi Eimer nicht zu oft um den Prozess der Fermentation nicht zu unterbrechen.
3. Besprühen Sie jede Schicht, die Sie in den Bokashi Eimer geben, mit der unverdünnten Mikrobenlösung (effektive Mikroorganismen) ein. Geben Sie zusätzlich zu jeder Schicht ca. 100 - 150 g Carbex Pflanzenkohle hinzu. Mikroorganismen und Nährstoffe werden von ihr angezogen und sie verhindert unangenehme Gerüche.
4. Verdichten Sie noch die Masse im Bokashi Eimer durch festes Zusammendrücken. Mit dem Deckel fest verschließen.
5. Lassen Sie alle 2 - 3 Tage die im Bokashi Eimer anfallende Flüssigkeit ab. Diese kann mit Wasser verdünnt (10 ml auf 500 ml Wasser) direkt an Ihre Pflanzen gegeben werden.
6. Berührt der Inhalt den oberen Eimerrand, dann verschließen Sie den Eimer fest und lassen ihn noch ca. 14 Tage ruhen (ideal bei 15 - 20 °C). Zum fortlaufenden Sammeln empfehlen wir einen zweiten Bokashi Eimer.

Was darf rein und was nicht?

Bei der Bokashi Herstellung kann nahezu jedes organische Material genutzt werden. Darunter fällt rohes oder gekochtes Gemüse, Obstreste, Brot, Rasenschnitt, Tee- und Kaffeesatz, Blumen, Blätter und Tiermist. Wir empfehlen keine Knochen- und Fleischreste sowie Fisch zu verwenden. Dadurch wird unnötig Ungeziefer angelockt. Ebenfalls nicht in den Bokashi Eimer gehören stark verschimmelte Speisen, große Mengen Papier oder Äste.

Wann ist Bokashi fertig und wie sieht er aus?

Die Herstellung von Küchenbokashi dauert bei Zimmertemperatur in der Regel 2 - 3 Wochen. Nach diesem Zeitraum ist die Fermentation vollständig abgeschlossen. Er sieht nicht bedeutend anders aus als vorher. Es ändern sich vornehmlich Volumen und Geruch. Sie erhalten keine erdähnliche Substanz, aber ein leichter weißer Filz auf dem Ferment ist normal und er kann problemlos verwendet werden. Den fertigen Bokashi erkennen Sie vor allem am säuerlichen Geruch und am Ausbleiben des Sickersaftes.

Wie wird Bokashi verwendet und gelagert?

Der fertige Bokashi ist noch zu sauer und sollte nicht direkt mit den Wurzel Ihrer Pflanzen in Kontakt kommen. Bei Neubepflanzung haben sich zwei Methoden für die Vorbereitung des Bodens mit Bokashi bewährt:

1. Mischen Sie den frischen Bokashi im Verhältnis 1:5 (1:3 bei Starkzehrern) mit Erde in einem Kübel oder einer Schubkarre und lassen diesen 5–7 Tage ruhen. Alternativ können Sie zwischen Wurzeln und Bokashi eine 5 cm starke Erdschicht geben, um die jungen Wurzeln vor dem sauren Ferment zu schützen.
2. Ziehen Sie ca. 20-25 cm tiefe Furchen direkt dort wo später die Pflanzen gesetzt werden sollen. Bei Pflanzung in Töpfen oder Kübel wird der Bokashi ins mittlere Topfdrittel auf eine Schicht Erde gegeben und mit mindestens 5 cm Erde bedeckt.

Bei der Verwendung des frischen Bokashis bei bestehender Bepflanzung, beispielsweise Obststräucher oder Bäume, wird der Bokashi in der Nähe der Wurzeln vererdet. Bewährt hat sich, den Bokashi Dünger in kleine Löcher, die kreisförmig um die Pflanze herum angelegt werden, einzugraben. Der Durchmesser des Kreises ist dabei von dem zu erwartenden Wurzeldurchmesser der Pflanze abhängig. Legen Sie bei Bäumen Düngelöcher im Abstand von 30–40 cm im Durchmesser der Baumkrone an.

Wird nicht der komplette Bokashi benötigt, kann das Material in einer Wanne (z.B. Maurerkübel/-Wanne) mit Erde bedeckt gelagert werden. Die Erdschicht sollte im Idealfall ca. 15–20 cm betragen. Achten Sie darauf, dass die Wanne keinem direktem Regen ausgesetzt ist. Alternativ dazu kann der überschüssige Bokashi auch in einem Plastiksack gelagert werden. Drücken sie die Luft aus dem Sack und verschließen Sie ihn fest mit einem Kabelbinder oder Klebeband. Lagern Sie ihn möglichst kühl und trocken.

Eine weitere Möglichkeit ist es den Bokashi in einem Komposthaufen vererden lassen. Dazu sollte der Bokashi im Kompost mit einer mindestens 15–20 cm dicken Erdschicht bedeckt werden. Dadurch gelangt kaum Sauerstoff an den Bokashi und die wertvollen Nährstoffe bleiben erhalten.