

&gt; &gt; &gt;

## 30.11.2017 - Was ist Bokashi?



Der Begriff Bokashi wird im Zusammenhang mit [Effektiven Mikroorganismen](#) häufig verwendet. Er kommt von dem japanischen Wort "bokasu" und bedeutet "abstufen".

### Was bedeutet der Begriff Bokashi?

Gemeint ist damit die schrittweise Veränderung von etwas. In dem Zusammenhang mit den **Effektiven Mikroorganismen** bedeutet das die schrittweise Veränderung von organischen Substanzen. In der Regel geschieht dies mit einem Fermentationsprozess, ähnlich wie bei der Herstellung von Sauerkraut. Organisches Material wird zusammen mit **Effektiven Mikroorganismen** in einem luftdichten Raum fermentiert. Man spricht dabei auch von anaeroben Bokashi. Umgangssprachlich wird auch von semianaerobem Bokashi geredet. Dies kann zum Beispiel ein

Komposthaufen sein. Beim fermentieren mit EM verhindern die Mikroorganismen, dass das organische Material fault und verdirbt. Statt dessen wird das organische Material schrittweise in ein höherwertiges Substrat umgewandelt. Die enthaltenen Nährstoffe, Spurenelemente und Mineralien werden somit für den späteren Verwendungszweck leichter verfügbar gemacht und dient der Förderung lebensfreundlicher Bedingungen. Fertiges Bokashi wird häufig als Dünger, Futter für Tiere oder Basis für weitere Fermentationsprozesse eingesetzt. Fertiges Bokashi ist im Handel erhältlich, kann aber auch eben so gut leicht selbst hergestellt werden. Im Handel gibt es weitere Begriffe, die an den Begriff Bokashi geknüpft sind, häufig in der Verbindung zum Einsatzgebiet, wie zum Beispiel "**Futter-Bokashi**", "**Dünge-Bokashi**" oder in Verbindung mit dem Ausgangsmaterial, wie zum Beispiel "**Küchen-Bokashi**", das aus Bio-Abfällen aus der Küche hergestellt wird. In dem jeweiligen Einsatzgebiet, in dem Bokashi eingesetzt wird, das kann eben im Boden sein, oder aber im Darm eines Lebewesens, hilft es dabei die vorhandene Bakterienbesiedlung in ein lebensfreundliches Milieu zu verwandeln oder selbiges zu erhalten. Im Boden wird dabei die Fruchtbarkeit des Bodens verbessert und im Darm das Immunsystem soweit die allgemeine Darmtätigkeit verbessert. Da die Herstellung von Bokashi weitestgehend anaerob geschieht ist es wichtig das organische Ausgangsmaterial so weit wie möglich zu verkleinern und in einem luftdicht verschließbaren Gefäß gut zu verdichten um eventuelle Lufträume heraus zu drücken. Zur Herstellung von Bokashi gibt es in zwischen eigens dafür entwickelte Eimer. Wie zum Beispiel [Küchenbokashi Eimer](#). Im größeren Umfang kann zur Herstellung von Bokashi auch eine Miete angelegt werden. Die Zusammensetzung von Bokashi kann völlig unterschiedlich sein. Jedes organische Material kann zu Bokashi umgewandelt werden. Es gibt allerdings leichter verdauliche Materialien, die unter Luftabschluss und bei idealen Bedingungen, wie konstante Temperaturen bis maximal 35°C, relativ schnell, in ca. drei Wochen, fermentieren. Schwer verdauliches Material benötigt entsprechend mehr Zeit und kann schon mal mehrere Monate in Anspruch nehmen. Bei der Zusammensetzung der organischen Materialien sollte wenn möglich das Calcium - Phosphor Verhältnis berücksichtigt werden. Über einem Verhältnis über der Zahl 25 verlangsamt sich mikrobielle Aktivität und der vorhandene Kohlenstoff wird nur langsam oder gar nicht abgebaut. Zum Futter-Bokashi wird organisches Material verwendet, dass bereits als pflanzlicher Rohstoff verfüttert werden könnte. Demnach werden zu diesem Zweck keine Abfälle verwendet. Fertiges Bokashi ist relativ sauer und hat einen ph-Wert von ungefähr 4. Daher wird es nicht konzentriert verfüttert und im Boden nur zu einem gewissen Abstand zu pflanzlichen Wurzeln angelegt. So wie mit räumlichen und / oder zeitlichem Abstand ausgebracht. Da das Bokashi sauer ist, ist es unter Luftabschluss recht lange haltbar. Ein großer Vorteil der anaeroben Fermentation liegt darin, dass das organische Material unter Erhalt von Energie und organischen Nährstoffen und gleichzeitiger Anreicherung mit mikrobiellen Stoffwechselprodukten, die im Fall der Effektiven Mikroorganismen, reduktive also antioxidative Kapazität haben, umgewandelt wird. Im Vergleich dazu entstehen bei der aeroben Umwandlung durch den Sauerstoff Gase und Wärme wodurch Energie verloren geht.

Lest dazu auch den Artikel: [Was sind Effektive Mikroorganismen](#)

Erfahrungsbericht: [Rasenschnitt Bokashi selber herstellen](#)