

Hinweis für die Herstellung von Bokashi (Futter)

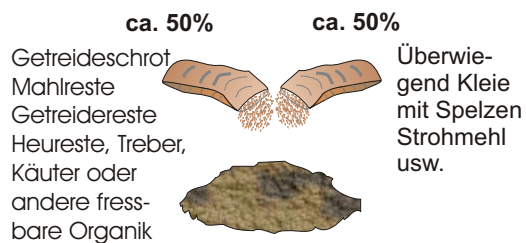
Eine optimale Fermentierung steht im Zusammenhang mit einer Gesamtfeuchtigkeit von ca. 35% bis 45%, wobei dies auch von der Saugfähigkeit der Materialien abhängig ist. Für die zukünftigen Produktionen von gutem Bokashi sind die Materialienarten und -mengen in Gewichten und die zugegebene **EM-Mischung** für die Anfeuchtung festzuhalten, um mit der Zeit und an Hand der Ergebnisse optimale Mischvarianten herauszufinden - Erfahrungen sind hier sehr wichtig. Auch die Mondphase ist bei der Herstellung von Bokashi mit einzubeziehen.

Das Mischen ist möglichst in einer Anlage mit Sprühvorrichtung durchzuführen, um Klumpenbildungen von vornherein zu vermeiden. Bei den zu Beginn durchzuführenden improvisatorischen Handmischungen ist auf möglichst klumpenfreies Material zu achten, um eine ungleichmässige Feuchtigkeit zu vermeiden = beeinflusst die Qualität.

Um ein hochwertigeres Bokashi zu erlangen, sind Kräuter oder andere hochwertige Produkte einzumischen. Die richtige Konsistenz für Bokashi ist, wenn ein in der Hand zusammengedrückter Ballen kein Wasser heraustritt und langsam auseinanderfällt und sich leichte Verklumpungen gebildet haben.

Eine weisse Schicht auf dem Bokashi bildet sich, wenn dies zu lange offen gelegen hat. Dies hat so lange keinen Einfluss auf die Qualität wie das Bokashi süss-säuerlich riecht.

1. Vorbereitung



1. Vorbereitung

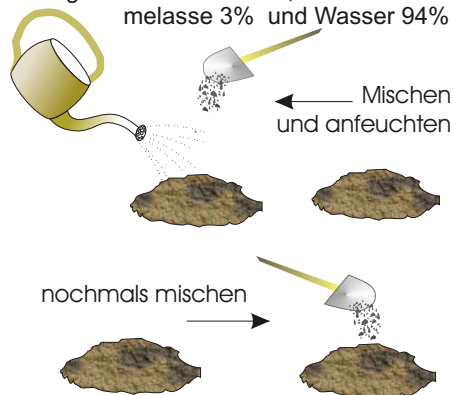
Man verwende möglichst verschiedenes organisches Material mit hohen und niedrigen **C/N** Werten, wobei Kleie als Trägermaterial den grössten Anteil ausmachen sollte. Wenn grössere Organikreste Verwendung finden, sind diese möglichst zu zerkleinern, um eine gleichmässige Fermentierung zu fördern.

Für die spätere Fermentierung und zusätzliche Befeuchtung mit der **EM-Mischung** ist das Gewicht des Materials zu ermitteln oder nach Erfahrung gut einzuschätzen.

Der Mischvorgang, wie in den nebenstehenden Bildern dargestellt, sollte nur zu Beginn oder zu Versuchszwecken mit der Hand erfolgen. Für die normale Produktion von **Bokashi** ist ein **Mischer mit Sprühvorrichtung zu empfehlen**.

2. Anfeuchten und mischen

Mischung aus **EM1** mind. 3%, Zuckerrohrmelasse 3% und Wasser 94%



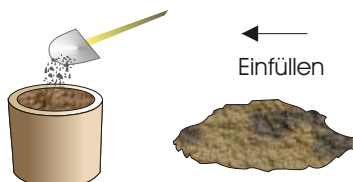
2. Feuchtigkeit und mischen

Ausschlaggebend für ein gutes **Bokashi** ist eine ideale Gesamtfeuchtigkeit von 35% bis 45%, je nach der Saugfähigkeit der verwendeten Materialien. Hierfür ist das Gewicht des organischen Materials als Grundlage für die Zugabe von der **EM-Mischung** sehr wichtig.

Bei Materialien mit einer Gesamtfeuchtigkeit von über 40% ist das **EM1** nur noch geringfügig und optimal aufzusprühen, wodurch der Fermentierungsvorgang etwas länger dauert..

Nach einer Einwirkzeit der **EM-Mischung** muss das in der Hand gepresste Material nach ca. 1 Std. leicht auseinander fallen und nicht kleben - Erfahrungen kommen mit der Zeit.

3. Reifeprozess

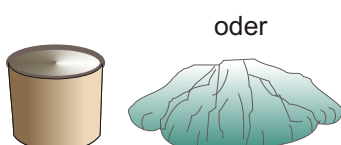


3. Reifeprozess (anaerobes Wachstum)

Diese Mischung ist für den Fermentierungsvorgang entweder in einem verschliessbaren Behälter (Eimer oder Tonne) luftdicht zu schliessen. Oder in einem luftdichten und gegen UV-Strahlen gesicherten Plastiksack zu verschweissen.

In beiden Verpackungsarten ist möglichst die organische Substanz zu verdichten und so wenig wie möglich Leerraum zu lassen, damit wenig Sauerstoff enthalten ist. Gleich welche Verpackungsart man verwendet; das Material sollte für mindestens 6 Wochen oder mehr in diesem Zustand an einem dunklen und warmen Ort aufbewahrt werden. Der Reifeprozess ist abgeschlossen, wenn das fermentierte Material süss-säuerlich und angenehm riecht; auch hier kommt es zu einer schnellen Erfahrung und Bewertung.

4. Lagerung und Haltbarkeit



4. Lagerung und Haltbarkeit

Bei einer grösseren Produktionsmenge und bei einem relativ geringen Tagesbedarf sollte das **Bokashi** in entsprechenden kleinen Portionen abgepackt werden, um somit die Haltbarkeit zu verbessern. **Bokashi** kann von 3 bis zu 6 Monaten gelagert werden, wobei dies auch von einer optimalen Fermentierung und luftdichten Verpackung abhängig ist; oder kürzere und so angepasste Produktionsintervalle wählen.