

Höhere Erträge durch Bokashi

Auf der HGF 2011 (!) hörte ich einen Vortrag, moderiert vom damaligen Leiter der Gartenfachkommission des Kreisverbandes Leipzig Herbert Schiwek, zum Thema: „Effektive Mikroorganismen“ (EM) und Anwendungsmöglichkeiten im Kleingarten“. Auf der HGF gab es schon viele interessante Vorträge, der war jedenfalls einer der Besten. Die Vortragenden beschrieben sehr anschaulich eine neue Art der Kompostierung bzw. der Herstellung von Pflanzenstärkungsmitteln im eigenen Garten. Vielen Dank auch an den Stadtverband, der solche Vorträge und Beiträge möglich macht. In unserem Umwelt- und Informationsgarten und in meinem Garten habe ich das Gehörte seit dem erfolgreich angewendet.

Sicher ist erst einmal zu erläutern, was effektive Mikroorganismen sind. Es handelt sich dabei um kleinste Lebewesen (z.B. Milchsäurebakterien), die eine positive Wirkung auf den Boden und damit auf Pflanzen haben. Bei der nachfolgend beschriebenen Verflüssigung von Kompost und deren Verwendung im Garten kann demzufolge mit robusteren Pflanzen, mit mehr Blüten und Früchten gerechnet werden. Der japanische Forscher Teruo Higa konnte nach 10 Jahren Forschung deutlich machen, welches ungeheure Potenzial in diesem leicht nachzuvollziehenden Verfahren steckt.

Schon bald erkannten Schlaumeier, dass sich mit industriell hergestelltem Bokashi viel Geld verdienen lässt. Unter dem Begriff Pflanzenstärkungsmittel waren schon bald entsprechende Fläschchen, Gels, Pülverchen und Gerätschaften zu haben. Studien besagen, dass in Deutschland pro Jahr und Kopf 80 Kilogramm Lebensmittel im Restmüll oder in der Biotonne landen. Mindestens ein Drittel davon, ist für die Verarbeitung zu Bokashi geeignet und könnte in den Kreislauf der Natur zurückgeführt werden. Noch besser wie beim Kompostieren spart man Geld für Dünger, für die Entsorgung der Gartenabfälle und tut Gutes für den Garten und die Umwelt. Auch Küchenabfälle sind geeignet! Sicher wissen noch Viele wie Sauerkraut oder Silage hergestellt wird. Das Prinzip ist bei der Herstellung von Bokashi gleich.

Einfachste Variante: in einem (dichten) Müllsack, oder einem Sack in dem Erde war, wird alles gesammelt was „saftig“ ist und bisher entsorgt wurde. Also jegliches Unkraut ohne Erde, Blätter vom Gemüse, Melonen- und Kartoffelschalen, Gras, Obst, Milchprodukte, eben alles, was sonst in die Biotonne gehört. Der Sack wird gut zugebunden und an einer schattigen Stelle, je nach Witterung bzw. Temperatur, etwa einen Monat aufbewahrt. Man kann auch nachfüllen. Wenn die Mikroorganismen ihre Arbeit getan haben, hat sich eine Flüssigkeit gebildet, das Volumen im Behälter ist weniger geworden und gut verrotteter Kompost ist entstanden.

Die Flüssigkeit (Bokashi) kann nun verwendet werden. Am einfachsten ist es, wenn Bokashi dem Gießwasser zugegeben wird. Je nach Bestandteilen der Gartenabfälle

kann bis 1: 500 verdünnt werden. Mit deutlich besseren Erträgen oder Blütenfülle kann nun gerechnet werden. Die Hersteller von Düngemitteln wird das wenig erfreuen. (Ich vermute, dass deshalb kaum über Bokashi geschrieben wird!?) Jetzt kommt der Knüller: Bokashi kann auch viele chemische Pflanzenschutzmittel ersetzen! Zum Beispiel werden Blattläuse an Rosen und Obstbäumen, weiße Fliege an Kohlgewächsen u.v.a. erfolgreich bekämpft. Nützlinge werden geschont. In diesem Fall wird Bokashi mittels einer Sprühflasche ausgebracht.

Hier noch ein Tipp: Wo Waschbär & Co ihr Unwesen treiben, ist ein stabiler Eimer mit Ablaufhahn empfehlenswert. Wie dieser genau funktioniert erfahren Sie im Internet oder von Bokashikundigen.

Viel Erfolg. E. Schmitt, KGV Alt Schönefeld