

# Bokashi keukenemmer

Bokashi is Japans voor 'goed gefermenteerd organisch materiaal'. Met de Bokashi-keukenemmer en Bokashi-Starter fermenteer je je eigen etensresten om uiteindelijk in de (moes)tuin in te graven. De ideale manier om natuurlijk te (moes)tuinieren!

## Wat is fermenteren?

Fermenteren is een rijpings- of verzuring proces. Dit gebeurt zonder zuurstof en met bepaalde microbiologie. Een voorbeeld is zuurkool; door fermentatie is het voedzamer geworden dan de oorspronkelijke witte kool. Dit komt doordat bij fermentatie nuttige stoffen vrijkomen. Niet alleen gezond voor ons lichaam maar ook voor de plant.

- vitamines
- enzymen
- antioxidanten
- natuurlijke groeihormonen
- natuurlijke antibiotica vrij



## Wat mag in de Bokashi-keukenemmer?

- verse resten (geen verrotte of beschimmelde resten)
- groente resten zoals (aardappel)schillen en stronken
- fruitresten zoals schillen (ook citrusvruchten)
- gekookt eten en kliekjes
- koffiefilters en theezakjes
- vis, vlees en botjes

## Werkwijze

1. Verdeel een kleine hoeveelheid Bokashi-Starter op het rooster.
2. Snijd de GFT-resten in stukjes van maximaal 5x5cm.
3. Breng een laag van verse GFT-resten in de emmer.
4. Verdeel opnieuw een kleine hoeveelheid Bokashi-starter op de GFT-resten.
5. Druk de GFT-resten aan tot een compacte massa met de stamper.
6. Sluit de Bokashi-keukenemmer goed af met het deksel.
7. Herhaal dit proces tot de emmer vol is.
8. Tap via het kraantje dagelijks het verzamelde sap af. Dit sap kan gebruikt worden als plantenvoeding voor kamer- en tuinplanten. Verdun het Bokashi-sap 1/100 met water. Het afgetapte sap meteen gebruiken.
9. Laat, als de emmer vol is, de GFT nog minimaal 1-2 weken in de Bokashi-keukenemmer fermenteren.
10. De GFT-Bokashi is klaar wanneer het een zoetzure geur heeft. De GFT-Bokashi is nauwelijks van structuur en uiterlijk verandert.
11. Deze kan nu rechtstreeks worden ingewerkt in de bodem van de tuin of opgeslagen worden bij de overige compost, om later in te werken. Graaf een geul of gat tussen de planten. Houdt afstand tot de wortels.



## Wat doe je met Bokashi?

- Graaf een geul of gat tussen de planten. Schep Bokashi erin en dek af met aarde. Houdt 10-15 cm afstand tot de wortels.
- Het bodemleven zet het in korte tijd om tot vruchtbare grond (regenwormen zijn gek op Bokashi)
- Wacht 2 weken met zaaien of planten.
- Bokashi kan vermengd worden op de composthoop en werkt als compostversneller.
- De Bokashi-keukenemmer kan hele jaar door gebruikt worden. Bokashi kan in de winter bewaard worden in stevig afsluitbare plastic zak (vorstvrij bewaren).



## Voordelen Bokashi

- minder resten & kostenbesparend
- behoud van energie en koolstof
- lage CO2 uitstoot
- sluiten van de kringloop
- geen verrotting, dus geen stank
- geen tot lage onkruiddruk
- goede bemesting en voeding voor planten

## Positieve effecten van Bokashi

- ✓ snellere beschikbaarheid van de opneembare voedingsstoffen voor de plant
- ✓ betere wortelontwikkeling
- ✓ meer goede microbiologie in de bodem
- ✓ bevordert een ziekte-onderdrukkende werking
- ✓ ontgiftende werking in de bodem
- ✓ planten worden vitaler
- ✓ bevordert de humusopbouw
- ✓ bevordert de bodemvruchtbaarheid



Foto: Plantenbak rechts is met Bokashi.

## Verschillen Compost en Bokashi

Compost	Bokashi
met zuurstof	zonder zuurstof
70° C (verbranding)	40° C (rijping)
energieverlies	behoud van energie
veel CO <sup>2</sup> - uitstoot	nihil CO <sup>2</sup> - uitstoot
na ca. 1 jaar klaar	na 6-8 weken klaar