

# Bokashi keukenemmer

Bokashi is Japans voor het fermenteren van organisch materiaal. Met de Bokashi-keukenemmer en Bokashi-Starter kun je je eigen etensresten eenvoudig fermenteren en uiteindelijk verwerken in de tuin.

## 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. Bij fermentatie komen nuttige stoffen vrij die worden opgenomen door de planten:

- vitamines
- antioxidanten
- natuurlijke groeihormonen
- natuurlijke antibiotica vrij



## Wat mag in de Bokashi-keukenemmer?

- verse resten (geen verrotte of beschimmelde resten)
- stronken en schillen (ook aardappel en sinaasappel)
- gekookt en kliekjes
- brood en deeg
- koffiefilters en theezakjes
- vis, vlees en botjes
- ...

## Hoe werkt de Bokashi-keukenemmer?

1. Snijd de GFT-resten in stukjes van maximaal 5x5cm.
2. Verdeel een kleine hoeveelheid Bokashi-Starter op de bodem.
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 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 de GFT 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.
- Wacht 2 weken met zaaien of planten.
- Het bodemleven zet het om tot vruchtbare grond (regenwormen zijn gek op Bokashi!)
- Bokashi mag op de composthoop als compostversneller (liever direct in de bodem).
- De Bokashi-keukenemmer kan hele jaar door gebruikt worden. Bokashi kan in de winter bijv. bewaard worden in stevig afsluitbare plastic zak (vorstvrij bewaren).



## Voordelen Bokashi

- minder afval
- kostenbesparend
- lage CO2 uitstoot
- sluiten van de kringloop
- geen verrotting, dus geen stank
- goede bemesting en voeding voor planten



Foto: Plantenbak rechts is met Bokashi.  
Plant is vitaler, bloeit langer en heeft een beter ontwikkeld wortelstelsel.

## Positieve effecten van Bokashi

- ✓ voedingsstoffen zijn beschikbaar voor de plant
- ✓ meer goede microbiologie in de bodem
- ✓ bevordert een ziekte-onderdrukkende werking
- ✓ betere wortelontwikkeling
- ✓ planten worden vitaler
- ✓ bevordert de humusopbouw
- ✓ bevordert de bodemvruchtbaarheid

## 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
schadelijke stoffen komen vrij	voedingsstoffen komen vrij
na 1 jaar klaar	na 6-8 weken klaar