

Bokashi FAQ-lijst

Bijgedragen door Alec Boswijk
maandag 03 november 2008
Laatst geupdate op zaterdag 06 december 2008

Kun je met de bokashi-compost uit de emmer weer nieuwe bokashi maken?

- Nee, want starter bevat een gecontroleerde samenstelling van micro-organismen in de juiste verhouding. Bij bokashi compost of -vocht weet je de samenstelling niet.

Ik heb meer gft-afval dan in de emmer past, wat nu?

- Je kunt een combinatie gebruiken van een bokashi emmer en een compostvat. De bokashi kun je rechtstreeks in de grond inwerken of bij de compost doen. Hiermee ent je je compost met positieve micro-organismen, waardoor het compostproces wordt versneld. Het zorgt tevens dat overlast van fruitvliegen en maden wordt beperkt. De bokashi kan ook gewoon in de gft-container.

Kun je meer bokashivocht in de gieter doen dan de 1/100 verdunning?

- 1/100 levert de juiste pH-waarde voor planten, het bokashivocht is tamelijk zuur.

Wat is het verschil tussen bokashivocht en EM-A?

- EM-A is niet hetzelfde als het vocht dat je uit je bokashi emmer tapt. Het vocht uit de bokashi emmer bevat naast de toegevoegde micro-organismen veel nutriënten uit je gft-afval. EM-A is alleen een oplossing van de micro-organismen.

EM-A kun je over je planten sproeien, wanneer is daarvoor de beste tijd?

- Het beste is om dat vroeg in de ochtend te doen, bij de dauw. Op dat moment kunnen ze het beste de competitie aan met schadelijke micro-organismen. Pas op met besproeien in de zon, je planten kunnen dan verbranden.

Wanneer is de bokashi emmer klaar, hoe kun je dat zien?

- Na twee weken is het fermentatieproces klaar. Je kunt het controleren door in de emmer te kijken. Een goed product ziet er nog net zo uit als toen je het erin stopte, en is bedekt met een witte schimmelwaas. De geur is zurig. Als je een blauw zwarte waas ziet, en het stinkt, dan is het fermentatieproces mislukt. Om dit in de toekomst te voorkomen zul je volgende keer meer starter moeten toevoegen.

Wat kan er allemaal in de emmer?

- Alle organische materialen, dus ook vlees, snijbloemen, botten, sinaasappelschillen en gekookte etensresten.

Wat doe je met het eindproduct, de bokashi?

- Je kunt het rechtstreeks in de grond graven, maak hiervoor een geultje, stort het erin, en dek het af met aarde. Het beste kun je het nu twee weken laten rusten voor je je jonge plantjes erop plant. Bij oudere planten kun je een geultje naast je gewas maken. Ook is het mogelijk om de bokashi op de composthoop te gooien, dit heeft een positieve invloed op het compost proces. Het ent namelijk positieve micro-organismen en beïnvloedt de pH. Fruitvliegjes en maden worden door bokashi onderdrukt. (laat het hiervoor iets langer, twee weken, doorfermenteren.

NB: De Ulebelt wil samen met de gemeente verdere afzetmogelijkheden regelen, voor mensen die geen (grote) tuin hebben, bijvoorbeeld bij moestuinen of gemeentelijk groen.

Waarom hoor je weinig over EM en menselijke gezondheid?

- Vanwege de strenge regelgeving rondom voedselveiligheid in Nederland. In het buitenland is EM al wel toegepast voor mensen. Kijk op www.emamerica.com

Kun je bokashivocht bewaren?

- Het is 24 uur houdbaar nadat je het heb afgetapt. Het is uitstekend voor je kamerplanten in een 1/100 verdunning. Heb je teveel kun je het veilig door het riool of je doucheputje gieten. Dit is onschadelijk voor het milieu en werkt tevens als natuurlijke ontstopper.

Waarom moet je het vocht aftappen?

- Bij het proces komt veel vocht vrij omdat de micro-organismen de celwanden afbreken. Dit vocht verstoort het fermentatieproces.

Wat zijn de voordelen van bokashi op de composthoop?

- Het is een compostversneller, het ent de compost met positieve micro-organismen, het beïnvloedt de pH, het remt de ontwikkeling van vliegen en maden.

Kun je bokashivocht gebruiken als EM-A?

- Nee, de samenstelling is anders.

Hoe klein moet het gft-afval worden gesneden?

- In stukken van ongeveer 6 cm, grote stronken even doorhakken.

Waarom werkt EM keramiek? Worden niet alle organismen door het bakken en de hoge temperatuur gedood?

- De informatie blijft bewaard in de keramiek, het is vergelijkbaar met het principe van homeopathie.

Het kraantje draait soms door, wat nu?

- Als het niet goed afsluit, krijg je een nieuw kraantje. Inmiddels is de emmer verbeterd.

Mogen er beschimmelde etensresten in?

- Nee, eenmaal verrot organisch materiaal is niet meer te fermenteren.

Mag ik de emmer buiten zetten?

- De emmer en deksel worden onder invloed van direct zonlicht een beetje bros en sluiten dan niet meer goed. Fermentatie werkt het beste bij kamertemperatuur.

Komt er compost in de emmer?

- Nee, alle inhoud ziet er na twee weken nog ongeveer hetzelfde uit. Het is echter voorverteerd.

Ik heb per ongeluk de emmer een dag open laten staan, wat nu?

- Niet erg, doe een extra handje starter erover en sluit weer af.

Wat is het verschil tussen compost en bokashi?

- Het zijn twee totaal verschillende processen. Composteren werkt met zuurstof, bokashi zonder zuurstof. In de bokashi blijven de voedingsstoffen behouden. Bovendien voegen de micro-organismen vitamines en anti-oxidanten toe.

Compost heeft structuur- en vochtvasthoudend vermogen, en bokashi?

- Bokashi vervalt in de bodem tot compost, en heeft dus uiteindelijk dezelfde eigenschappen. Hiernaast voegt het nog extra anti-oxidanten, vitamines en micro-organismen aan de bodem toe.

Wat is fermenteren?

- Een proces zonder zuurstof. Het is eigenlijk een vorm van voorvertering.

Wat vind de biologische landbouw van EM?

- De ene bio-boer omarmt het, de ander wijst het af.

Wat is het effect van EM op een helofytenfilter?

- de planten krijgen een grotere wortelpruik en daarmee een groter zuiverend vermogen.

Wat is het effect van EM op een composttoilet?

- EM zaagsel bevordert compostering en vermindert stank.

Deze lijst is samengesteld door Stichting de Ulebelt in Deventer. Meer informatie? www.emna.eu, <http://www.agriton.com>