

Der Bokashi-Eimer

Bioabfälle einlegen wie Sauerkraut: fermentieren statt verrotten, riecht nicht, passt auf jeden Balkon.

Kompost braucht Sauerstoff, Zeit und meistens auch einen Garten. Bokashi braucht keins von alledem. Statt die Küchenreste verrotten zu lassen, werden sie luftdicht eingelegt und fermentiert, im Grunde dasselbe Prinzip wie beim Sauerkraut, nur dass am Ende nicht du das Ergebnis isst, sondern dein Beet. Das Beste daran: es funktioniert in einem geschlossenen Eimer unter der Spüle, riecht dabei eher sauer wie Essig als nach Müll, und nimmt sogar Essensreste an, die in jeden anderen Kompost verboten wären.

■ Warum lohnt sich das

Bokashi kommt aus dem Japanischen und bedeutet so viel wie "fermentierte organische Substanz". Der entscheidende Unterschied zu jeder Form von Kompostierung: hier arbeitet keine Fäulnis und keine aerobe Verrottung, sondern eine gesteuerte Milchsäuregärung, angestoßen durch so genannte Effektive Mikroorganismen (EM), eine Mischung aus Milchsäurebakterien, Hefen und Photosynthesebakterien. Die vermehren sich unter Luftabschluss rasant, senken den pH-Wert schnell ab und konservieren die Reste förmlich, statt sie wie beim Kompost langsam zu zersetzen und dabei Nährstoffe als CO₂ zu verlieren.

Der zweite große Pluspunkt: Bokashi verzeiht Essensreste, die sonst tabu sind. Gekochtes, kleine Mengen Fleisch, Fisch oder Milchprodukte, all das darf mit rein, ohne dass es fault oder stinkt. Für Haushalte, die wirklich alle Küchenabfälle sinnvoll verwerten wollen, ist das ein echter Unterschied zu klassischem Kompost oder Wurmkompost.



Luftdichter Deckel, eine Presse hält alles unter Druck, ein Siebboden trennt die feste Masse vom Bokashi-Saft, der unten über den Hahn abgelassen wird.

■ Was darf rein – und was macht Bokashi anders

Der große Unterschied zu Kompost und Wurmbox zeigt sich genau hier: Bokashi ist deutlich toleranter.

● **Rohes Obst & Gemüse**

Das unproblematischste Grundfutter, klein geschnitten fermentiert es schneller und gleichmäßiger.

● **Gekochte Essensreste**

Genau der Unterschied zum klassischen Kompost: gekochtes Essen darf hier rein, ohne zu faulen oder zu stinken.

● **Fleisch, Fisch & Milchprodukte**

In kleinen, klein geschnittenen Mengen ebenfalls erlaubt, bei größeren Mengen dauert die Fermentation entsprechend länger.

● **Große Knochen & viel Flüssigkeit**

Eher vermeiden, Knochen fermentieren kaum und überschüssige Flüssigkeit stört das Gärgleichgewicht im Eimer.

● problemlos ● in Maßen ● lieber vermeiden

◊ **WAS DANACH PASSIERT**

Fertig fermentiertes Bokashi-Material ist noch kein Dünger, sondern eher ein Prä-Kompost: sauer, konserviert, aber noch nicht pflanzenverfügbar. Es muss entweder direkt im Beet vergraben werden und dort zwei bis vier Wochen nachreifen, oder portionsweise in eine bestehende Wurmbox oder einen Kompostreaktor wandern (siehe die jeweils eigenen Anleitungen), wo es sich dank der Fermentation besonders schnell weiterzersetzt.

■ **Was du brauchst**

Permakultur-Reflex vorab: bevor irgendetwas neu gekauft oder bestellt wird, lohnt sich zuerst ein Blick in Keller, Garage und Schuppen, und danach eine freundliche Frage bei den Nachbarn, ob dort noch etwas Brauchbares für eine kreative Zweitverwendung herumliegt.

- Einen luftdichten Bokashi-Eimer mit Siebboden, Presse und Ablasshahn, im Handel oder als Selbstbau aus zwei ineinandergestellten Eimern möglich
- EM-Kleie (Effektive-Mikroorganismen-Kleie), gekauft oder mit einem EM-Ansatz selbst hergestellt
- Ein Küchenmesser zum Kleinschneiden größerer Reste, das beschleunigt die Fermentation spürbar
- Einen festen Platz in der Küche oder Speisekammer, Temperatur ist unkritischer als bei Kompost oder Wurmbox

■ **Schritt für Schritt**

1. Küchenreste sammeln, größere Stücke klein schneiden, das beschleunigt die Gärung

2. Eine Schicht Reste einfüllen, mit einer Handvoll EM-Kleie bestreuen
3. Mit der Presse oder der Faust kräftig andrücken, um möglichst viel Luft herauszudrücken, das ist der wichtigste Schritt überhaupt
4. Deckel fest verschließen und erst wieder öffnen, wenn die nächste Portion Reste ansteht
5. Alle zwei bis drei Tage den Bokashi-Saft über den Hahn ablassen, sonst staut er sich und die Fermentation leidet
6. Ist der Eimer voll, Deckel zwei Wochen geschlossen lassen, danach ist die Fermentation fertig und das Material kann vergraben oder weiterverarbeitet werden

DER KLASSIKER UNTER DEN ANFÄNGERFEHLERN

Den Deckel ständig öffnen, um noch schnell etwas nachzuwerfen, oder das Andrücken vergessen. Beides bringt Sauerstoff hinein, und genau den will die Fermentation nicht. Die Folge ist Schimmel statt Gärung, meistens erkennbar an dunklen, schwarzen oder grünen Stellen. Ein dünner weißer Belag dagegen ist normal und sogar ein gutes Zeichen, das sind die gewünschten Hefekulturen.

FERMENTIEREN STATT VERROTEN

Bei klassischem Kompost bauen aerobe, also sauerstoffliebende Mikroorganismen das Material ab, dabei entweicht ein guter Teil des enthaltenen Kohlenstoffs als CO₂. Bei Bokashi passiert das Gegenteil: unter Luftabschluss übernehmen anaerobe Milchsäurebakterien, die den pH-Wert schnell auf einen sauren Bereich drücken und damit alles andere, vor allem Fäulnisbakterien, ausbremsen. Das Ergebnis ist eine Art Konservierung, die kaum Nährstoffe verliert, weshalb Bokashi-Material im Boden meist schneller zu wertvollem Humus wird als klassischer Kompost.

🔗 BOKASHI-SAFT DOPPELT NUTZEN

Stark verdünnt (etwa 1:100 mit Wasser) ist der abgelassene Saft ein wirkungsvoller Flüssigdünger für Beet und Balkonkübel. Unverdünnt hat er noch einen zweiten, weniger bekannten Nutzen: ein Schuss davon im Abfluss hilft dank der enthaltenen Mikroorganismen gegen Fettablagerungen und leichte Gerüche im Siphon, quasi ein biologischer Rohrreiniger als Nebenprodukt.

⚠️ Was Bokashi nicht ist

- Kein fertiger Dünger, sondern ein Zwischenschritt, der nach der Fermentation noch zwei bis vier Wochen im Boden nachreifen muss
- Kein Ersatz für Kompost oder Wurmkompost, sondern eine gute Ergänzung davor, gerade für Reste, die dort sonst nicht reindürften
- Nichts für sofortigen Wurzelkontakt, frisch fermentiertes Material ist noch zu sauer und sollte nicht direkt an empfindliche Pflanzenwurzeln
- Kein Grund für schlechtes Gewissen bei Schimmelbildung, weißer Belag ist normal, nur bei dunklen Farben und fauligem statt saurem Geruch stimmt etwas nicht

■ Häufige Fragen

Stinkt das in der Küche?

Bei geschlossenem Deckel kaum, beim Öffnen riecht es säuerlich wie Essig oder eingelegtes Gemüse, nicht faulig.

Wie lange muss fermentiert werden?

Etwa zwei Wochen bei geschlossenem, vollem Eimer, danach ist die Fermentation abgeschlossen.

Was mache ich mit dem fertigen Material?

Im Beet vergraben und zwei bis vier Wochen der Natur überlassen, oder portionsweise in Wurmboxe oder Kompostreaktor weitergeben.

Muss ich EM-Kleie kaufen?

Fertige EM-Kleie ist am einfachsten, wer mag, kann sie mit einem EM-Ansatz und Kleie auch selbst herstellen.

Was, wenn ich keinen Garten zum Vergraben habe?

Auch ein großer Kübel mit Erde funktioniert, oder Nachbarn und Gemeinschaftsgärten freuen sich oft über fertig fermentiertes Material.

Zieht das Fliegen an?

Nein, solange der Eimer luftdicht bleibt. Genau das ist neben dem fehlenden Geruch der zweite große Vorteil gegenüber offenen Bioabfällen.

Mehr zum Thema Kompost: permawaldgarten.org/themen/kompost

Du willst wissen, welche Kompost-Lösung am besten zu deiner Küche passt?

Kostenlose 15-Minuten-Beratung buchen →