

## GUT FÜR MICH, GUT FÜR UNS, GUT FÜR ALLE!

Wir beschäftigen uns mit innovativen Produkten und **Lösungen auf Basis Effektiver Mikroorganismen.**

Der ökologische Gedanke steht stets im Mittelpunkt unseres Handelns. Wir stehen für umwelt- und ressourcenschonende Alternativen, die unseren Alltag bereichern und erleichtern.

Als traditionelles Familienunternehmen liegt uns die Verantwortung für die Zukunft unserer Kinder und nachfolgender Generationen besonders am Herzen. Mit unseren Produkten möchten wir gesunde Perspektiven schaffen, die eine lebenswerte Umwelt erhalten.

Unsere **Bokashi-Produkte** und weitere EM-Produkte finden Sie in unserem Online-Shop unter [www.dimikro.de](http://www.dimikro.de)

Gemeinsam gestalten wir die Welt nachhaltiger!



Unterstützen Sie uns und werden Sie Teil der Community auf Social Media!

 @dimikro\_em

 @DIMIKROBerlin



↑ digitale Version hier aufrufen



DIMIKRO GmbH  
Seelenbinderstr. 147  
12555 Berlin

Tel.: (+49) 030-67809480  
info@dimikro.de  
dimikro.de



### BOKASHI EIMER JAPAN - das Original

- aus recyceltem Plastik
- natürliche Dünger-Herstellung
- für kräftige, gesunde Pflanze
- auch im Set erhältlich



### BOKASHI FERMENT - Kompoststarter

- Starter für Bokashi Eimer
- gegen Geruch & Schimmelbildung
- natürliche Inhaltsstoffe
- hergestellt in Deutschland

### EM AKTIV BODENHILFSSTOFF mit lebenden Bodenbakterien

- beschleunigt Fermentation
- fördert aktives Bodenleben
- für mehr Widerstandskraft
- nachhaltig & umweltfreundlich



### BOKASHI EIMER ESSENTIAL - im modischen Design

- effektive Verwertung von Restmüll
- aus recyceltem Plastik
- mit abnehmbarer Basisstation
- spülmaschinenfest
- auch im Set erhältlich



### DÜNGER-SELBSTMACH-SET für Bokashi-Einsteiger

- Dünger-Herstellung aus Küchenabfällen
- mit jedem verschließbaren Eimer
- kein Gestank, keine Fliegen
- alle Komponenten biologisch abbaubar



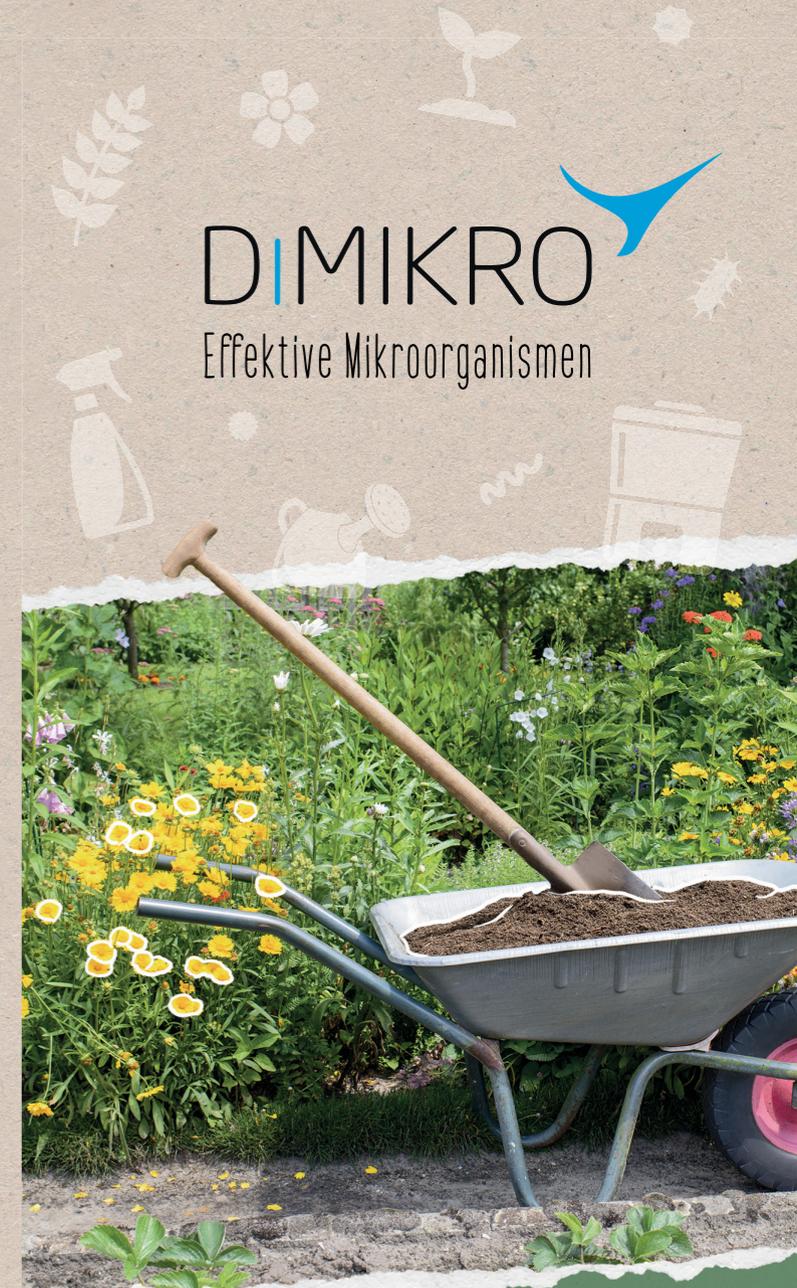
### BOKASHI PFLANZGLÜCK Veganer Volldünger

- fertiger Bokashi-Dünger
- fördert Wachstum von Pflanzen
- Langzeitwirkung
- hergestellt in Deutschland



## BOKASHI-INFO

Verwertung von organischen Resten



## VORTEILE VON BOKASHI

- ✓ Reduzierung von Abfällen
- ✓ natürliche Dünger-Herstellung
- ✓ unterstützt Pflanzen mit wertvollen Nährstoffen
- ✓ aktiviert das Bodenleben
- ✓ nachhaltig & umweltfreundlich

## WAS IST BOKASHI?

Bokashi ist **fermentierter Dünger** aus Nahrungs- und Pflanzenresten, der Boden und Pflanzen mit Nährstoffen versorgt.

Bei der Herstellung von Bokashi werden organische Reste durch effektive Mikroorganismen aufgewertet. Ähnlich wie bei der Sauerkraut-Herstellung werden durch Gärung wertvolle Vitamine und Enzyme freigesetzt. Am besten funktioniert die Bokashi-Herstellung mit einem **Bokashi Eimer**.

Zur Bokashi-Herstellung benötigen Sie neben dem Bokashi Eimer bereits fertiges Bokashi Ferment, um das **Material mit EM anzureichern** und so die Fermentation in Gang zu setzen. Der Prozess kann noch beschleunigt werden, indem Sie flüssiges EM aktiv hinzugeben.

Von DIMIKRO erhalten Sie je nach Wunsch Bokashi Eimer-Sets mit Ferment und EM aktiv oder ohne EM aktiv. Das Endergebnis der verschiedenen Varianten ist stets gleich.

## WAS DARF IN DEN BOKASHI EIMER?



Dos	Dont's
rohes & gekochtes Gemüse	Knochen
Obstreste	Fleisch- & Fischreste
Brot	Fette & Öle
Rasenschnitt	stark verschimmelt
Tee- & Kaffeesatz	Papier
Blumen	dicke Äste
Blätter	nicht Organisches

## DER FERTIGE BOKASHI

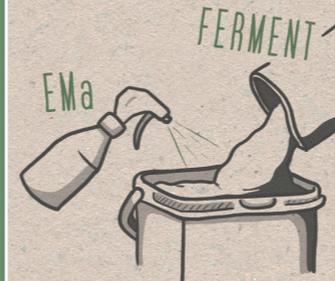
Die Bokashi-Herstellung dauert (bei Zimmertemperatur) etwa 2-3 Wochen. Danach kann der entstandene Dünger verwendet werden.

Fertiger Bokashi verändert sein Aussehen während der Fermentation nicht sonderlich. Ähnlich wie bei der Sauerkraut-Herstellung ändern sich vornehmlich Geruch und Volumen. Es entsteht keine erdähnliche **Substanz wie bei Kompost**. Ein weißer Flaum auf dem Material ist normal und kann bedenkenlos verwendet werden.

Fertigen Bokashi erkennen Sie am typisch säuerlichen Geruch. Das Material vererdet nach Einbringen in den Boden innerhalb von 8-10 Wochen. Dabei werden wertvolle Nährstoffe an Pflanzen abgegeben. Im verschlossenen Bokashi Eimer können Sie das Material auch für einige Zeit aufbewahren.

## BOKASHI HERSTELLEN – SO GEHT'S

1. Sammeln Sie Küchenabfälle & Pflanzenreste, zerkleinern Sie diese & geben Sie sie in den Bokashi Eimer!



2. Bestreuen Sie jede neue Abfallschicht mit Bokashi Ferment! Besprühen Sie das Material optional mit EM aktiv!

3. Lassen Sie die Abfälle für 14 Tage im luftdicht verschlossenen Eimer fermentieren! Entnehmen Sie alle 2-3 Tage den entstehenden Sickersaft über den Ablasshahn!



4. Bringen Sie den Sickersaft mit Wasser verdünnt als Flüssigdünger aus! Arbeiten Sie den festen Bokashi-Dünger in Pflanzenerde ein!



## BOKASHI ANWENDEN

**Verwendung in Beeten & Kübeln:** Frischer Bokashi ist sauer und sollte nicht in direkten Kontakt mit Wurzeln kommen. Bei bestehender Bepflanzung wird das Material in der Nähe der Wurzeln vererdet. Heben Sie rund um Ihre Pflanzen kleine Löcher aus und geben Sie den Bokashi hinein! Anschließend mit Erde zudecken!

Bei Neubepflanzung mischen Sie Bokashi mit Erde in einem Kübel oder in einer Schubkarre und lassen Sie das Gemisch für 5-7 Tage ruhen! Anschließend kann gepflanzt werden.

Alternativ ziehen Sie dort, wo später Pflanzen gesetzt werden sollen, 20-25 cm tiefe Furchen! Füllen Sie den Bokashi eine Woche vor der Bepflanzung hinein! In Töpfen oder Kübeln wird der Bokashi ins mittlere Drittel auf eine Schicht Erde gegeben und mit mindestens 5 cm Erde bedeckt.

**Verwendung im Kompost:** Reste von Bokashi können Sie im Komposthaufen vererden lassen. Bedecken Sie das Material mit einer mindestens 15-20 cm dicken Erdschicht! So gelangt kaum Sauerstoff an den Bokashi und die Nährstoffe bleiben erhalten.

## BOKASHI LAGERN

Zur Lagerung über den Winter können Sie Bokashi einfach im Garten vergraben oder in Töpfe füllen und diese kopfüber ins Beet stellen. So vererdet das Material nach gewisser Zeit. Alternativ füllen Sie den Bokashi in Plastiksäcke, drücken Sie die Luft heraus und verschließen Sie sie! So können sie für einige Monate kühl und trocken gelagert werden, z. B. im Keller.

