

Translations:Compost Bokashi de cuisine/69/de

Der Bokashi ist das Produkt, welches man aus der Fermentation von organischen Abfällen erhält, die mit der EM A bestäubt wurden. Damit sich die Bakterien gut entwickeln, muss man den Behälter hermetisch verschließen und bei einer Temperatur von 20°C bis 25°C lagern. Das Resultat der Kompostierung ist:

- ein sehr reichhaltiger Saft für Pflanzen (zu 1% mit Wasser zu verdünnen)
- Ein fester Kompost, der reich an Mineralien und Mikroorganismen ist