



PREMIUM

Staande op de bokashihoop snuiven agrarisch ingenieur Phillipe van der Grinten (links) en Ronnie de Hoog van De Hoog Hoveniers de geur op van het gefermenteerde groenafval. © Koen Verheijden

Wijchen experimenteert met bokashi, een soort zuurkool voor in het plantsoen

WIJCHEN - Bokashi, gefermenteerd groenafval, zorgt voor een kleine revolutie in de wereld van de bodembemesting. Wijchen is een proef begonnen met het zuurstofloos omzetten van blad en maaisel. Binnenkort wellicht ook verkrijgbaar voor de Wijchenaar.

Menno Pols 23-02-22, 07:02

Een lichtzure, typische fermentatiegeur hangt over het gronddepot van de gemeente Wijchen, in het Oosterpark. Eigenlijk zou die geur er niet moeten zijn. „Het geeft aan dat de bokashi nog niet helemaal rijp is”, zegt Philippe van der Grinten. Hij is agrarisch ingenieur en groot promotor van bokashi, ofwel het fermenteren van groenafval. Daardoor ontstaat een organische

meststof die volgens hem veel voordelen biedt ten opzichte van de gangbare compost.

Bokashi is Japans en betekent 'vervagen' of 'verzachten'. De gefermenteerde meststof is bezig met een opmars in Nederland. De gemeente Wijchen is samen met het Balgoijse bedrijf De Hoog Hoveniers begonnen met het maken van bokashi en het voorlopige resultaat is te zien en te ruiken op het gronddepot.

Achter in het terrein liggen twee langgerekte hopen, afgesloten met zwart landbouwplastic. Waar het plastic is teruggeslagen zien we een donkerbruine, bijna zwarte massa waarin nog bladeren te herkennen zijn. Ze bestaan uit blad dat door de gemeente in de herfst van wegen en paden is geveegd en uit maaisel, voornamelijk gras. De twee hopen verschillen in de verhouding tussen blad en maaisel. Want het project bevindt zich nog in de experimentele fase.

Bacteriën, schimmels en gisten

„Het materiaal is hiernaartoe gebracht en op de grond gestort”, vertelt Van der Grinten. „Dan worden er drie dingen toegevoegd. Het belangrijkste is een vloeistof met daarin bacteriën, schimmels en gisten. Die brengen het fermentatieproces op gang. Met name de melkzuurbacterie is daarbij van belang. Voorts gemalen zeeschelpen, die de zuurgraad omlaag brengen. Tenslotte voegen we kleimineralen toe. Die binden stoffen aan zich die de fermentatie hinderen en staan die later weer af aan de bodem.”

Misschien kunnen burgers het gebruiken voor in de tuin

Theo Willemsen, Gemeente Wijchen

„Dan wordt er landbouwplastic over de hoop gedaan en wordt de zaak stevig aangereden. Alle zuurstof verdwijnt dan uit de hoop. Vervolgens vindt de fermentatie plaats. Daarbij wordt het materiaal niet afgebroken maar omgezet. De lange koolstofketens worden in stukken geknipt, waardoor het organisch materiaal makkelijker door de bodem wordt

opgenomen. Je kunt het vergelijken met het maken van zuurkool van witte kool. Dat is hetzelfde proces. Na acht tot tien weken is de bokashi klaar.”

‘We hopen dat boeren ook bokashihopen gaan maken’

Wijchen wil het materiaal gebruiken om plantsoenen te bemesten. „We willen het project graag uitbreiden, in samenwerking met boeren”, zegt Theo Willemsen van de gemeente Wijchen. „We hopen dat zij ook bokashihopen op hun terrein gaan maken. En misschien kunnen mensen in de toekomst hier bokashi komen ophalen voor in de tuin.”

Volgens Van der Grinten heeft bokashi een groot aantal voordelen. „De overheid ziet blad en maaisel als afval, dat naar een afvalverwerker gebracht moet worden. Daar moet je voor betalen. De afvalverwerker maakt er compost van en daar moet je ook weer voor betalen. Als je het materiaal fermenteert, hoeft dat allemaal niet. Je houdt het lokaal en maakt een organische meststof.”

„Het is echt een voorbeeld van circulair werken”, zegt Van der Grinten. „Als meststof zorgt de bokashi voor een goed bodemleven en dat is de basis voor een rijke biodiversiteit. Een bodem met veel organische stof kan ook beter water vasthouden. Nu we door de klimaatverandering meer hete droge zomers hebben is dat erg belangrijk.”

‘De grond is nu al korreliger’

„Een voordeel ten opzichte van compost is dat bij het composteren veel kooldioxide oftewel CO₂ vrijkomt (broeikasgas, MP) en bij het maken van bokashi niet.” Volgens Willemsen werkt het goedje echt. „We hebben vorig jaar al een proef gedaan met bokashi die we uit Grave hadden gehaald. We merken nu al dat de grond die we ermee hebben bewerkt, een betere structuur heeft. Hij is korreliger, lossier.”

Bokashi, of toch maar composteren?

Snoeiafval, maaisel, afgevallen blad: allemaal vormen van groenafval die gebruikt kunnen worden als organische meststof. Er zijn twee manieren om

het groenafval daarvoor geschikt te maken: composteren en fermenteren (bokashi).

Fermenteren gebeurt in een zuurstofloos milieu, terwijl er aan composteren wel zuurstof te pas komt. Een belangrijk verschil qua eindresultaat is dat bij composteren het groenafval wordt omgezet in humus. Bij bokashi wordt de structuur van het groenafval weliswaar omgezet, maar blijft het bestaan. Het moet door het bodemleven verder worden afgebroken. Verder bestaan er twijfels of ziektekiemen en zaden van onkruiden wel worden gedood bij fermenteren. Als dat niet het geval is, wordt dat als een risico gezien. Wageningen Universiteit doet daar op dit moment onderzoek naar.