

Pionieren met bokashi als vervanger mest

LANDBOUW



Eric de Loo ruikt aan twaalf weken gefermenteerd maaiafval en concludeert dat het goed is.
© ANNEMIEK MOMMERS

Door Rob Stikkelbroeck

De agrarische sector experimenteert volop met kringlooplandbouw. In de zoektocht naar een alternatief voor de stinkende mest schieten proeven met gefermenteerd groenafval, ofwel bokashi, dan ook als paddenstoelen uit de grond.

SINT JOOST/VENLO - Slapeloze nachten heeft Venlonaar Phillipe van der Grinten de afgelopen tijd meermaals gehad, bekend hij. Toen hij twaalf weken geleden het zwarte dekzeil over een berg maaiafval trok, wist hij niet wat later de uitkomst zou zijn. Is er genoeg water gebruikt? Doen de micro-organismen hun werk? Is het goedje wel genoeg gefermenteerd?

Als ik mest zou uitrijden, had ik de eerste telefoontjes al binnen van mensen uit de buurt.

Eric de Loo

Landbouwkundig ingenieur Van der Grinten is vanuit zijn bedrijf [Provinos](#) al jaren bezig met het maken van bokashi en is één van de pioniers die zich in het product heeft gespecialiseerd. In Veulen, Baexem en Velden heeft hij geadviseerd bij proefhopen bokashi en in Sint Joost werkt hij samen met akkerbouwer Eric de Loo. Op diens land ligt een hoop van honderd ton maaiafval, afkomstig van beekoevers in de omgeving. Waterschap Limburg, dat is betrokken bij de proef, leverde het groenafval. Het waterschap ziet naast de ecologische verwerking van het afval, ook een manier om wateroverlast tegen te gaan. Bokashi op landbouwgrond houdt namelijk water beter vast op het land.

Om van maaiafval bokashi te maken zijn bij de proef in Sint Joost twee volle tankwagens water gebruikt. Om zo het product voldoende te bevochtigen. Daarbij is het maaisel vermengd met gebroken zeeschelpen voor de kalk, kleimineralen en micro-organismen. Vervolgens is het afgedekt, waarna het fermentatieproces zijn werk heeft kunnen doen. Bokashi is zodoende een natuurlijk product, wordt in de regel lokaal verwerkt en kan een alternatief zijn voor dierlijke mest en kunstmest.

Voordeel

Verschillende bedrijven houden zich inmiddels bezig met bokashi. Op zestig plekken in Nederland lopen pilots om te kijken hoe het meeste voordeel voor de landbouw kan worden bereikt. Kleinschaliger wordt bokashi door gemeenten gebruikt in plantsoenen en bloemenperkjes. Ook hier ziet men voordelen van een betere bodemgesteldheid en het vasthouden van water.

Twaalf weken na de start overheerst tevredenheid in Sint Joost. „Uit de meetresultaten was al af te leiden dat de zuurgraad prima was”, zegt Van der Grinten. „Niet te zuur, dat is niet goed voor de bodem. En het stinkt ook niet zo erg als je misschien zou verwachten. Ik ben zeer tevreden.”

Dat geldt ook voor agrariër Van Loo. Een deel van de bokashihoop wordt direct uitgereden op een stuk land, op een ander deel niet. „En nu eens kijken waar de grootste tuinbonen groeien over een paar weken. Ik werk voornamelijk op droge zandgrond. Bokashi is prima om de bodem gehydrateerd te houden. En het ruikt veel neutraler. Als ik mest zou uitrijden, had ik de eerste telefoontjes al binnen van mensen uit de buurt. Het gaat om een stukje natuurlijk fosfaat en stikstof voor de bodem en als agrariër ben je toch steeds bezig met wat je op je land strooit.”

Kringlooplandbouw is het kernwoord dat bokashi-enthousiastelingen graag gebruiken. Dat is ook de richting die de politiek op wil, minder kunstmest en een betere bodemgesteldheid. Daarnaast komt, anders dan bij compost, geen CO₂ vrij bij de productie van bokashi. De koolstof vloeit terug in de bodem, wat het bodemleven ten goede komt

Niet iedereen is helemaal overtuigd. Met name compostproducenten wijzen op het feit dat ziektekiemen en onkruid door de lage temperatuur in het fermentatieproces van bokashi niet worden gedood. Ook zou de CO₂ alsnog vrijkomen als de bokashi wordt uitgereden. Het onderzoek naar deze vragen loopt momenteel.

Meedenken

Ook de wetgeving is nog niet zover dat bokashi als natuurlijke meststof wordt gezien. Het is op dit moment nog groenafval en dat mag niet zomaar ergens gedumpt worden om te fermenteren.

„Gelukkig zijn er steeds meer overheden die creatief willen meedenken”, zegt Van der Grinten. „En er moet zeker nog veel onderzocht worden. Maar zoals vaak loopt de innovatie voorop en de wetgeving loopt er achteraan.”