



Is dit product geldbesparend, tijdbesparend, milieuvriendelijk? Zal ik het kopen of laten lopen? **Ilse Ariens** zoekt het uit. (Foto: Paul Tolenaar).

Compost uit het vat.

Waarom tuin- en keukenafval aan de gemeente geven en dan bij het tuincentrum zakken mest kopen? De echte Genoeger onder de tuiniers maakt eigen compost. Hoe gaat dat met zo'n compact en kant-en-klaar compostvat?

Het aardige van composteren is dat je een deel van je eigen afval verwerkt en er iets moois voor terugkrijgt. Compost verbetert de structuur van de grond, waardoor plantenwortels makkelijker zuurstof, water en voedsel vinden. Daarnaast zorgt compost voor een gezond bodemleven en voor opslag van voedingsstoffen. Met een mengsel van compost en aarde, maak je je eigen tuinaarde of potgrond. Genoeg redenen om eens een vat te proberen. Een compostvat is een plastic ton waar je tuin- en keukenafval in doet. Op de bodem zit een lucht- en vocht-doorlatend rooster, aan de bovenkant sluit het vat met een deksel. Het afval gaat er aan de bovenkant in, aan de onderkant oogst je de compost. Het vat is een compact alternatief voor de bekende composthoop en daardoor ook geschikt voor kleine tuinen. Het kan niet op een balkon staan of in een betegeld tuintje, want er is contact met de aarde nodig. Zo moet bijvoorbeeld het teveel aan vocht weg kunnen zakken in de bodem. Een nieuw vat kost ongeveer 50 euro, op Marktplaats gaan ze van de hand voor ongeveer een tientje. Een enkele gemeente verstrekt ze gratis compostvaten, andere bieden ze hun inwoners met korting aan.



kies dan altijd voor open. Ook aan de onderkant moet lucht bij het afval kunnen. Laat het vat daarom rusten op tegels of balken, zodat het niet in de grond zakt als het voller en zwaarder wordt. Ongeveer eens per week moet

je de verluchtingsstok gebruiken. Steek hem in het afval, draai een kwartslag en trek hem terug. Opstarten kan nu het nog herfst is, maar als het straks gaat winteren liever niet meer: dan gaat het verteren erg langzaam. In de winter, het rustseizoen, mag je niet bemesten met compost. Dan zul je de geogste compost even moeten opslaan en afdekken met herfstblad.

Wat gaat erin?

Landbouwkundige Harrie Swinkels is dé compostmeester van Nederland en zelf een enthousiast gebruiker. "Als je de juiste dingen in het vat doet en goed belucht, kan het eigenlijk niet misgaan", vertelt hij. Zijn volkstuin doet het geweldig op zijn zelfgemaakte compost.

Het komt nauw wat je in het vat gooit. Gekookt voedsel mag er niet in, brood en kaas evenmin. De mix tussen natte en droge bestanddelen moet goed zijn. Nat zijn bijvoorbeeld koffiedrab en groenteafval, droog zijn bijvoorbeeld herfstblad, houtsnippers en stro. "In het begin moet je uitproberen wat wel en niet werkt," vertelt iemand die al twintig jaar een compostvat in de achtertuin heeft. "Daarna wordt het een automatisme en heb je er nauwelijks werk aan. Vies is het niet. Wij hebben nooit last van ongedierte of stank." Harrie Swinkels adviseert het te composteren afval eenvoudig te verkleinen met een heggenschaar: "Verkleinen doet versnellen. Met knippen maak je het oppervlak en daarmee de werkruimte voor enzymen (eiwitten die bacteriën afscheiden, red.) groter. Bij een goed verteringsproces kun je elke twee maanden compost oogsten en dat is weer goed om te voorkomen dat de beluchting van het vat verstoord raakt."

Japanse keukenmest

Vind je zelfs een compostvat nog te groot, dan is er de Bokashi-set, om binnenshuis compost te maken. Het keukenafval gaat in een speciale emmer, samen met een handje starter, een mengsel van tarwezemelen waar bacteriën, schimmels en gisten in zitten die het proces van fermentatie op gang brengen. Een complete Bokashi-set van twee emmers, gereedschap en twee kilo starter kost rond de 60 euro.

Hoofdredacteur Heleen van der Sanden heeft sinds een paar jaar een Bokashi-set: "Een mooie vinding voor mensen die net als ik een klein stadstuinje hebben. Het geeft fijne compost en stinkt niet. Minpuntje is dat je het afval klein moet maken, omdat compostering anders te lang duurt. Groot pluspunt is dat ik van die vieze, stinkende gft-bak af ben." Harrie Swinkel, die met enkele collega-compostmeesters de Bokashi-set uitprobeerde, is minder enthousiast: "Ik heb veel emmers gezien met stinkende compost. Oorzaak was een teveel aan vocht en een gebrek aan zuurstof."

Genoeg testte de Bokashiset, kijk hier voor een testverslag: <http://www.genoeg.nl/handig/keuken/bokashi-maak-zelf-plantenvoeding-van-je-keukenafval>



Compost uit een melkpak

Ontwerpster en Genoeglezeres Kim Welling stuurde ons een werkbeschrijving voor een mini-compostvat. Je hebt er een goed schoongespoeld melkpak voor nodig en wat aarde. Maak het melkpak dicht. Zit er geen draaidop op, sluit het dan met nietjes of plakband. Leg het pak plat neer en snijd een flink luik in de lange zijde. Strooi daardoor wat aarde op de bodem en doe er fijngemaakt keukenafval bij (stukjes van maximaal 3 centimeter). Vouw het luik dicht. Doe er, als het pak halfvol is, nog wat aarde bij. Leg het volle pak weg, schep de inhoud eens per week om. Als de verhouding tussen nat en droog materiaal goed is, gaat het pak niet stinken. Na een week of zes is je compost klaar.



Compostvat kopen of laten lopen?

- Prijs: goedkoper dan mest kopen
- Milieu: een directere manier van recycleren bestaat niet
- Hygiëne: goed gebruikt geeft de bak geen stank of beesten
- Gemak: na een tijdje gaat het vanzelf
- Gemak: vooral in het begin heeft het composteren aandacht nodig

Vraag het de compostmeester

Harrie Swinkels heeft in Nederland 250 compostmeesters opgeleid die je graag van (gratis) advies voorzien. Je kunt ze mailen met je vragen of problemen: homecomposting@gmail.com.

Hoe werkt het?

Je doet je tuin- en keukenafval boven in het vat. Bacteriën, schimmels en beestjes breken het materiaal af en de massa begint te broeien. Daarna volgt het rijpen. Na vier maanden tot een jaar is de compost te gebruiken.

Er moet voldoende zuurstof bij het organisch afval kunnen, anders kunnen de micro-organismen hun werk niet doen. Bij bijna alle vaten zit in of aan de rand van het deksel een beluchtingsmogelijkheid. Heb je de keuze tussen open- of dichtzetten,