



De Volkskrant - 02-01-2018

Wormenhotel biedt stedeling compost

Waar eerdere projecten voor groente-, fruit- en tuinafval mislukten, kunnen composteerkasten uitkomst bieden.

DOOR PETER VAN AMMELROOY

Ze kwamen, ze zagen en ze verklaarden hem voor gek - ze, dat zijn de ambtenaren van de gemeente die Peter Jan Brouwer (55) op de koffie kreeg. No way, zeiden ze, dat Amsterdammers een composthoop op hun stoep dulden. Niemand wil een berg stinkend, rottend groente-, fruit- en tuinafval voor zijn deur. Het gaat je nooit lukken.

Brouwer probeerde het toch, en zie: de Amsterdammers véchten voor een plekje in de wormenhotels die de filmproducent samen met ecologisch architect Arie van Ziel bedacht. Er staan nu al veertig van zulke composteerkasten in Amsterdam. Nog eens zestig straten staan op de wachtlijst van de stichting Buurtcompost, die Brouwer en Van Ziel zijn begonnen.

Het idee achter het wormenhotel is niet nieuw. Iedere tuinier met hart voor het milieu heeft achter in zijn groene oase een plekje voor zijn tuinafval. Daar breken wormen en micro-organismen gras, takjes en bladeren af tot compost. Dat is het donkere, rulle goedje dat we over de tuin strooien of in plantenspotten stoppen om de groei te bevorderen.

Brouwer had ook zo'n composthoop, in de tuin bij zijn zomerhuisje in Egmond-Binnen. Elk weekeinde reed hij er met zijn gezin naartoe, een emmertje gft-afval ingeklemd tussen zoon en dochter op de achterbank. Totdat de kinderen liever naar de disco gingen en Brouwer steeds vaker met de groenresten bleef zitten. Als Mozes niet naar de berg kan, vroeg hij zich af, kan de composthoop dan misschien naar Amsterdam komen?

Brouwer begon eerst met een compostbak in zijn meterkast, op driehoog in de Amsterdamse wijk De Pijp. 'Zo'n meterkast is donker en lekker warm voor de wormen.' Dat ging drie jaar goed, tot bij werkzaamheden een rioleringsbuis werd vernield en vliegjes door het trappenhuis begonnen te zwermen, gelokt door de lucht van Brouwers geheime composthoop.
Straatfeestje

Bij het zoeken naar een mogelijkheid om voor zijn deur een overdekte, afgesloten compostbak te plaatsen kreeg Brouwer hulp van een meedenker. Eind 2014 vroeg Brouwer een vergunning aan voor zijn eerste wormenhotel. In het vroege voorjaar van 2015 konden de eerste vijf gezinnen er hun gft-tafval in kwijt. Nu 'zitten' er zo'n twintig gezinnen op die ene bak. Met z'n allen laten ze zo'n 2.000 kilogram groente- en fruitschillen per jaar door de wormen verwerken tot 200 kilogram compost, die elk halfjaar wordt geoogst. Dan bouwt de straat een feestje. 'Het werkt verbroederend, zo'n gezamenlijk bezit. Ik heb nu meer contact met mensen in de straat dan voorheen. We letten net iets beter op elkaar.'

Dat ene composthok werden er twee, werden er twintig en dit jaar besloot de gemeente Amsterdam geld te steken in een experiment met 25 wormenhotels. Die zijn geplaatst in straten waar bewoners zich vrijwillig aanmelden. Het experiment moet uitwijzen of de wormenhotels levensvatbaar zijn in een stedelijke omgeving waar eerdere gft-projecten roemloos sneuvelden. Amsterdam staakte het apart ophalen van groente- en fruitafval vijftien jaar terug. Tussen het gft zat te veel niet-afbreekbaar afval om er keurige compost van te maken.

In 2016 schreef wethouder Choho van Duurzaamheid aan de gemeenteraad dat Amsterdam voorlopig geen aparte bakken of ondergrondse containers voor groente-, fruit- en tuinafval wil plaatsen. 'Aanpassingen aan de ondergrondse containers kosten tijd, evenals veranderingen in het gedrag van de Amsterdammers.' De wethouder vestigt zijn hoop op machines die afval scheiden.

Toch heeft Buurtcompost al een voorschot genomen op de toekomst. In april plaatste de stichting zijn eerste ondergrondse wormenhotel. Dat is zo ontworpen dat het past op de plek van de containers voor oud papier, flessen en plastic. Voor de wormen is het ondergronds aangenamer: 'Als het kouder wordt, kruipen ze dieper de grond in om warm te blijven.' Een ondergrondse container levert ook meer en betere compost op, zegt Brouwer, en blijere, meer betrokken buurtbewoners: 'Dat is misschien nog wel de grootste winst.'

Amsterdam is niet de enige stad waar straten hun eigen compost maken. Stichting De Compostbakkers laat buurtbewoners in Den Haag gft inzamelen en heeft ook in Delft, Zoetermeer, Lisse en Leiden projecten. Het grote voorbeeld is Brussel, dat al 170 locaties telt waar bewoners composteren.

Wat mogen omwonenden aan de wormen voeren?

WEL:

Schillen, groente(snijdsel), theezakjes, koffiedik, eierschalen, stro, bladeren, kleingemaakt tuinafval, eierdozen, snippers karton/papier

NIET:

Brood en gebak, vette zaken als olie en sauzen, gekookt eten, honden- of kattenpoep, grof tuinafval, vleesresten (trekt ratten aan)

bron: buurtcompost.nl