

Het is een beetje hetzelfde als zuurkool maken¹

Voor het eerst bokashi met schelpen

Pieterburen - Loonwerker Johannes Arkema van Warmholtje zeult samen met akkerbouwer Gert Jan Joling uit Pieterburen (GR) uit alle macht aan het plastic van de meterslange wit gekleurde slurf. Het moet wel allemaal een beetje op zijn plek. In de slurf zit gras dat de akkerbouwer afgelopen week van een perceel van 5 hectare heeft gemaaid. De akkerbouwer gaat er bokashi van maken.

Even daarvoor voegde Arkema aan de hand van een recept, een mengsel voor bokashi - het fermenteren van organisch materiaal - aan het gras in de slurf toe. "Het is een beetje hetzelfde als van witte kool zuurkool maken", legt hij uit. „Er zitten zeeschelpen, kleimineralen en microferm in. Dat moet je goed mengen met het gras. Zeeschelpen zorgen ervoor dat de pH stabiel blijft zodat het fermentatieproces kan beginnen en langer door kan gaan. Na acht weken, als alles naar wens verloopt, is het fermentatieproces voltooid. Daarna kan het worden gebruikt als effectieve bodemverbeteraar en worden uitgereden door een meststrooier."

Met een zogenaamde insurf- of beckingmachine, een paar fusten, een voorraadbunker en een graafmachine, ging Arkema vorige week donderdag bij akkerbouwer Joling aan de slag. De akkerbouwer uit Pieterburen was de tweede klant van Arkema waar hij die week aan het werk ging om bokashi te maken. Volgens Arkema is het insurfen op zich geen nieuwe techniek. „Bijzonder echter is het fermentatieproces door het mengsel met zeeschelpen. Van het gras maken we een soort mest die Joling later kan gebruiken voor zijn akkerbouwpercelen."

Arkema, die voor dit concept van de provincie Groningen subsidie heeft ontvangen, heeft zich afge-



Loonwerker Johannes Arkema is samen met akkerbouwer Gert Jan Joling bezig met bokashi maken.

lopen jaren verdiept in de kennis over bokashi dat een Japans woord is voor 'goed gefermenteerd organisch materiaal'. „Het is een kringloopconcept met als

Twitter Warner Reinink@WarnerReinink

Maaisel

Top samenwerking. Natuurmonumenten en boeren: maaisel natuurgebied ingezet voor bokashi project.

doel de microbiële diversiteit in de bodem te verhogen en planten te voorzien van bio-actieve voedingsstoffen zoals natuurlijke antibiotica, groeihormonen, vitamines en aminozuren", zegt hij.

"Bokashi ontstaat met behulp van effectieve micro-organismen oftewel EM, ontwikkeld door prof. dr. Teruo Higa in Japan. Sinds 35 jaar gemeengoed in meer dan 150 landen, wereldwijd. In Nederland

moet het nog meer bekendheid krijgen." Bokashi kan van elk type vers organisch materiaal worden gemaakt zoals drijfmest, mislukt graskuil, of aardappelafval, riet, bladeren, houtsnippers, maar ook reststromen van kwekers en het openbaar groen. In alle gevallen worden microferm, zeeschelpenkalk en kleimineralen toegevoegd. Mircoferm bestaat uit een optimale mix van bacteriën, schimmels en gisten. Het bevordert de omzetting van biomassa waardoor het organisch materiaal beter benut kan worden.

Voor Gert Jan Joling is het de eerste keer dat hij op een dergelijke manier zijn gras fermenteert. „Ik zie het als een uitdaging. Het is weer eens wat anders dan gebruikelijk. Normaal gesproken zou ik het op de ouderwetse manier composteren in een kuil."

De akkerbouwer weet nu nog niet waar hij de bokashi voor wil gebruiken. „Misschien wel voor een

perceel aardappelen of granen." Het 'mooie' vindt de akkerbouwer dat het maken van bokashi door fermentatie met zeeschelpen heel goed past in de visie die hij heeft voor zijn bedrijf. „Ik ben bezig om te schakelen naar biologisch. Dan past deze manier heel goed in het kader van de kringloopgedachte. Tenslotte maak ik van eigen gras weer een product dat ik op mijn eigen land kan gebruiken met tal van voordelen. De bokashi is een optimale voeding voor het bodemleven en verhoogt de organische stofbalans. Daarnaast gaat het ziektes in de gewassen tegen en kan ik de mineralen binnen het bedrijf behouden. Beter kan toch eigenlijk niet."

Tekst: Ellis van Wees

Beeld: Anjo de Haan

Wilt u reageren?
redactie@agrio.nl of
tel. 0314 - 62 64 38