

Wormenhôtels als vruchtbare uitkomst voor GFT

Begin 2016 kondigde Amsterdam een hotelstop aan. Toch verschenen er op IJburg in de afgelopen maanden maar liefst drie nieuwe hotels. In dit geval niet voor mensen, maar voor wormen. Vakantie vieren is er voor de wormen niet bij, ze werken keihard. Maar ze worden in hun wormenhôtels wel goed in de watten gelegd.

TEKST: LIENEKE KOORNSTRA
FOTO: ARJEN POORTMAN

In Amsterdam wordt veel afval gescheiden, maar GFT (groente-, fruit- en tuinafval) nog altijd niet. Volgens de Amsterdamse wethouder van duurzaamheid, Abdeluheb Choho (D66), zal het daar voorlopig niet van komen. Omdat veel Amsterdammers relatief klein behuist zijn en geen tuin hebben waar ze GFT kunnen neerzetten, denkt hij aan machines die dit afval uit het huisvuil kunnen halen nadat het is opgehaald. Maar zo ver is het nog lang niet. 'Het gaat me aan het hart dat zoveel bruikbare stoffen die in GFT zitten met het vuilnis worden weggegooid. Planten in bakken en (gevel)tuinen hebben baat bij deze stoffen, die ze kunnen opnemen als het GFT is gecomposteerd', zegt Janneke Verwey, initiatiefnemer van de IJburgse wormenhôtelketen.

Samen composteren

Als oprichter van CoCasa, dat zich inzet op het gebied van persoonlijke ontwikkeling en duurzaamheid, kwam Janneke met een nieuwe samenlevingsvorm voor wormen in contact. 'Enkele jaren geleden verzorgde Tayfun Yalcin een onderdeel van onze CoCasa-seizoensviering', vertelt ze. 'Tayfun is verbonden aan Towards Nature, dat organisch, duurzaam en productief tuinieren als uitgangspunt heeft. Toen hoorde ik van de mogelijkheid zelf je eigen wormencompost te maken en sindsdien heb ik een wormenbak op mijn balkon. Later kwam ik in contact met Peter Jan Brouwer die met subsidie van het stadsdeel in de Frans Halsstraat het allereerste Amsterdamse wormenhôtel begon. Het idee samen met buurtbewoners te composteren, maakte mij enthousiast. Vanuit CoCasa pakte ik het samen met Jeske Rutgers voor IJburg op. De gemeente toonde zich bereid het project te ondersteunen en BuurtCompost hielp bij de realisatie. De bouw van de hotels werd vervolgens gerealiseerd door mensen van Basic Activering, een sociale onderneming op het Steigereiland, die activering aanbiedt in de vorm van verschillende werkprojecten.'

Wormenmenu

Evenals mensenhôtels bestaan wormenhôtels uit verschillende verdiepingen. De inrichting verschilt echter enorm. Janneke steekt een sleutel in het slot van Wormenhôtel Maakzaam en opent een klep. Enkele roze wormen kronkelen rap weg. Op een laag van drabbige aarde ligt her en der een stuk eierschaal, een slablaadje en een halve tomaat. 'De onderste

laag is de bedding, gevormd door papier en kartonsnippen', vertelt ze. 'In de middelste laag huizen de wormen in compostgrond. De bovenste laag is samengesteld uit GFT.' Niet al het GFT is welkom in het wormenhôtel. Janneke: 'Wormen zijn veganistisch, ze eten dus geen vlees, vis en zuivelproducten. Gekookt eten, brood, rijst en deegwaren staan ook niet op hun menu. Van ui, knoflook en hete pepers en citroenen worden de wormen evenmin blij. Citrusfruit en bananenschillen gaan schimmelen. Maar ongekookte groenten, theeblaadjes en koffiedik hebben de wormen graag. En omdat ze zelf niet handig zijn met vork en mes, moet alles wat ze voorgeschoteld krijgen wel zijn kleingesneden, waarna bacteriën en schimmels zorgen dat het kostje in nog weer kleinere stukjes uiteenvalt.'

Wormenthee

'De wormen zetten hun etenswaar om in vruchtbare humus', zegt Janneke en trekt helemaal onder in het bouwsel een la open. 'In feite is dit de poep van de wormen, ook wel wormenthee genoemd, en verdund met water vormt het een uitstekende plantenbemesting. Twee keer per jaar organiseert de beheerder van een wormenhôtel een oogstfeestje voor de deelnemers. Per hotel kunnen ongeveer twintig huishoudens hun GFT kwijt. Deelnemers krijgen een eigen sleuteltje voor 'hun' hotel en een GFT-emmertje om het afval in huis te ver-



zamelen. Is het emmertje vol, dan kan het in het hotel worden gelegegd.' Wat voor wormen in de hotels huizen? 'Verschillende soorten, waaronder tijgerwormen, mestpieren en gewone regenwormen.' Hoeveel wormen erin zitten? '1 à 2 kilo. Eén worm weegt zo'n 0.25 gram, dus reken maar uit. In de lente en de herfst doen ze aan voortplanting, in de winter houden ze een winterslaap. Tussen 18 en 25 graden is ideaal voor ze, een te lage temperatuur is fataal. Wellicht kunnen ook wij volgend jaar met ondergrondse wormenhôtels beginnen; op het Cruquiseiland is onlangs het eerste door een andere initiatiefnemer geopend. Maar de hotels van onze keten waren relatief makkelijk te realiseren. En dit soort is inmiddels op steeds meer plekken in Amsterdam te vinden.'

Wormenhôtels Cocasa

Hoek Maria Austriastraat – Talbotstraat
Hoek Lumièrestraat – Maria Austriastraat
Jan Olphert Vaillantlaan

Voor deelname en cursussen:

www.cocasa.com

Voor overige buurtcompostinitiatieven:
maps.amsterdam.nl/buurtcompost/

