

# HOOP DOET LEVEN

**Met plastic afgedekte bulten in een natuurgebied?! Wat is dat nou weer... Het komt wel eens voor dat beheeractiviteiten van Het Limburgs Landschap vragen oproepen. Daarom deze keer aandacht voor materiaal dat vrijkomt bij het natuurbeheer, zoals grasmaaisel. Meestal ziet de bezoeker daar niet zoveel van omdat het wordt afgevoerd. Tegenwoordig blijft het in een aantal gevallen bewust achter in onze natuurgebieden, in de vorm van grote afgedekte hopen.**

## **AFVAL OF GRONDSTOF**

We zijn al langer bezig om onze reststromen efficiënt te hergebruiken.

Dit 'afval' bestaat vooral uit maaisel, soms vermengd met bladeren of kleine takken. Dit materiaal is, indien goed verwerkt, een waardevolle grondstof.

## **HERGEBRUIK**

Ook in natuurterreinen hebben we soms voedingsstoffen of 'mest' nodig. Dat is overigens niet dezelfde mest die in de moderne landbouw wordt gebruikt, zoals drijf- of kunstmest. Dat bevat veel fosfaat en te veel fosfaat is juist heel slecht voor de natuur. Wij hebben vooral toevoegingen nodig om het organische stofgehalte in de bodem te verhogen. Daardoor kan de bodem belangrijke mine-

ralen en vocht beter en langer vasthouden. Ook het bodemleven gedijt er veel beter door.

## **HERSTEL GEZONDE BODEM**

In een groot deel van onze natuurgebieden hoeven we ons hier gelukkig weinig zorgen over te maken, het aanvullen ervan gaat vanzelf via de natuurlijke voedingsstoffenkringloop. Denk aan de bossen waar elke jaar in de herfst de bladeren afvallen en samen met het dode hout de bodem uiteindelijk weer verrijken met nieuwe voeding voor de toekomstige generaties bos. In ons cultuurlandschap en bij de aanleg

*Bij nieuwe bos-aanleg redden jonge bomen en struiken het vaak niet zonder goede en voldoende organische stof in de bodem. Foto Bart van der Linden.*



## Bokashi

Bokashi is een Japans woord voor 'goed gefermenteerd organisch materiaal' dat wordt teruggegeven aan de bodem. Het is een kringloopconcept met als doel een gezonde bodem met vitaal bodemleven te bevorderen. Omdat het een conserveringstechniek is blijft er meer koolstof en energie achter in bokashi in vergelijking met compost waarbij ook nog eens meer CO<sub>2</sub> vrijkomt. Bokashi wordt gemaakt met behulp van effectieve micro-organismen, water, kleimineralen en schelpenkalk.

Bij Het Limburgs Landschap wordt de bokashi machinaal opgezet in een hoop. Door steeds dunne laagjes aan te brengen en het daarna aan te drukken wordt het maaisel met de toevoegingen gemengd en de zuurstof eruit geperst. Daarna wordt de hoop afgedekt met zeil en grond en na een paar maanden heb je bruikbare bokashi.

van nieuwe natuur moeten we soms wel actief aan de slag om de bodem te verbeteren. Een goed voorbeeld is het aanplanten van nieuwe bomen en struiken. Vaak planten we die in voormalige graslanden of akkerranden die meestal veel te weinig organische stof bevatten. Zonder herstel van een gezonde bodem maakt de aanplant minder kans om aan te slaan en goed uit te groeien tot volwassen bomen en struiken. Buiten de aanleg van nieuwe bossen maken we ook bij natuurakkers gebruik van dit materiaal als voedingsstof.

## BOKASHI

Veel van ons maaisel voeren we af naar composteringsinstallaties. Behalve dat dit geld kost, komt er bij compostering ook CO<sub>2</sub> vrij, wat bijdraagt aan klimaatverandering. Bij wijze van proef hebben we daarom een aantal hopen bokashi laten maken met maaisel uit de natuurgebieden van de Maasduinen. Het maken van bokashi is een fermentatieproces en dat is eigenlijk niets nieuws. Het is vergelijkbaar met het maken van zuurkool. Door een zuurstofloze omgeving te creëren, in combinatie met natuurlijke toevoegingen,

gaat het materiaal niet verteren maar fermenteren. Het is een conserveringstechniek waarbij voedingsstoffen en energie veel beter behouden blijven. Bij gebruik van bokashi als bodemverbeteraar komen deze voedingsstoffen weer beschikbaar voor bodem, planten en bodemleven. Het grote voordeel van bokashi is dat tijdens het maakproces en het gebruik ervan dus ook aanzienlijk meer koolstof wordt vastgelegd. Met bokashi dragen we zo bij aan het herstellen van een kleine voedingsstoffenkringloop in het cultuurlandschap, waarbij dus ook minder CO<sub>2</sub> vrijkomt.

## ZELF AAN DE SLAG

Thuis heeft ook u te maken met herbruikbaar afval. Denk aan groenafval uit de tuin en groenten- en fruitresten uit de keuken. U kunt daarom overwegen om zelf ook bokashi te maken. Dit is goed te gebruiken in de tuin of bloembak. In de handel zijn bokashiemmers verkrijgbaar die geschikt zijn voor gebruik in de keuken. Uw tuin met al die ontelbare bodemdierpjes zijn er blij mee.

**TEKST: BART VAN DER LINDEN**

*De laatste stap bij het maken van bokashi is het afdekken van de maaiselbult met grond, zodat het fermentatieproces kan beginnen.  
Foto Michael van Roosmalen.*



Bokashi-emmer voor thuisgebruik.  
Foto Wilfred Alblas.

