

COMPOSTEREN

IN DE STAD

COMPOST KUN JE EENVOUDIG ZELF MAKEN, IN JE ACHTERTUIN, OP JE BALKON EN ZELFS IN HUIS.

IN HUIS

IN JE TUIN

OP JE BALKON



COMPOST IS ZWART GOUD

Wist je dat wij in Amsterdam jaarlijks zo'n 80 miljoen kg aan groente- en fruitafval produceren? Dat wordt nu verbrand. Als dit wordt gecomposteerd in plaats van verbrand, levert dat een berg van 30 miljoen kg aan compost op. Een goudmijn aan organisch materiaal, onmisbaar voor onze planten en goed voor het milieu en het klimaat!



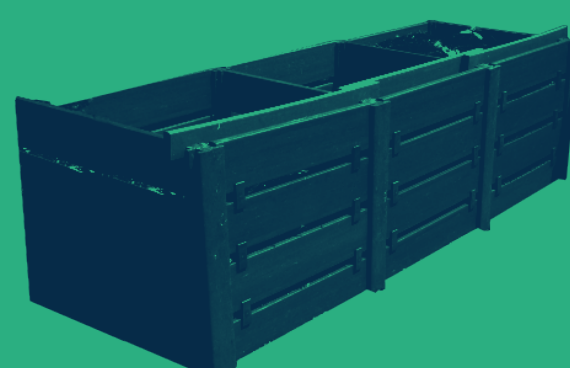
WORMENBAK

Een wormenbak kun je op een beschutte plek in je tuin, op je balkon of zelfs binnen zetten.



BOKASHI-EMMERS

In Bokashi-emmers fermenteer je keukenresten. De emmers kun je in huis plaatsen.



COMPOSTBAKKEN

Voor compostbakken heb je een ruime achtertuin nodig. Je maakt gebruik van drie bakken.



COMPOSTVAT

Een compostvat neemt ongeveer 1 m² in. Een vat is voldoende voor tuinen tot 200 m².

MAAK JE EIGEN COMPOST

ER ZIJN VERSCHILLENDE MANIEREN OM JE KEUKEN- EN TUINRESTEN TE COMPOSTEREN. KIES EEN METHODE DIE BIJ JOU EN JOUW SITUATIE PAST. HEB JE VEEL OF WEINIG ORGANISCHE RESTEN? HEB JE EEN TUIN OF ALLEEN EEN BALKON? OP DEZE POSTER WORDEN VERSCHILLENDE SYSTEMEN STAP VOOR STAP UITGELEGD.

WAT IS COMPOSTEREN?

Bacteriën, schimmels, compostwormen, pissebedden en andere kleine bodemdieren zetten keuken- en tuinresten om tot een humusrijk eindproduct: compost.

WAAR HEB JE HET VOOR NODIG?

Compost bevat onmisbare voedingsstoffen voor planten. Het stimuleert het bodemleven, verbetert de bodemstructuur en draagt bij aan humusopbouw. Door het toevoegen van compost in je tuin of aan je plantenvakken vergroot je de hoeveelheid en de diversiteit van de micro-organismen die voedingsstoffen voor de planten beschikbaar maken. Verrijk je grond elk jaar met compost.



WAT KUN JE COMPOSTEREN? BOKASHI WORMENBAK BAKKEN / VAT

WAT KUN JE COMPOSTEREN?	BOKASHI	WORMENBAK	BAKKEN / VAT
Onbewerkte groente- en fruitresten	◇	◇	◇
Bewerkte groente- en fruitresten*	◇		
Vis, vlees en melkproducten*	◇		
Broodresten*	◇		
Doppen van noten	◇	◇	◇
Theezakjes	◇	◇	◇
Koffiedik met filter	◇	◇	◇
Eierschalen	◇	◇	◇
Kleingemaakte tuinresten	◇	◇	◇

* Bewerkt voedsel mag in de Bokashi-emmer, maar wij raden wij het af, omdat het ongedierte aantrekt.

WORMENBAK

Een wormencompostbak neemt niet veel plaats in. Daarom is het een ideale manier van composteren in de stad. Het geeft hele rijke compost, waar je de planten in je (gevel)tuin of op je balkon mee kan voeden. Voor composteren met wormen worden vooral tijgerwormen en de Europese rode worm of nachtkruiper gebruikt. Wormen houden van donkere en vochtige omgevingen, waar het niet te warm en niet te koud is. Bij kamertemperatuur voelen ze zich het best. Je hebt monobakken en stapelbare conische bakken. De stapelbare bakken hebben als voordeel dat de inhoud en werking makkelijk te controleren is. Ook is het oogsten van rijpe compost eenvoudig.



STAP VOOR STAP

1. Leg in de eerste bak een laag papier zodat de wormen niet door de gaten vallen. Maak een 15 cm dik 'bedje' van vochtig gemaakt papier, herfstblad, koffiedik, mos en meng dit met compost, tuinaarde, zand en een beetje fijngemaakte eierschalen of kalk.

2. Maak een kuiltje voor wat kleingemaakte keukenresten en dek dit af. In een ander kuiltje voeg je ongeveer 250 gram wormencompost met wormen toe. Wacht enkele weken totdat de wormen zich thuis voelen.

3. Daarna kun je regelmatig keukenresten toevoegen. Als een bak vol is, plaats er dan

een lege bak bovenop. De wormen zullen door de gaten naar boven kruipen als het voedsel in de eerste bak op is.

4. Als de compost in de eerste bak rijp is, kan die geoogst worden. Als er nog wat wormen in zitten, haal die er dan met de hand uit. Vaak kan deze compost nog behoorlijk vochtig zijn, dus laat die het beste eerst een paar dagen drogen.

5. Het vocht onderin de bak, wormenpercolaat, kun je 1:10 verdund met water aan je planten geven als vloeibare meststof.



Hartelijk dank aan Vlaco, Agriton en de Wiltfang voor het gebruik van foto's en/of tekst.

Voor meer informatie over composteren kun je kijken op de volgende websites:
www.compostgilde.nl
www.vlaco.be

Deze uitgave is ontwikkeld door NMT Zuid en I can change the world with my two hands
www.nmtzuid.nl
www.icanchangetheworldwithmytwohands.nl

COMPOSTBAKKEN / VAT

In een grote tuin kun je los opgebouwde composthoop maken. Op deze manier kun je keuken- en tuinresten koud composteren. Ditzelfde kun je in compostbakken doen. Deze zijn te koop, maar je kunt ook zelf met wat pallets bakken maken. In een kleinere tuin (< 200 m²) is een compostvat handig. Het is belangrijk om zogenaamde groene (stikstofrijke) en bruine (koolstofrijke) materialen te mengen. Groene materialen zijn onbewerkte groente- en fruitresten en verse groene tuinresten. Bruine materialen zijn papier, karton, droog herfstblad en kleingemaakte takken.



STAP VOOR STAP

1. Plaats de bodem van het compostvat op enkele tegels, zodat lucht en bodemorganismen in het vat kunnen dringen.

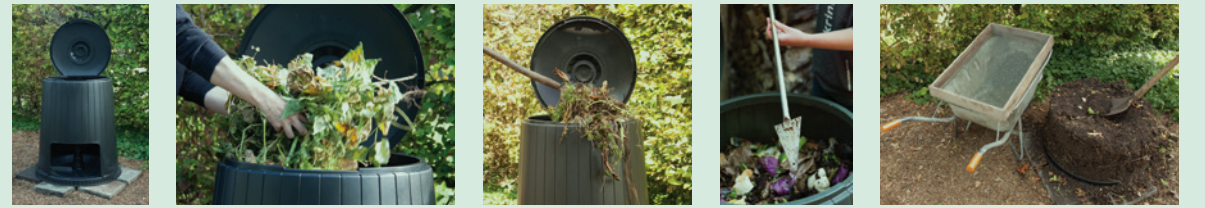
2. Bedek de bodem van de bak of het vat met 15 cm structuurrijk materiaal om luchtcirculatie te bevorderen.

3. Wissel vervolgens de aanvoer van verse keuken- en tuinresten af met bruine materialen. Het makkelijkste is om een voorraad bruin materiaal bij de hand te hebben. Is het composterende materiaal te droog, voeg dan water toe. Is het te nat, meng dan bruin materiaal door het composterende materiaal.

4. Beluchten en omzetten versnellen het afbraakproces. Trek in het vat wekelijks luchtkokers met een beluchtingsstok. Bij een bak of hoop zet je deze minstens twee keer per composteercyclus om. Dek de bakken met bijna rijpe compost af met compostdoek om uitspoeling van nutriënten te voorkomen.

5. Na 6 tot 9 maanden heb je compost: een donkerbruin kruimelig materiaal dat lekker naar bosgrond ruikt. Als je fijne compost nodig hebt, kun je het zeven en het grove materiaal weer aan een composterende hoop toevoegen.

Als je de bak, het vat of de hoop in één keer opzet, kun je warm composteren. De hoop begint te broeien wat als voordeel heeft dat zaden en sommige ziektes gedood worden. Als de temperatuur te hoog wordt (> 65°C) dient de hoop omgezet te worden. Dit kun je in de gaten houden met een compostthermometer.



BOKASHI-EMMERS

Met de Bokashi-emmers en starter fermenteer je onbewerkte en gekookte keukenresten. De Effectieve Micro-organismen aanwezig in de Bokashi-starter zorgen ervoor dat de keukenresten fermenteren. Het fermentatie proces gebeurt, in tegenstelling tot het composteerproces, zonder zuurstof. Het fermenteren gebeurt in een afgesloten emmer, daardoor krijgen rotting en stank geen schijn van kans. Dat maakt Bokashi een zeer geschikt systeem voor in huis.



STAP VOOR STAP

1. Verdeel een handje Bokashi-starter op de bodem van de emmer.

2. Snijd je keukenresten in stukjes van maximaal 5 cm en verspreid dit over de laag Bokashi-starter. Strooi opnieuw wat Bokashi-starter over je keukenresten en druk alles stevig aan.

3. Ga zo verder totdat de emmer vol is. Sluit de emmer telkens goed af met de deksel.

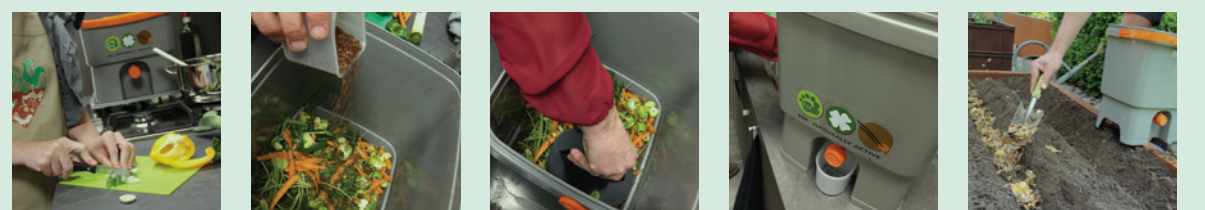
4. Tap regelmatig het Bokashi-vocht af. Dit kan gebruikt worden als plantenvoeding. Verdun het Bokashi-sap 1:100 met water

en gebruik het meteen.

5. Laat de volle emmer minstens 2 weken met rust. De Bokashi is klaar wanneer het een zoetzure geur heeft. De keukenresten zijn nauwelijks van structuur en uiterlijk veranderd.

6. Verwerk de gefermenteerde resten in de grond en dek af met aarde.

Na gemiddeld vier weken is de Bokashi omgezet en is er amper nog iets van terug te vinden.



XX Gemeente Amsterdam