



Zo gemaakt: je eigen

wormenhotel

Heb je een kleine tuin of een balkon en wil je toch je groente- en fruitafval zelf composteren? Dan is een wormenhotel een uitkomst. Het is zo gemaakt, kost niets en neemt weinig ruimte in beslag. Na ongeveer een half jaar is je 'zwarte goud' klaar.

Tekst: **Frieda Pruim**

In het centrum van Utrecht, waar ik woon, haalt de gemeente geen groente- en fruitafval op. En mijn tuintje is niet groot genoeg om er een compostvat neer te zetten, dus gooide ik mijn groente- en fruitafval jarenlang in de restafvalbak – met grote tegenzin. Tot ik hoorde over het fenomeen wormenhotel: drie emmers op elkaar waarin je je organische afval gooit, dat door wormen tot compost wordt verwerkt. Dat leek me een uitkomst.

Een *Klokhuis*-filmpje op YouTube hielp me op weg. Eerst naar de dichtstbijzijnde snackbar om drie lege mayonaise-emmers te vragen. De eigenaar was zeer geïnteresseerd in wat ik ermee ging doen, dus ik begon al te evangeliseren voordat ik zelf begonnen was. Daarna de bak in elkaar zetten (zie hieronder) en vervolgens kwam de grootste uitdaging: het vinden van iemand anders met een wormenbak die een bakje tijgerwormen over had. Want je hotel heeft een specifieke gast nodig: een rode met streepjes, vandaar de naam tijgerworm. Via internet zijn ze ook te koop, maar als iemand ze gratis met je wil delen, is dat natuurlijk nog leuker.

Een online zoektocht leidde naar platform Nudge, waar ik iemand vond die wormen over had. Dus daar ging ik op een zondagochtend langs om een bakje kriewelende beestjes op te halen in wat

compost. De aardige jonge vrouw die me van wormen voorzag, had zelf al een paar jaar een hotel. Ze had al heel wat Utrechters van wormen voorzien, aangezien deze beestjes zich snel vermengvuldigen.



Je hebt nodig:

- 3 emmers, liefst gratis van de snackbar, waarvan één met deksel
- Boormachine met boortjes van 15 à 50 mm
- Oude bloempot
- Wat droog startmateriaal: herfstbladeren en/of stro van dieren en/of gescheurde toilettrollen
- Bakje tijgerwormen in compost van

een andere hotelier (minimaal 20 wormen, maximaal 500), via Wormenhotel.nl of Nudge.nl.

- Kleingesneden groenten-, fruit- en etensresten (gfe, inclusief koffiedik en theeresten). Het afval hoeft niet biologisch te zijn, want bestrijdingsmiddelen worden afgebroken. Maar pas op met niet-biologische aardappels en wortels vanwege de groeiremmers. Vet en gekookt eten is niet geschikt.

Aan de slag:

1. Boor zo veel mogelijk gaten van 15 à 50 mm in de zijkant en onderkant van twee van de drie emmers, rondom. De emmers moeten wel een beetje stevig blijven.



2. Zet een oude bloempot op z'n kop in de emmer zonder gaten, om wat afstand te creëren tot de emmer die er bovenop komt. Dit wordt een opvangbak voor vocht.
3. Zet de eerste emmer met gaten er bovenop.

4. Vul die emmer met droog afval, giet er wat water bij en knijp het zodanig uit zodat het de vochtigheid heeft van een uitgeknepen spons.



5. Doe de wormen in compost erbij.
6. Zet de tweede emmer met gaten daar weer bovenop. Hier kun je meteen je eerste gfe in doen, vermengd met papiersnippers, een laagje van ca. 2 à 3 cm.
7. Doe de deksel op de bovenste emmer.
8. Zet het wormenhotel in je keuken, in je tuin of op je balkon. De bak functioneert optimaal bij een (stabiele) temperatuur van 12-15 graden.

Je hebt nu een wormenhotel met drie verdiepingen. De onderste is de opvangbak voor percolaat (donkergekleurd vocht, ook wel 'wormenthee' genoemd). Percolaat is een soort natuurlijke Pokon. Hij mag niet stinken, anders is er iets mis. Met tien tot twintig keer zoveel water erbij, dus sterk

verdund, kun je hem bij je planten gieten. In de middelste bak zit al wat compost, en in de bovenste laag gaan de wormen binnenkort smikkelen het jouw groente- en fruitafval. Via de gaten kunnen ze naar boven.

Valkuilen

Drie maanden na de bouw ziet mijn middelste laag er al lekker donker uit,



maar gebeurt er nog weinig met het gfe in mijn bovenste bak.



'Overvoeren is de grootste valkuil', legt 'composteur' Arie Machgeels Van Ziel van Wormenhotel.nl uit. 'Begin dus heel langzaam. Voeg pas een laagje nieuwe gfe toe als de bovenste laag donkerbruin is geworden, anders vertraag je het proces. Schep het materiaal niet om en check of je luchtgaten groot genoeg zijn. Houten bakken werken trouwens veel beter dan plastic emmers, omdat ze ademen.' Hoewel ik de neiging heb te veel afval bovenin te doen, hou ik ook nog veel over. Dat bewaar ik buiten in een plastic emmer met deksel. Van Ziel adviseert daarvoor een papieren zak of kistje te gebruiken. Daar komt

zuurstof bij, dan gaan de resten niet stinken. Onderin kun je gescheurde eierdozen doen om overtollig vocht op te vangen. Papiersnippers toevoegen is ook goed, dat mag meer dan de helft van het volume zijn. Zo kun je het afval weken of zelfs maanden bewaren, tot de wormen goed op dreef zijn. Dat het aantal wormen in mijn bak nog magertjes is, komt volgens Van Ziel omdat mijn hotel in huis staat, te warm voor wormen om zich te vermengvuldigen. 'Bij een temperatuur van 12 tot 15 graden verdubbelt het aantal zich in een kleine bak in circa vier maanden, dus zet de bak liever buiten. Pak 'm in als het gaat vriezen en zet 'm in de schaduw of op een koele plek binnen als het te warm wordt, want hitte overleven ze niet. Ingraven van de bovenste twee emmers kan ook.'

het zwarte goud

Als in de bovenste emmer 15 à 20 centimeter compost is gevormd, na zo'n zes tot acht maanden, zijn alle wormen naar boven gekropen en is de compost in de middelste emmer klaar. Dit 'zwarte goud' is veel rijker aan voedingsstoffen dan gewone compost: voor potgrond heb je maximaal 10 procent van dit goedje nodig. De bovenste emmer wordt vervolgens de middelste. De geleegde emmer zet je bovenop en daar gooi je nieuw afval in. Nog ongeveer drie maanden te gaan en dan ben ik ook zover. Ik kijk ernaar uit!

Wormenhotel XL

Wil je samen met buurtbewoners gaan composteren in een groot wormenhotel, kijk dan op Wormenhotel.nl of er al een bestaat in jouw buurt of hoe je er een kunt beginnen.