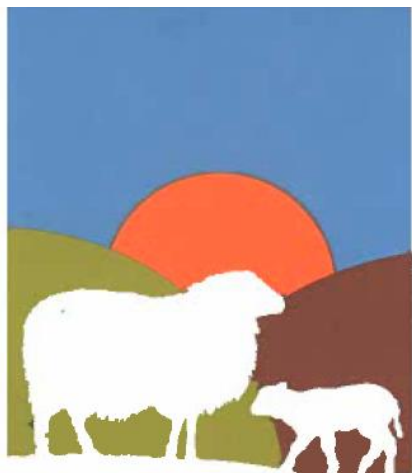


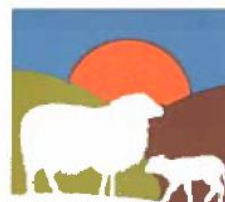


PROVINOS

Bokashi

GEZONDE BODEM,
GEZOND VOEDSEL,
GEZONDE MENSEN...

Bokashi voor professionals



PROVINOS

WAT IS BOKASHI?

Bokashi is het Japanse woord voor "gefermenteerd organisch materiaal".

ボカシ

Met Bokashi kun je organisch restmateriaal omzetten tot een rijke bodemverbeteraar, gebruikmakend van een eeuwenoude techniek, namelijk fermentatie. Bijna alle organische reststromen kunnen worden benut, zoals bermmaaisel, bladafval, fruitafval, snoeiafval (gehakseld), stalmest, slotenmaaisel, oogstresten en ook keukenafval. Het kan allemaal verwerkt worden tot Bokashi. Dit kan op kleine schaal in de keuken, maar ook op (zeer) grote schaal in de landbouw.

In tegenstelling tot composteren, verloopt bij fermenteren de omzetting van de organische stof zonder zuurstof (anaëroob) en bij lage temperaturen. Hierdoor blijft de energie (koolstof) in het product behouden. Daarmee is Bokashi een zeer milieuvriendelijke manier om koolstof terug te geven aan de bodem. En voldoende organische stof, oftewel koolstof, is de belangrijkste graadmeter voor een gezonde bodem. Bokashi stimuleert het bodemleven en draagt bij aan een gezonde, ziekteonderdrukkende bodem.



DE VOORDELEN VAN BOKASHI IN HET KORT

- Efficiënte manier om organisch afval te verwerken en het sluiten van de kringloop;
- Gezondere bodem, gezondere gewassen, gezondere voeding;
- Minder gebruik van kunstmest en gewasbescherming;
- Makkelijker bewerkbaar land;
- Minder uitspoeling van mineralen en schonere oppervlakte water;
- Beter watervasthoudend vermogen bij zowel droogte als wateroverlast;
- Meer koolstof in de bodem draagt substantieel bij aan het oplossen van het klimaatprobleem;

LAND- EN TUINBOUW

Bokashi is een geweldige bodemverbeteraar waarmee bovendien (afval)resten kunnen worden gebruikt om zo kosten van verwerking en afvoer te beperken. Er kunnen kosten worden bespaard op grondstoffen/meststoffen. Een efficiëntere kringloop dus. De agrarische sector is bovendien, als enige bedrijfsbranche ter wereld, in staat om CO₂ (koolstof) vast te leggen (in de bodem) in plaats van uit te stoten. Een beloning voor deze dienst in de vorm van *carbon credits* is in de toekomst wellicht mogelijk. De grootste winst met Bokashi zit echter in een gezondere en vruchtbare bodem, de belangrijkste productiefactor in de gehele agrarische sector.



GEMEENTEN, WATERSCHAPPEN, RIJKSWATERSTAAT EN NATUURBEHERENDE ORGANISATIES

Voor alle partijen die te maken hebben met het beheer van openbaar groen, waaruit ook groenafval komt, is het maken van Bokashi een erg interessante optie. Dat kan in eigen beheer, maar ook in samenwerking met de uiteindelijke gebruiker van het eindproduct, de veehouder of akkerbouwer. De grote winst zit 'm in een ecologisch verantwoorde wijze van verwerken (fermenteren) en een afzet dicht bij de oorsprong. De koolstofvoetafdruk is daarmee ook vele malen kleiner. Het is bovendien goedkoper dan de huidige afvoer, met minder kosten voor transport én het vermijden van stortingskosten. Voor het waterschap is er nog een groot voordeel: minder uitspoeling van mineralen, zowel vanaf de slootkanten als de omliggende percelen. Schonere oppervlaktewater dus.

HOE MAAK JE BOKASHI?

Bokashi maken is werkelijk eenvoudig en bovendien is de Bokashi snel klaar. Net als bij het inkuilen van gras en maïs bij de rundveehouder wordt Bokashi in een hoop verwerkt en daarna afgedekt. Het materiaal wordt daarvoor goed gemengd met micro-organismen (Microferm/EM) en gebroken zeeschelpen (Aegir). Deze zorgen voor een goede en volledige fermentatie. Ook worden vaak kleimineralen toegevoegd voor een verdere verbetering van de bodem en de mineralenbinding. Het vochtgehalte van het geheel moet ergens tussen de 50 en 75% liggen. Na het mengen wordt de hoop aangereiden of aangedrukt om de lucht (zuurstof) er uit te verwijderen. Daarna wordt de hoop afgedekt met plastic. Na 8 tot 10 weken (langer mag ook) is de Bokashi klaar voor gebruik.

In de moestuin kan dit in het klein. Speciaal voor keukenafval is de Bokashi-keukenemmer ontwikkeld, waarmee binnen 2 à 3 weken de gefermenteerde etensresten al de grond in kunnen.

KOSTEN

Voor het maken van één ton Bokashi is ongeveer acht tot tien euro aan ingrediënten nodig (Microferm, zeeschelpen, e.d.). Daarnaast heb je een flink stuk (landbouw)plastic nodig. Er gaat natuurlijk ook arbeid in zitten (loonwerker), maar naast het feit dat het veel minder arbeidsintensief is dan het maken van compost, kan enorm veel worden bespaard op transport- en afvoerkosten van organisch afval.

RECEPT

Per kuub organisch afval heb je nodig:

10-12 kg Aegir Zeeschelpenkalk (verkrijgbaar in 25 kg zak of BigBag 1000 kg)

10-12 kg Edasil kleimineralen (optioneel) (verkrijgbaar in 25 kg zak of BigBag 1000 kg)

2 – 3 liter Microferm / EM (verkrijgbaar in 20 liter can of 200 liter vat)

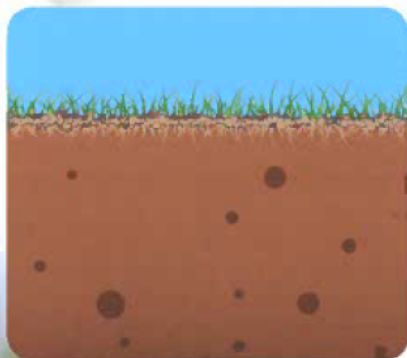


PROVINOS & BOKASHI

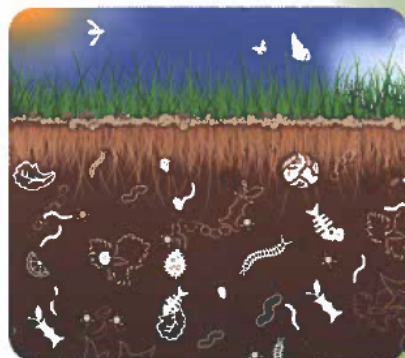
Philippe van der Grinten (agrarisch Ingenieur) heeft jarenlange ervaring met het maken van Bokashi. Hij is daarmee dé partner om je uitgebreid te informeren over Bokashi: van het herkennen en inventariseren van de kansen en mogelijkheden voor Bokashi, tot het daadwerkelijk opzetten van de Bokashihoop en het leveren van de benodigdheden. Ook de (mest) wetgeving en de kringloopwijzer komen daarbij zo nodig aan bod.

- IS HET VOOR MIJ INTERESSANT?
- HOE WERKT HET PRECIES?
- WAT MOET IK DAARVOOR DOEN?
- ZIJN ER ANDERE BEDRIJVEN WAAR IK MEE ZOU KUNNEN SAMENWERKEN?
- MAG DIT BINNEN DE HUIDIGE WETGEVING?
- HOE KOM IK AAN DE INGREDIËNTEN?
- WAT KOST HET?

Allemaal vragen waar Philippe een antwoord op heeft of bij kan helpen, niet alleen met advies, maar ook door verschillende partijen (bijvoorbeeld agrariërs, rundveehouders en/of overheden) bij elkaar te brengen. Bovendien kan hij zorgen voor de levering van de benodigde producten. Behalve de inhoudelijke kennis staat hij altijd klaar om ter plaatse te helpen, of om een presentatie te verzorgen.



ongezonde bodem



gezonde bodem



CONTACT

PROVINOS
Genrayweg 39
5916 NG Venlo

Philippe van der Grinten | Agrarisch Ingenieur
T 06 12 50 80 94

Judith van Andel | Dierenarts
T 06 22 70 81 10

info@provinos.nl | www.provinos.nl
(ook voor de webwinkel!)

Provinos wil een bijdrage leveren aan de transitie naar een meer natuurlijke landbouw en veeteelt. Met het herkennen en benutten van kansen, zoals Bokashi, streven we naar een balans op economisch, natuurlijk en sociaal gebied, zowel globaal, regionaal als op bedrijfsniveau.

