



Bokashi BV wil landelijke dekking voor bodemverbeteraar

‘Vooral bladmateriaal heeft enorm veel potentieel’

Daan Bruin van Bruin Groenvoorziening in Burgerbrug timmert al een tijdje aan de weg met bokashi: het eindproduct van gefermenteerd groenafval. De aannemer produceert de bodemverbeteraar nu nog vooral door het fermenteren van bermmaaisel. ‘Maar bokashi 2.0 is gemaakt van bladmateriaal’, zegt hij. Bruin streeft zelfs naar een landelijke dekking voor zijn product.

Auteur: Ralf Pijnenburg

Daan Bruin is de trotse eigenaar van vijf ondernemingen: Bruin Groenvoorziening BV, Bruin Grondbank en Groenrecycling BV, Bokashi BV, Restaurant de Brugwachter en Bungalowpark Zijpersluis. Naast Daan Bruin heeft Bokashi BV nog twee eigenaren: Loonbedrijf Veldman in Obdam en Loonbedrijf Van Diepen in Spanbroek. Het overgrote deel van zijn tijd spendeert Bruin aan het aanleggen en onder-

houden van tuinen en groot groen, boomverzorging en het realiseren van speelplaatsen. ‘Dat maakt het soms lastig om voldoende te investeren in mijn bedrijf Bokashi BV’, geeft hij toe. ‘Toch zijn we er klaar voor om meer naam te maken met dit product. Vooral regionaal zie ik de belangstelling voor bokashi toenemen.’

Legalisering

Bruin hoopt dat de Rijksoverheid binnen afzienbare tijd zorgt voor een landelijke legalisering van bokashi. ‘Net als compost moet je bokashi goed reguleren. Doe je dat niet, dan loop je het risico dat bedrijven rotzooi produceren. Met als gevolg veel negatieve publiciteit, terwijl bokashi nu juist zo waardevol is voor een circulaire economie.’ In navolging van de regulering van het product is Bruin van plan om samen met een aantal andere groenbedrijven – ‘die net zo professioneel te werk gaan als ik’ – een netwerk op te tuigen, dat zorgt voor een landelijke dekking voor bokashi. ‘Zodat afnemers de garantie hebben dat ze over kwaliteit beschikken en we maatwerk kunnen leveren. Daarnaast brengen we op die manier de verkeersstromen drastisch

terug, wat een positieve impact heeft op het klimaat. Ik zie het voor me dat we met een landelijk kwaliteitssysteem per groenaannemer een paar provincies kunnen bedienen.’

Bokashi van bladmateriaal

Waar bokashi vooral voedsel is voor bodemleven, is compost dat alleen voor bomen en planten. En een ander verschil is dus dat bokashi nog geen erkende verwerkingsvorm is. Bruin produceert bokashi nu nog vooral door het fermenteren van bermmaaisel. Hier worden hulpstoffen aan toegevoegd, zoals micro-organismen, zeeschelpenkalk en kleimineralen. Bruin ziet echter ook een grote toekomst voor bokashi van bladmateriaal. ‘Dat is in mijn ogen bokashi 2.0. We hebben verschillende proeven met dit product uitgevoerd. Plaatsen in de openbare ruimte waar de bodem volledig verstoord is, knappen er enorm van op en de beplanting komt tot leven.’

Gemeenten zijn huiverig

Hoewel Bruin overtuigd is van de meerwaarde van bokashi, proeft hij dat veel gemeenten nog

ACHTERGROND



Daan Bruin

huiverig zijn om het product toe te passen. Hij heeft hiervoor een verklaring. 'Bij het maken van compost is het van belang dat de temperatuur oploopt tot ongeveer 70 graden Celsius. Wij blijven met bokashi echter onder de 38 graden, omdat het een anaeroob (zuurstofloos) proces is. Daarom zijn veel gemeenten bang dat het proces onvoldoende onkruid afdoodt. Door ons vakmanschap kunnen we echter het tegendeel bewijzen. Doordat er in de hoop geen licht en zuurstof is, krijgen kiemende

onkruiden geen kans. Bovendien past een gemeente als Dijk en Waard al jarenlang bokashi toe en is daar razend enthousiast over.'

Kennis van Agriton

Voor de productie van bokashi leunt Bruin op de kennis van Agriton, leverancier en producent van natuurlijke producten voor de agrarische sector. Om organisch materiaal om te zetten in bokashi zijn drie toevoegingen nodig, die geleverd worden door Agriton. Gjalt Jan Feersma

Met de term 'bokashi' wordt verwezen naar het eindproduct van fermentatie. Dit woord, ontleend aan het Japans, betekent letterlijk 'goed gefermenteerd organisch materiaal'. Met fermenteren kunnen diverse groene reststromen verwerkt worden voor hergebruik. Fermenteren is een soort inkuielen, zoals ook bij veevoer gebeurt. (Daarbij worden producten als gras verzameld en luchtdicht afgedekt om voedingsstoffen zoveel mogelijk te bewaren, red.) Anders dan composteren is het een koud en gesloten proces. Het voordeel hiervan is dat er veel voedingsstoffen in het eindproduct achterblijven, dat er amper CO2 en koolstof vrijkomt en dat er geen warmte wordt verloren.

Hoekstra, commercieel directeur bij Agriton, is van mening dat Bokashi BV een product maakt dat zeer goed past in de huidige tijdsgeest. 'Tijdens het maken van bokashi komt weinig CO2 vrij. Het is dus een goed alternatief voor composteren. De belangstelling voor bokashi is groeiende, maar er liggen nog veel kansen voor dit product. Voor een belangrijk deel komt dit ook doordat er meer onderzoek nodig is op het gebied van teelten en dergelijke.'

Grote stromen

Feersma Hoekstra is voorstander van de aanpak van Bokashi BV. 'Bruin heeft een professionaliseringslag gemaakt. Zijn machinepark is volledig ingericht op het goed produceren van bokashi. Het gebeurt dus niet kleinschalig, zoals nu bijvoorbeeld ook gedaan wordt door veel boeren. Dat betekent dat Bokashi BV grote stromen kan wegzetten. Zo is er veel blad beschikbaar dat heel geschikt is voor dit proces, dus ik begrijp dat hij veel potentie ziet in het produceren van bokashi uit bladmateriaal, wat wij zien als een zeer goede grondstof. Bruin heeft de randvoorwaarden om een goed eindproduct te maken dat fris ruikt, goed te verspreiden is en makkelijk door de bodem wordt opgenomen. Ook met de samenwerking die hij voor ogen heeft met andere groenbedrijven kan de kwaliteit goed gewaarborgd worden.'



BE SOCIAL
Scan, lees & deel!