

Vraag en antwoord Wormenhotel

1. Wat mag er in het wormenhotel?

Dit mag WEL in het wormenhotel:

- Organisch keukenafval zoals schillen, groente, theezakjes, koffiedik, eierschalen, papieren keukenrol
- Klein gescheurd karton, eierdozen
- Stro of bladeren (in de herfst)
- Uitwerpselen van kleine vegetarische huisdieren als hamsters en cavia's
- Kleine hoeveelheden tuinafval (takken graag kleingemaakt)

Dit mag niet in het wormenhotel:

- Vleesreste
- Brood en gebak
- Vette zaken als olie of saus
- Gekookt eten
- Uitwerpselen van honden en katten, kattenbak korrels
- Grof tuinafval

2. Gaat het stinken? Trekt het ongedierte aan?

Doordat het composteren een zogenoemd aerob proces is, is het praktisch reukloos. Als er teveel gevoerd is of de temperaturen worden te hoog, dan kan je wel wat ruiken. Een handvol zaagsel door de bak mengen is veelal de oplossing en brengt de bak weer in evenwicht. Daarnaast is de bak afgesloten, dus is het lastig toegankelijk voor ratten. Wanneer er geen gekookt eten en brood wordt toegevoegd is de bak minder interessant voor ze.

3. Met wie werkt de gemeente samen?

De gemeente werkt samen met Stichting Buurtcompost, Studio Elmo Vermijs (www.elmovermijns.com) en de sociale werkplaats Pantar (gemeente) om de wormenhotels te laten vervaardigen. Het wormenhotel blijft eigendom van de Gemeente Amsterdam, maar wordt aan de bewoners in bruikleen gegeven.

4. Hoe lang gaat het wormenhotel mee?

Het wormenhotel bestaat uit duurzaam, gerecycled, natuurlijk materiaal (eco-board) in combinatie met metaal. Later zal het wormenhotel wellicht van beton en gerecycled plastic gemaakt kunnen worden door middel van een 3D-printer. Het wormenhotel zal bestendig zijn tegen weer en wind en gaat minimaal 3 jaar mee. Wanneer de wormenhotels van beton of gerecycled plastic gemaakt worden zal het veel langer meegaan.

5. Wat gebeurt er met de compost?

Eens in het half jaar kan de compost door de buurtbewoners geoogst worden en verdeeld worden voor eigen gebruik. Als je na de oogst de compost nog 2 maanden laat rijpen en drogen wordt de kwaliteit ervan nog beter. Je kan de wormencompost direct in je tuin verwerken of opslaan en gedurende het groeiseizoen gebruiken. Je kan de compost mengen met de grond of als toplaagje gebruiken voor je plantenbakken.

6. Bij wie kan ik zelf een wormenhotel laten maken?

Balkonton, Ireen Laarakker: www.balkonton.nl

Stichting Buurtcompost, Peter Jan Brouwer en Arie van Ziel: www.buurtcompost.nl

Voorbeeld wormenhotel aan de Lumierestraat op IJburg, vervaardigd door de sociale werkplaats Basic Activering op Steigereiland (op verzoek van CoCasa).

