

Zelf bokashi maken, is dat moeilijk?

Om te kunnen bepalen of bokashi maken iets voor mij is, heb ik twee bokashi-emmers gekocht bij Agriton en ben ermee aan de gang gegaan. Ik heb een moestuin en een kas thuis, en een tuin vol fruitbomen. Plek genoeg dus om het materiaal kwijt te kunnen.

December 2025 – in gebruik nemen
Ik zet de beide bokashivatten in mijn bijkeuken. Die is niet geïsoleerd, dus het fermenteren zal niet zo snel gaan in de koude winter. Maar dat hindert niet. Ik lees de bijbehorende gebruiksaanwijzing met op de voorkant de veelbelovende tekst ‘Creër je eigen natuurlijke bodemverbeteraar’. De inhoud lees ik op grote lijnen.

Je bouwt in feite een soort lasagne. Laagje groene rotzooi met daarop laagjes bokashistarter. Dat zijn tarwezemelen die geënt zijn met bacteriën, schimmels en gisten die helpen bij het fermentatieproces. Het voedselafval komt steeds in laagjes van 5 centimeter, dan volgt een afgemeten schepje tarwezemelen. Ik moet mijn groenafval waar mogelijk ook nog een beetje in kleine stukken hakken, voor optimale fermentatie. Iedere keer dat je groente hebt toegevoegd, sluit je de emmer weer luchtdicht af met een deksel, zodat het kan fermenteren.

IJverig als ik ben, ga ik meteen aan de slag. Ik gooi mijn groenafval eerst in een emmertje onder het aanrecht. En na anderhalve week gooi ik de halfverschimmelde GFT-troep in het bokashivat. Als ik halverwege dat proces het boekje er nog eens bij grijp, lees ik dat er van alles in een bokashivat mag. Zelfs vlees. Maar géén beschimmelde en rotte etensresten. Op dat moment weet ik al: deze eerste batch gaat mislukken. Tja, en het handvat was ook al van deze emmer afgeknapt.

Januari 2026 – plantenvoeding
Op de bokashi-emmers zit een klein tapkraantje onderaan. Daarmee kun je het vocht aan het fermenterende goedje onttrekken. Schijnt heerlijk te zijn voor potplanten. Het bruine sap stinkt niet. Of mijn kamerplanten het te pruimen vinden, zal de tijd moeten uitwijzen. Je moet het in ieder geval stevig verdunnen, het is vrij zuur voor de plant.

Minder fortuinlijk aan die kraantjes, is dat mijn 2-jarige dochter het tapkraantje op een goede ochtend heeft ontdekt. Royaal stromen de bruine fermentatiesappen bij het kastje naar beneden in mijn nieuwe rode sneakers. Te gek.

Februari 2026 – Nieuwe kansen
Inmiddels is ook mijn tweede bokashi-emmer bijna vol. De tactiek is veranderd. Niet langer mag mijn waardevolle groen-

te-afval eerst in een emmer onder het aanrecht vergaan. Neen, alle restjes gaan rechtstreeks in de emmer in de bijkeuken. Dat is een paar stappen extra vanaf het aanrecht, maar dat zal het straks allemaal waard zijn.

Mijn schoonvader noemt het een interessant experiment. Al wantrouwt hij wel de rendabiliteit van dit systeem. Hij wijst op de tarwezemelen. „Daar zit het verdienmodel voor ze in, jongen. Hoe lang doe je daarmee? Hoe duur is dat spul?”

Ik kijk naar de zak. Hij is ongeveer voor een derde leeg. Ik zie dat een webwinkel deze kilozak voor 8,50 euro aanbiedt. Dat maakt mijn bokashi inderdaad duurder dan gewoon alles in het compostvat gooien in de tuin. Anderzijds: door het gebruik van plantensap kun je wel weer besparen op pokon.

Maart 2026 – Wachten maar
De emmers zitten vol. Volgens de handleiding hoeft het goedje slechts (minimaal) twee weken te fermenteren. Dat zal in mijn bijkeuken eerder drie maanden zijn, want het moet eerst voorjaar worden. Gelukkig is maart al warm, dus in april gaan we hiermee aan de slag. Mijn handen jeuken.

April 2026 – Tijd voor actie
Medio april haal ik de bokashi-emmers van stal. Ik trek de deksel van de eerste bak open. Mijn vrouw – aanwezig als fotograaf – hapt naar adem. Dit ruikt niet zoals friszure bokashi zou moeten ruiken. Ik ontdek de schimmeldraden en kieper het hele goedje in een vloeiende beweging alsnog in de compostbak. Waar het thuishoort.

Emmer twee ruikt heel anders. Zurig, maar niet vervelend. Al doende leert men. Uiterlijk is de inhoud van de emmer niks veranderd. Het zijn nog steeds de koffiefilters, koolbladen, sinaasappelschillen en tomaatjes van twee maanden geleden. In een cementbak meng ik dit gefermenteerde goedje met aarde.

Ik heb besloten om de bokashi rond mijn jonge fruitbomen te strooien. In de gebruiksaanwijzing staat dat je bokashi op 10 centimeter afstand moeten houden van de wortels. Ik schuif een beetje modder rond de stam weg en kwak het goedje daar neer. Daarna schuif ik de modder terug en ook de houtsnippers die op de tuin liggen. Officieel is dit niet zo diep als het zou moeten, maar ach, het is allemaal geen hogere wiskunde toch? We gaan zien hoe blij deze fruitbomen ervan gaan worden.



Bokashi met fermentatievocht in een speciebak, om te mengen met aarde en dan te gebruiken in de tuin. FOTO'S DVHN



Mengen van bokashi met aarde.



De jonge fruitbomen krijgen bokashi.

Conclusie
Het voordeel van bokashi in je huishouden is natuurlijk dat je er niet – zoals bij compost – maanden op hoeft te wachten. Ik denk dat het gefermenteerde prutje sowieso een uitkomst kan zijn voor iemand met een heel kleine tuin of balkon. Iemand die dus zelf geen plek heeft om compost te maken.

Eerlijk is eerlijk: ikzelf vind bokashi wel een hoop gedoe ten opzichte van compost. Maar ik gooi de handdoek nog niet in de ring. Het effect op de fruitbomen zal de doorslag moeten geven. Drie andere bomen zijn behandeld met compost. Alle zes bomen hebben nog nooit vrucht gegeven. Als de bokashi-bomen dit jaar meer opleveren, ben ik om.