

P⁺
SPECIAL
Jaargang 19
Week 3 | 2021

Het Groene Brein
onderzoekt sociale dimensie
circulaire economie

Van Wormenhotel tot Wormenkoning

Edgar van Groningen



Van Wormenhotel tot

Wormenkoning

2
WEEK 3 | 2021

In Amersfoort haalt Edgar van Groningen bij restaurants en biowinkels groenten- en fruitresten op. Zijn tijgerwormen verwerken het afval tot vermicompost, de mooiste kwaliteit bodemverbeteraar ter wereld. Zijn initiatief is ingebed in een reeks bewonersinitiatieven, die eigen tuinen in de stad beheren. Hoe anders is zijn aanpak dan die in Amsterdam, waar wijkbewoners zelf Wormenhotels beheren. Een formele coöperatie versus een aantal wijkinitiatieven.

Hij heeft zichzelf gekroond. Edgar van Groningen (1976) over zijn onderneming: "Ik heb het grootste veehoudersbedrijf van Amersfoort." In zijn stem klinkt ironie door, want zijn vee bestaat uit zo'n 100 duizend compostwormen. Het zouden er ook zomaar enkele duizenden meer kunnen zijn. Ze krielen bovenin de compostbakken, onder natte jute zakken, hongerend naar voorgecomposteerd groenteafval.

De ironie zit 'm ook niet in het aantal, maar in het woord 'vee'. Zo staan de wormen bij het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit te boek. Want: ze produceren volgens de letter van de wet mest. En dan sta je als worm in Nederland gelijk aan een koe of een varken. En moet een sociale onderneming als de 'StadsWormerij' als veeteeltbedrijf worden aangemerkt en aan de strenge mestwetgeving voldoen.

Het even kolossale als lachwekkende misverstand is ontstaan omdat Van Groningen zijn wormen voert met organisch restafval uit zijn stad, opgehaald bij restaurants, biowinkels en bedrijfsrestaurants. De wormen vreten zich in op voor gecomposteerde rauwe stronken bloemkool, wortelen en aardappelschillen. Zo zetten de plantaardige resten om in een zeer hoogwaardige compost, die zeer geliefd is bij tuinders en stadsboeren. In andere landen lopen ze al weg met dit product, voor Nederland is het nieuw.

De Wormenkoning van Amersfoort noemt dit product 'vermicompost'. De goede werken van zijn wormen zijn 'vermiculture'. >

"Wormen zijn de darmen der aarde"



'Wormenbaas' Kees Huijbregst en 'Wormenkoning' Edgar van Groningen in hun 'Wormerij':
"Dit is het grootste veehoudersbedrijf in Amersfoort."

“Mensen willen niet meer in besturen zitten”

Wat zijn de zwaktes van wijkinitiatieven?

4 WEEK 3 | 2021

Zijn burgerinitiatieven het krachtigst wanneer ze uit de ‘eigen stadswijk’ voortkomen? Dat klinkt idealistisch, maar toch ook voor de hand liggend. De wetenschappelijk geschoolde Edgar van Groningen plaatst er toch wat kanttekeningen bij. “Wijkinitiatieven hangen vaak op één persoon, één trekker. Maar die moet wel heel veel doen. Vrijwilligers verzamelen. Op werkdagen zorgen voor schoppen, harken, snoeizagen, takkenscharen en koffie. Aanwijzingen geven waar het snoeiafval moet liggen. Thuis de administratie doen, technisch boekhouden. En als zo iemand na een aantal jaren iets anders wil gaan doen en een opvolger zoekt, valt er nogal eens een gat.”

Eigen groenbeheer in de eigen wijk vergt ook overleg met de gemeente. Van Groningen zegt dat ook daar een forse drempel ligt: “Ik ken genoeg mensen uit voormalige Vogelaarwijken die best een tuintje en kruiden willen hebben en dit ook graag willen onderhouden. Maar dan moeten er wel eerst goede afspraken en een raamovereenkomst met de stad gemaakt worden. Bewoners met een buitenlandse achtergrond stappen niet zo snel het stadhuis binnen. Je moet wel mensen in een burgerinitiatief hebben die dat leuk vinden. En mensen willen niet meer in besturen zitten.”

Van Groningen kiest daarom voor een zakelijker juridische constructie en richt voor zijn vele wijkactiviteiten in Amersfoort coöperaties op. Hij neemt zelf het voorzitterschap op zich. “Dan ben je een bekend gezicht voor het stadhuis en bouw je een werkrelatie met de ambtenaren op. Je kunt, als dat nodig is, bij de wethouder binnenstappen. Succesvolle wijkinitiatieven zijn gebaseerd op langdurig relatiebeheer. Zo bouw je in plaats van een businesscase een communitycase.”

De compost is de perfecte grondverbeteraar. Van Groningen is er zo lyrisch over dat hij zelfs begint over de Egyptische koningin Cleopatra, die de worm heilig verklaarde. En dan de Griekse filosoof Aristoteles. Die beschreef wormen als ‘de darmen der aarde’. Op de Nederlandse wetgever maakt het allemaal geen indruk: mest is mest. Van Groningen moppert: “Maar dat is niet zo. Een varken, dat poept. Wormen poepen niet. Het enige waar ze op het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit mee bezig zijn is stikstof, stikstof en stikstof.”

Van Amersfoort stuit op hetzelfde probleem waar zoveel andere pioniers in de circulaire economie tegenaan lopen. In andere tijden is wet- en regelgeving opgetuigd die tal van grondstoffen als afval betitelde. Goed bedoeld, ter bescherming van de bevolking, natuur en milieu, maar nu een lastig obstakel voor ondernemers. Hoe kun je met streng gereguleerde grondstoffen tot een businesscase komen waarbij deze stoffen worden opgewaardeerd om deze vervolgens te gelde te maken? De wetgever is traag in het



Edgar van Groningen verkiest een coöperatie boven een bewonerscollectief om de wormencompost af te zetten: “Zo bouw je in plaats van een businesscase een community case.”

corrigeren van uitzonderlijke initiatieven. Al helemaal wanneer het om een zo’n kleinschalig initiatief gaat. Van Groningen staat daarom voor een onmogelijke keuze: zijn voorbeeldige product ‘illegaal’ verkopen of het volgens de regels ‘hygiëniseren’. Dat laatste vertikt hij: “De explosie van leven die vermicompost is, wordt daarmee in één keer gedood.”

Bijzonder in deze kwestie is het verschil in opvattingen tussen de lokale overheid en het Rijk. De stad Amersfoort leerde Van Groningen de afgelopen jaren kennen als initiator van tal van bijzondere burgerinitiatieven. Hij gaf de gemeentelijke ‘Groenvisie’ vleugels door met bewoners zelf het beheer van parken, tuinen, grasland en groenstroken over te nemen. Dat bespaart de stad heel wat kosten aan onderhoud. Een van de hoogstandjes is bijvoorbeeld de herintroductie van een plaatselijke appelsoort: de zachtzure Coelhorst appel. Naast een vestiging van de Albert Heijn transformeerden de bewoners een slooplocatie tot een tuin voor de omwonenden.

“Vanwege onze goede relatie met de stad Amersfoort gaan we onze vermicompost niet illegaal aan growshops verkopen”

Met een coöperatie werkte Van Groningen ook aan een moestuin voor de inwoners van een zorginstelling. Voor de ‘StadsWormerij’ als sociale onderneming stelde de gemeente tijdelijk een loods ter beschikking, waar de wormen in grote houten kratten aan de slag gingen.

Van Groningen zegt: “Eigenlijk is er sprake van een gedoogsituatie. De stad verwacht dat het Rijk op termijn de regels zal aanpassen. We werken nu met een gemeentelijke gedoogbeschikking.” Dat wachten houdt ondertussen de ontwikkeling van het businessmodel wel behoorlijk op. De ‘StadsWormerij’ kon starten door een crowdfundingactie in 2017. Particuliere financiers halen nu bij wijze van dividend een emmertje met ‘vermicompost’ op. Van Groningen produceert inmiddels jaarlijks honderden kilo’s. Een volgende stap is om het handmatige snijden, zeven en verwerken te mechaniseren. Ruimte in de hal is er voldoende voor een ‘compostmachine’, maar zo’n apparaat kost wel 250 duizend euro. Zo’n investering doe je niet, wanneer de kans bestaat dat de politie je bedrijf oprolt, alsof het een illegale hennepkwekerij betreft.

Die vergelijking lijkt absurd, maar is niet eens zo ver gezocht. Commerciële wormenkwekers voor de visserij leveren hun ‘vermicompost’ aan growshops waar zaden worden verkocht om marihuana te verbouwen, vertelt Van Groningen. Over deze collega-wormenhouders: “Wij hebben in Nederland een zeer grote industrie die zich richt op het kweken van zo dik en groot

mogelijke wormen om mee te kunnen vissen. Ik noem het plof-wormen. Ze worden ook niet gevoed met voedingsresten, maar met speciaal diervoer en afgegraven veen uit de Baltische staten. Voor deze kwekers is de ‘vermicompost’ een bijproduct. De wormenkwekers verkopen ‘vermicompost’ aan growshops. Het biedt een heel stabiele bodem. Bovendien: ze exporteren het ook nog. Dat doen ze vol in het zicht. Als StadsWormerij proberen we, samen met overheden, tot iets werkbaars te komen.”

Er is ook een andere manier voor burgerinitiatieven om de achterhaalde wetgeving te omzeilen. De ‘Wormenhotels’ in bijvoorbeeld Amsterdam verkopen de ‘vermicompost’ niet, maar bewoners pakken het zelf onderuit de tonnen. Het businessmodel zit hier meer bij de commerciële organisatie eWoods, die wormenbakken aanbiedt, vanaf 85 tot 339 euro. Particulieren, of burger-initiatieven in een wijk, gooien hier geschikt GFT-afval in. ‘Het stinkt niet; het ruikt naar bosgrond’, volgens hotel-aanbieder eWoodz. Voor milieubewuste Amsterdammers waren de Wormenhotels een uitkomst, want de hoofdstad doet niet aan het ophalen van gescheiden groenafval. Dat is pijnlijk, met een beleidsuitgangspunt als een scheiding van 65 procent in 2020, terwijl deze in werkelijkheid nog onder de 30 procent zit. Het GFT-afval is goed voor 35 procent van de huidige lineaire afvalstroom en wordt verbrand. Daarom financierde de stad ook mee, wanneer iemand in een stadswijk de vinger opstak. Het initiatief sprak aan, want dit model kent inmiddels al in elf Nederlandse steden navolging. ➤



Met welke wormen wordt compost gemaakt?

Heel geschikt voor compostering is de tijgerworm, ofwel de *Eisenia fetida*. Het is een soort regenworm die is aangepast aan rottend organisch materiaal en mest. Deze kleine, springerige worm heeft zich vanuit het noorden over de hele wereld verspreid. Ze leven minder diep in de grond dan de algemene regenworm. Ook al zijn ze allerm minst zeldzaam, echt goedkoop zijn ze ook weer niet: stadscomposteerders (en vissers) betalen meer dan 30 euro voor een halve kilo.

5 WEEK 3 | 2021

Waarom onderzoekt Het Groene Brein de sociale dimensie?

P+ start met deze Special een serie artikelen in samenwerking met een gespecialiseerde onderzoeksgroep van Het Groene Brein, de 'Community Sociaal Circulair'. Wat zijn de sociale kansen, dilemma's en paradoxen in de circulaire economie? Is deze nieuwe economie ook goed voor mensen? Hoogleraren en studenten brengen zoveel mogelijk kennis samen, die dit voorjaar wordt aangeboden aan de Goldschmeding Foundation. Ook deze organisatie werkt aan een inclusieve en duurzame samenleving.

P+ zal vier Specials publiceren met interessante vindingen uit deze onderzoeken naar de sociale dimensie van de circulaire economie. Na deze eerste verkenning over circulaire burgerinitiatieven op het gebied van 'vermicultuur' biedt de tweede Special inzicht in de vraag wat de groei-modellen zijn voor burgerinitiatieven. In de twee volgende Specials komt de sociale dimensie van circulaire bedrijventerreinen en netwerken voor natuur-inclusieve landbouw aan de orde.

+ Website Het Groene Brein

- **Na drie jaar ervaring** met vijftig Wormenhôtels en 1275 deelnemende huishoudens liet Amsterdam een evaluatie maken. Het bureau Hiemstra en De Vries constateerden eind vorig jaar: 'Wij adviseren de gemeente Amsterdam om te blijven investeren in de Wormenhôtels. Met de hotels heeft de gemeente Amsterdam goud in handen'. Over de mestwetgeving die de Wormenkoning zo dwars zit, staat in deze evaluatie echter geen woord. In het rapport wordt wel gesteld dat de deelnemers aan de wormenhôtels 'meer sociale cohesie in de buurt voelen'. Wel hadden de 'wormenhôteliers' hun rol onderschat, want soms ontstaat toch stank, schimmel en trekken de hotels ongedierte aan. De problemen bleken echter makkelijk oplosbaar te zijn: wat zaagsel en bermgras in het Wormenhôtel en de klachten verdwenen. Een ander minpuntje: in stadswijken waar de gemeente wel gescheiden groenafval gaat ophalen, verliezen de bewoners hun belangstelling voor hun Wormenhôtel. De Wormenhôtels zijn ook beslist geen directe oplossing voor de verwerking van alle groenten- en fruitresten van de hele stad. De 25 duizend tot 35 duizend kilo verwerkt keukenafval staat in geen verhouding tot de 70 miljoen kilo GF (zonder de T van tuinafval, red.) die de hele stad produceert: een verhouding van 0,05 procent. Ook Van Groningen zet zijn wormen geen gekookte groenteresten voor: "Daar zit te veel zout in. Houden ze niet van."

Wat te doen om burgerinitiatieven op dit gebied meer te stimuleren? Het advies van de evaluatoren aan de stad Amsterdam: 'Breng de financiën van de wormenhôtels onder in de buurtbudgetten, zodat er een financiële afweging komt te liggen bij inwoners. Hierdoor komt het uitvoerende werk meer te liggen bij de gebiedsteams. Een buurtbudget is niet onuitputtelijk, waardoor er bij inwoners een afweging komt te liggen of ze bijvoorbeeld liever een wormenhôtel hebben of een buurtbarbecue.



Behoud wel één aanspreekpunt vanuit de gemeente die allerlei vragen kan beantwoorden van inwoners. Dit aanspreekpunt kan ook gericht de wormenhôtels promoten in gebieden waar op termijn groencontainers gaan komen. Daarmee neem je het initiatief niet over, maar vergroot je de toegevoegde waarde wel voor de gemeente Amsterdam. Kies er niet voor om alleen in bepaalde gebieden wormenhôtels te zetten, elke Amsterdammer zou gebruik moeten kunnen maken van een Wormenhôtel'.

Hoe heel anders is de aanpak van de 'Wormenkoning' in Amersfoort. Niet gericht op het inzamelen van groenten- en fruitresten bij particulieren, maar bij zakelijke partijen. Niet gericht op het door bewoners zelf produceren van 'vermicompost', maar het verkopen ervan aan consumenten. Waar een stad als Amsterdam zich niets aantrekt van verouderde wet- en regelgeving moet de overheid in Amersfoort een gedoogconstructie optuigen. Het zorgt bij pionier Van Groningen tot de boze constatering: "het is complexer om afval te upcyclen dan om de aarde te plunderen." ■

Websites

- + [Sociaal Circulair](#)
- + [Stadswormerij](#)
- + [Eindrapport, evaluatie en advies doorontwikkeling wormenhôtels](#)

-
- + TEKST JAN BOM
 - + FOTOGRAFIE P+ PEOPLE PLANET PROFIT
 - + ART DIRECTION BUREAU BOUDEWIJN BOER EN STUDIO 10
 - + UITGEVERIJ ATTICUS BV
 - + WWW.P-PLUS.NL