

In Amsterdam zijn zes wormenhotels geopend, als dependance van mensenhotels. De wormen krijgen een taak. Zij gaan compost maken van het voedsel dat in de restaurants is overgebleven en niet meer bruikbaar is voor de menselijke gasten. De compost zal dienen voor het weer vruchtbaar maken van de grond. Daardoor kan opnieuw voedsel worden geteeld.

Ik vind dit een lovenswaardig initiatief. Onze bodem en de rol van de wormen daarin kunnen wel wat positieve aandacht gebruiken. Wormen zorgen voor een goed doorlatende en goed doorluchte bodem. Hierdoor wordt regenwater beter afgevoerd en wordt organische stof beter omgezet in humus. Deze stof bevordert de vruchtbaarheid en helpt ook nog eens bij het afzwakken van de klimaatverandering.

Wist u trouwens dat koffiedik uitstekend geschikt is voor het maken van compost? Ik weet dat uit eigen ervaring. Toen ik nog bij de Stichting Bodemsanering Nederlandse Spoorwegen werkte, nam ik geregeld het koffiedik uit de koffieautomaten mee naar huis. Binnen enkele dagen is de koffie volledig omgezet in prachtige compost. En daarvan kan de zware kleigrond in mijn tuin best veel gebruiken. Ook de wormenhotels gaan met koffiedik aan de slag.

Deze hotels zijn bedacht door een organisatie die nadenkt over oplossingen voor het voedselvraagstuk wereldwijd. Met de wormenhotels wordt op kleinschalige wijze aandacht gevestigd op het belang van een gezonde bodem. Ook wordt een bijdrage aan de circulaire economie geleverd. Zes wormenhotels is natuurlijk lang niet voldoende om voldoende grond voor iedereen vruchtbaar te maken en de klimaatverandering afdoende te keren. Dat moeten er dus veel meer worden. Voor de technische en creatieve lezers van deze Nieuwsbrief is er goed nieuws. Er ligt een aardige prijs klaar voor het beste ontwerp van een wormenhotel. U kunt dus aan de slag. Voor meer informatie verwijst ik u naar [www.foodguerilla.nl](http://www.foodguerilla.nl).