

KOFFIEGRUIS

KOFFIEGRUIS IS HET NIEUWE ZWARTE GOUD

Zonder het te beseffen, gooien de meesten elke dag 'goud' weg nadat ze hun vertrouwde kopje koffie gezet hebben. Koffiegruis heeft 1.001 toepassingen. «99,8% van wat normaal op de afvalberg belandt, kan opnieuw gebruikt worden», zeggen experts.

Jaarlijks wordt wereldwijd 8 miljard ton koffie geproduceerd. Dat is veel koffie, maar vooral heel veel afval. Steeds meer firma's die met ecologie en recyclage bezig zijn, hebben nu koffiegruis ontdekt als hét wondermiddel. Zo startte de jonge ondernemer Ahad Echagez in de kelders van het Koninklijk Atheneum in Antwerpen het champignonbedrijfje Ecopra op. Op koffiegruis dat hij ophaalt in restaurants, eethuizen en bars in de buurt, kan hij tien dagen later al verse zwammen oogsten. Dat dat niet moeilijk is, bewijst hij met kweeksets waarmee

iedereen gewoon thuis aan de slag kan. In Engeland gaat de Britse designer en recyclingexpert Adam Fairweather nog een stukje verder. Hij richtte het bedrijfje Greencup op, dat fairtradekoffie levert aan kantoren en restaurants. Daarna wordt het koffiegruis verzameld en verkocht aan andere firma's die er onder meer gouden en zilveren juwelen, meubelen en zelfs koffiemachines van maken waarin het goedje verwerkt zit. Ook als cosmeticaproduct vindt koffiedik steeds meer fans. Hoewel niet wetenschappelijk is bewezen, zou het onder meer helpen om wallen weg te werken, cellulitis te bestrijden en zorgt het als shampoo voor mooi glanzend haar. (MU)



Bron: HLN 20 mei 2015