

Kienhout voor het aquarium

In de handel zijn er meerdere soorten (kien)hout die voor het aquarium zijn bestemd.

Echt kienhout uit het hoogveen

Dat zijn hele oude, deels verteerde boomstronken en -wortels. Ze zuren het water aan, kleuren het enigszins en worden bruinrood van kleur.

De beste keus, maar niet meer overal te koop. Waarom? Deels omdat veel hoogveen nu beschermd is, deels gemakzucht: kienhout zinkt namelijk niet gelijk. Het moet worden "ingewaterd" voor dat het zich heeft verzadigd met water en wél zinkt.



Dat kan gauw een week of twee, of zelfs soms een maand duren, en dat vinden de meeste mensen véél te lang. Overigens is dit ook de soort die je moet hebben voor algetende meervallen (zoals Ancistrussen, Panaque's en veel andere L-nummers), die dit hout afraspen. De vezels vormen een belangrijk onderdeel van hun dieet.

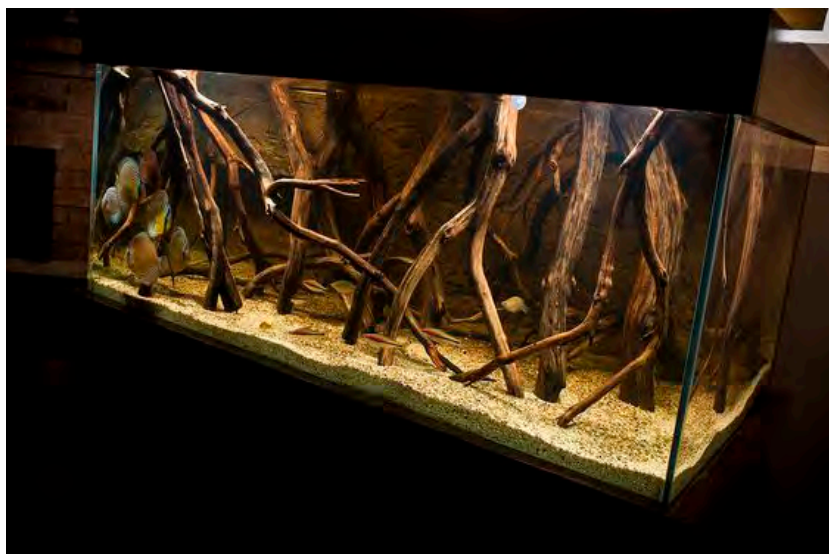
Tropisch hardhout

Bijvoorbeeld: Mopani-hout (niet geschikt voor gebruik in garnalenbak), Driftwood, Mangrovehout, noem maar op. Loodzwaar, het zinkt (bijna) meteen, keihard (te hard voor meervallen, zie hierboven) en anders grillig van vorm. Kwestie van smaak welke soort je mooier vindt.



Kunststof:

Er worden tegenwoordig allerhande kunstthars knutselwerkjes aangeboden, van auto's en kastelen tot een model van de Titanic (compleet met gat erin) tot kristallen schedels, en zo ook boomstronken e.d.



Duur, nutteloos in de biologische zin en vaak een plek waar water in blijft staan, waar dan allerlei bacteriën een plekje vinden. Niet gebruiken dus.

Alle soorten (ook de neppers) moeten altijd eerst worden uitgekookt! Echt kienhout en tropisch hardhout, omdat ze nogal veel kleurstoffen afgeven tijdens het koken, maar ook omdat ze wie-weet-waar geweest zijn. Er kan dus van alles en nog wat op zitten: stof, uitlaatgassen, olie of vet, bacteriën etc. Koken dus!

10 Minuutjes in een grote soeppot of zo doet het wel. Geen pan of pot groot genoeg?

Gebruik een emmer of zoals sommige van onze clubleden (hé Rudy?) een bad.

Schrob het hout van tevoren met zo heet mogelijk water en een borstel goed af, doe in de emmer en overgiet met kokend water. Laten afkoelen, emmer legen en nog een keer overgieten met kokend water.

Niet iedereen is het eens over het koken van hout. Het zou de structuur van de houtvezels kunnen aantasten waardoor het eerder gaat rotten. Afspoelen en goed borstelen onder een warme douche of met de hogedrukreiniger verwijderd ook het oppervlakkige vuil.

Tip: In plaats van 1 groot stuk hout (wat duur is en moeilijk schoon te maken/te koken) kun je vaak beter verschillende kleinere stukken op elkaar stapelen. Geeft ook nog meer mogelijkheden qua toepassing.

Wanneer je, je van tevoren afvraagt op welke manier je het stuk hout (of de stukjes hout) gaat toepassen, kan je op de gewenste plekken wat planten erin steken, zoals Javavaren en Anubia-soorten. Die kan je dan met behulp van wat zwart touw of een vislijn losjes vastbinden, ze zullen na verloop van tijd zichzelf m.b.v. hun wortels vasthechten.