



Steiger vor einer Wurm-Farm, einem Komposthaufen auch für den Balkon.

Bilder Barbara Schellenberg

Der Wahnsinn mit dem Abfall

Kompost fördert das Wachstum und die Erträge der Pflanzen

■ Von Barbara Schellenberg

Marianne Steiger schiebt vorsichtig Küchenabfälle und Erde beiseite. Sie ist auf der Suche nach «ihren» Kompostwürmern. Und tatsächlich: Überall winden sich rotgefärbte Würmer. Nicht wirklich eine Augenweide. Für mich zumindest. Für Steiger schon. Sie kann kaum genug bekommen von diesen wirbellosen Tieren. «Ich kann es nicht wirklich erklären, aber diese Tiere faszinieren mich», sagt die Mittelschullehrerin und Umweltberaterin. Sie sei vor Jahren einmal über einen Artikel von Jean-Denis Godet gestolpert, in dem der «Wurm-Papst» über die Mistwürmer geschrieben habe, und seitdem seien die Abfallbewirtschaftung im Allgemeinen und das Kompostieren im Speziellen ihre Themen. Sie war vor 20 Jahren dabei, als sich eine eigene Arbeitsgruppe in Samedan mit der Idee eines «Dorfkomposthaufens» auseinandersetzte oder als es um die Kehrichtsackgebühr ging. «Es ist einfach Wahnsinn, was wir mit unseren Kehrichtsäcken

alles entsorgen», sagt sie ungläubig. Für sie ist klar: Küchenabfälle gehören sicher nicht dort hinein. Die gehören auf den Komposthaufen. «Die Kompostierung ist ein natürliches Wiederverwertungsverfahren. Damit können aus organischen Abfällen hochwertige Pflanzenerden, wertvolle Dünger und Bodenverbesserer von besonderer Qualität gewonnen werden», ist sie überzeugt.

Kompostieren als eine Art Recycling

In der Schweiz hat sich die Abfallmenge seit den 30er-Jahren des letzten Jahrhunderts fast versechsfacht. Wie der Abfallstatistik 2009 des Bundesamts für Umwelt zu entnehmen ist, produziert jede Person jährlich über 700 kg Abfall, ausgenommen die Bau- und Sonderabfälle. Knapp die Hälfte davon landet mit dem Kehrichtsack in der Kehrichtverbrennung, die andere Hälfte – darunter 169 kg Altpapier, 120 kg Kompost, 43 kg Glas, 15 kg Elektroschrott, 5 kg PET-Flaschen, 700 g Aluminium oder 310 g Batterien – wird separat gesammelt und dem Recyc-

ling zugeführt. Mit diesen Werten gehört unser Land – sowohl beim Produzieren wie auch beim Recycling – im internationalen Vergleich zur Spitzengruppe.

Dabei treffen aber zwei Nutzungen aufeinander. Denn schon heute sind die biogenen Abfälle und Materialien aufgrund der Energiediskussionen begehrte Rohstoffe. Es wird eben nicht nur kompostiert, sondern Küchenabfälle sind begehrte Rohstoffe für die Energieerzeugung (siehe Ewo vom 13. Juli).

Die waren Kompostierer: die Würmer

Steiger empfindet dies als nicht sinnvoll: «Wir verschleudern wichtiges Material, das günstiger und schadfreier Dünger sein könnte.» Deshalb kämpft sie fürs Kompostieren. Im ganzen Oberengadin stehen viele kleine und grössere Komposthaufen, die sie betreut und deren Besitzer sie instruiert und berät. Sie geht so weit, dass sie gar kleine Wurm-Farmen verkauft. Die kübelgrossen Behälter sind nichts anderes als «Indoor-Kompostier-

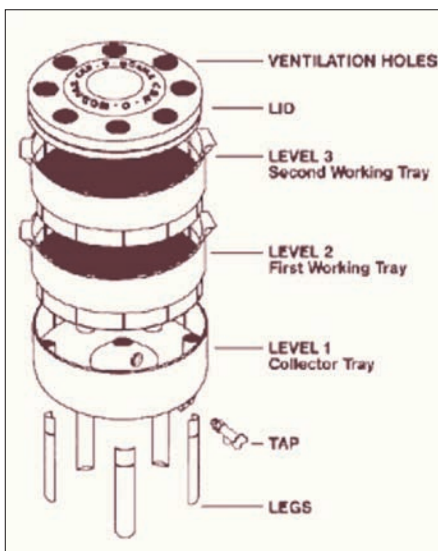


Hier leben die Mütter und Väter aller Mistwürmer: auf dem Misthaufen.

■ DIE WURMFARM FÜR ZU HAUSE

Die Farm besteht aus vier Etagen: Die unterste Etage ist ein Sammelbecken für Flüssigdünger mit Abflusshahn. Die erste, zweite und dritte Etage sind Arbeitskisten, in denen die Würmer leben und wo sie die Grünabfälle/Rüstabfälle fressen und zu Humus verarbeiten. Diese drei Etagen sind mit einem Siebboden versehen, so dass die Würmer von einer Etage zur anderen wandern können. Wenn die unterste Kiste mit Humuserde voll ist, dann entleert man die Erde in ein Balkonkistchen oder in den Garten und setzt die nun leere Arbeitsform wieder obenauf, und der Kreislauf beginnt von vorne. Ein Deckel mit feinsten Luftlöchern schliesst zuoberst die Farm ab. Die Arbeit in der Farm erledigen die Mistwürmer, eine einheimische und verwandte Art des Regenwurms.

www.wurmfarm.ch



haufen». Sie sind als Alternative zum herkömmlichen Kompostieren gedacht. Eine solche «Wurm-Farm» ist 73 cm hoch (maximal mit drei Etagen) und hat einen Durchmesser von 50 cm. «Von der 'Wurm-Farm' geht kein Geruch aus, daher kann sie auf dem Balkon oder im Keller/Estrich stehen oder sogar in der Wohnung, da sie keine Emissionen verursacht», sagt Steiger sehr selbstbewusst. Es bestehe überhaupt keine Gefahr, dass die Würmer aus der «Wurm-Farm» entweichen würden. «Die Würmer mögen kein Licht und sind nur dort, wo sie zu fressen finden.» So könne jeder seinen eigenen Dünger, und sei es nur für den Kräutergarten oder die Topfpflanzen, herstellen. Durch den Einsatz von Kompostwürmern lässt sich eine beschleunigte Stabilisierung des organischen Materials erreichen. Instabile Bestandteile werden so gebunden und in wertvolle Nährstoffe umgewandelt, die den Pflanzen in milder Form und langfristig zur Verfügung stehen. Hier zeigt sich eine Überlegenheit der (mesophilen) Wurmkompostierung gegenüber der (thermophilen) üblichen Kompostierung. Die Hitzeentwicklung bei der normalen Kompostierung hemmt nämlich die Zersetzung des pflanzlichen Materials. Deshalb setzt sie auf die Würmer, die sie regelmässig zufügt. Auch bei grossen Komposthaufen. Eine Humus-Wurm-Farm im Garten sei einfach zu erstellen und brauche wenig Pflege: «Sie füttern die Würmer mit Ihren täglichen Garten- und Küchenabfällen und erhalten innerhalb von kürzester Zeit wertvolle Humuserde.» Und während sie das so sagt, deckt sie liebevoll die Würmer wieder mit Abfällen und bereits vorhandenem Humus zu.

Weitere Informationen und genaue Anweisungen gibt Ihnen gerne Marianne Steiger in Graubünden, unter oeko@compunet.ch

Marianne Steiger

Redaktionsleiterin