

Tipps zur Kompostierung im eigenen Garten

- Grundsätzlich unterscheidet man zwischen offener Kompostierung (klassischer Komposthaufen) und geschlossener Kompostierung (Schnellkomposter aus dem Handel).
- Ein Standplatz im Halbschatten schützt den Komposthaufen vor vollständiger Austrocknung. Ohne eine gewisse Grundfeuchte können sich Mikroorganismen nicht ausbreiten, dadurch verlangsamt sich der Rotteprozess erheblich.
- Der Kompost sollte auf natürlichem Untergrund aufgesetzt werden (nicht auf Asphalt, Beton, Steinen, etc.), damit Bodenlebewesen, wie Regenwürmer, in den Kompost einwandern können.
- Als Grundlage des Komposthaufens dient eine etwa 10 cm dicke Schicht aus Strauchschnitt. Diese sorgt schon an der Basis für eine ausreichende Belüftung und baut Staunässe vor.
- Eine Abdeckung schützt vor zu viel Nässe, verhindert das Auswaschen von Nährstoffen und fördert gleichzeitig die Wärmeentwicklung. Zur Abdeckung eignet sich z. B. ein Textilvlies oder eine Schilfmatte.
- Es sollten nie große Mengen eines einzigen Materials aufgebracht werden. Feuchtes Material, wie z. B. Küchenabfälle, sollten mit trockenem grob strukturiertem Material, wie Baumschnitt, gemischt werden. Hierdurch entstehen Hohlräume, die den Kompost belüften.
- Das gelegentliche Umsetzen des Kompostes ist für eine optimale Rotte unerlässlich. Unterschiede in Feuchtigkeit und Temperaturen zwischen Kompostkern und –mantel verhindern, dass das Material gleichmäßig verrottet. Das Umsetzen fördert die Belüftung und sorgt für gleiche Rottebedingungen des gesamten Kompostmaterials.
- Küchenabfälle am besten immer mit trockenen Gartenabfällen abdecken, andernfalls werden Fliegen angelockt.
- Nach etwa 3 Monaten ist der so genannte **Frischkompost** fertig. Da er noch nicht vollständig verrottetes Material enthält und eine relativ grobe Struktur aufweist, eignet er sich am besten als Mulch und zur Bodenverbesserung.
- Je nach Witterung ist nach 6 bis 12 Monaten der **Reifkompost** entstanden. Er zeichnet sich durch eine feinkrümelige Struktur, eine gleichmäßige dunkelbraune Färbung und einen Geruch nach frischer Walderde aus. Der Reifkompost kann auch als Blumenerde für Topfpflanzen verwendet werden.

Was darf auf den Kompost?

- Obst- und Gemüseabfälle, auch (gespritzte) Zitruschalen (diese verrotten aber deutlich langsamer als andere Küchenabfälle)
- Tee, Kaffeesatz und -filter
- In kleinen Mengen Küchenpapier
- Unbehandelte Holzwolle, Hackschnitzel und Sägemehl
- Baum-, Strauch-, Heckschnitt und Stroh am besten häckseln, da Holz eher langsam verrottet
- Laub und Rasenschnitt, Tannennadeln (verrotten allerdings sehr langsam)
- Fallobst nur in kleinen Mengen und gut untermischen, da hier sonst Fäulnis droht

Was darf nicht auf den Kompost?

- Jegliche Abfälle tierischer Herkunft (Fleischreste, Mist, Einstreu, Fäkalien, Kadaver) sollten aus hygienischen Gründen nicht auf den Kompost gegeben werden. Die Temperaturen innerhalb des Kompostes sind in der Regel nicht hoch genug, um Keime wie bspw. Salmonellen abzutöten.
- Gekochte Essensreste locken meist nur ungewünschtes Ungeziefer wie bspw. Ratten an.
- Holzkohle, Kohleasche und Grillkohle können hohe Schwermetallgehalte aufweisen.
- Keine Samenstände von Pflanzen zum Kompost geben, damit aus dem ausgebrachten Kompost später keine (Un-)Kräuter sprießen.

E X K U R S – Der Unterschied zwischen Rotten und Faulen

Rotte: Das organische Material wird unter Einfluss von Luftsauerstoff (aerob) von Pilzen und Bakterien abgebaut. Je nach Temperaturverlauf sind erste gute Ergebnisse (siehe Frischkompost) schon nach etwas 3 Monaten zu erwarten

Fäule: Diese natürliche Form der Gärung wird durch Mikroorganismen unter Sauerstoffmangel (anaerob) ausgelöst. Bei dieser Form der organischen Zersetzung werden häufig Gase wie Ammoniak und Schwefelwasserstoff freigesetzt, die zu starker Geruchsbelästigung führen