

GRÜNABFÄLLE REDUZIEREN

Durch die Verwertung von Garten- und Küchenabfällen zu Komposterde können wir Kreisläufe optimal schliessen. Aber auch in diesem Bereich können Abfälle vermieden werden. Folgende Tipps zeigen, wie Garten- und Küchenabfälle reduziert oder gar vermieden werden können:

IM GARTEN

- Blumenwiesen und langsam wachsenden Rasen anlegen
- Rasenschnitt liegen lassen, um als natürlicher Mulch zu dienen
- Laub unter Hecken und Bäumen verteilen, um den Boden zu decken und Feuchtigkeit zu speichern
- Mehrjährige Stauden pflanzen
- Asthaufen oder Totholz anlegen, um Lebensraum für Kleintiere zu schaffen
- Baum- und Strauchschnitt zu Häcksel verarbeiten und als Schutz für Pflanzen oder als Strukturmaterial für den Gartenkompost verwenden



IN DER KÜCHE

- Biogemüse nach dem Waschen ungerüstet verarbeiten
- Nur kaufen, was gebraucht wird und es schnell verarbeiten
- Früchte und Gemüse einmachen, um sie länger haltbar zu machen



WEITERE INFOS

IG Kompost Köniz:
www.kompo-k.weebly.com



Kompostforum: www.kompost.ch



KOMPOSTIEREN

Stadt Bern: Kompostberatung
www.bern.ch/themen/abfall/zusatzangebote/kompostieren



Kompostmerkblatt:
https://www.bern.ch/themen/abfall/zusatzangebote/kompostieren/downloads/Kompostmerkblatt_2022.pdf



WURMKOMPOST

www.wormup.ch



www.wurmkompost.ch



BOKASHI

Anleitung und Informationen zum Bokashi:
www.wurmkompost.ch/kuechen-bokashi-eimer-die-kompostalternative/



KREISLÄUFE SCHLIESSEN:

TIPPS ZUR KOMPOSTIERUNG VON GARTEN- UND KÜCHENABFÄLLEN

WIESO ZU HAUSE KOMPOSTIEREN?



In der Gemeinde Köniz dürfen nur Gartenabfälle (Strauchschnitt, Laub, Rasen) in der Grüngutsammlung entsorgt werden. Das gesammelte Grüngut wird von Könizer Landwirt:innen am Feldrand kompostiert. Dabei entsteht Komposterde, die als Dünger auf den Feldern ausgebracht wird. Lebensmittel und Fremdstoffe aller Art stören den Kompostierprozess. Deshalb ist es nicht erlaubt, Küchenabfälle (Rüstabfälle, verarbeitete und unverarbeitete Lebensmittel) mit dem Grüngut zu entsorgen.

Für die Verwertung von Rüstabfällen gibt es in Köniz kein flächendeckendes Angebot. Einige Quartiere verfügen über Kompostplätze, die von der IG Kompost unterhalten werden. Kann die Komposterde im Garten oder für Balkon- und Zimmerpflanzen verwendet werden, empfiehlt sich das Kompostieren zu Hause – im Garten, auf dem Balkon oder in Innenräumen. Dazu ist etwas mehr Eigeninitiative gefragt. Die private Kompostierung ist jedoch eine ökologisch sinnvolle Möglichkeit, lokal den natürlichen Kreislauf zu schliessen.

WAS GEHÖRT AUF DEN KOMPOST?

- Rüstabfälle aus der Küche
- Obst- und Gemüsereste ohne Steine
- Tee- und Kaffeesatz
- zerkleinerte Schnittblumen und Topfpflanzen
- zerdrückte Eierschalen



WAS GEHÖRT NICHT AUF DEN KOMPOST?

- Brot
- gekochte Speisereste
- Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte
- Knochen, Gräte, Schalen von Muscheln/Schnecken
- Plastik
- Holz und Kohleasche
- Blähton
- Katzenstreu und Kleintiermist
- Kranke Pflanzenteile, Neophyten
- Zigaretten
- Öle und Fette
- Kompostsäckli



- ! alle Fremdstoffe entfernen
- ! Kompostmaterial zerkleinern
- ! hartschaliges Material zerdrücken

Zitruschalen eignen sich nur bedingt zum Kompostieren. Schalen von ungespritzten Zitrusfrüchten können stattdessen zum Aromatisieren von Ölen oder zur Teezubereitung verwendet werden.

VORTEILE VON KOMPOST

Kompost ist ein wertvoller Dünger und verbessert die Bodenstruktur und -qualität im Garten. Durch die Kompostierung können Sie aktiv zum Umweltschutz beitragen und gleichzeitig Ihren Balkon oder Garten mit wertvollem Humus versorgen.



KOMPOSTIERSYSTEME FÜR ZU HAUSE



Die Wahl des geeigneten Kompostiersystems hängt von der verfügbaren Fläche, der Menge an anfallendem Material und dem Standort ab.

KOMPOST IM GARTEN



Wir empfehlen eine vorgängige Abklärung bei der Verwaltung. Fragen Sie auch Ihre Nachbar:innen, ob sie an einer gemeinsamen Kompostierung interessiert sind. Ein Team mit Durchhaltewillen hat gute Chancen auf eine erfolgreiche Umsetzung.

Besonders geeignete Standorte für Gartenkomposte sind halbschattige, windgeschützte und gut erreichbare Stellen im Garten. Die Wände und der Boden sollten durchlässig sein, damit die für den Abbauprozess verantwortlichen Lebewesen ein- und abwandern können.

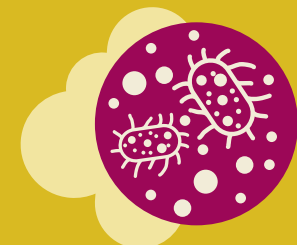
Wenn eine Kompostierung im Garten dennoch nicht erlaubt oder erwünscht ist, gibt es auch Möglichkeiten, auf dem Balkon oder sogar in Innenräumen zu kompostieren.

WURMKOMPOST FÜR DRINNEN UND DRAUSSEN

Für die Wurmkompostierung können Holzkisten, Tongefässe oder spezielle Behälter verwendet werden. Der Wurmkompost kann drinnen (Küche, Keller) oder draussen auf dem Balkon oder auf der Terrasse aufgestellt werden. Dabei gilt zu beachten, dass die Würmer weder zu heisse noch frostige Temperaturen mögen. Der Wurmkompost sollte idealerweise an einem kühlen, gut belüfteten Ort platziert und im Winter vor Frost geschützt werden.



BOKASHI



Im Gegensatz zur Kompostierung im Garten oder in der Wurmkompostierung wird das Material im Bokashi-Eimer fermentiert. Dieser Prozess ist anaerob, er findet also unter Ausschluss von Sauerstoff statt. Nach Abschluss der Fermentierung, muss die dabei entstandene Silage noch mit Erde vererdet werden, damit sie als Komposterde verwendet werden kann.