

ÄSÜÜBERI SACH

Kompostieren hilft beim Abfallminimieren

Pro Person und Jahr werden in der Schweiz rund 66 kg Speise- und Küchenabfälle via Kehrichtabfuhr entsorgt. Beträchtliche Anteile dieses Abfalls können einfach vermieden oder lokal kompostiert werden. Wenn wir dies schaffen, sparen wir Geld, vermeiden Transporte und reduzieren die Kehrichtmengen, die in die Verbrennung gelangen.

31 kg

Nahrungsmittel

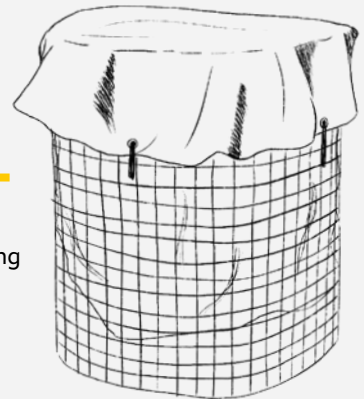
35 kg

Rüst- und
Gartenabfälle



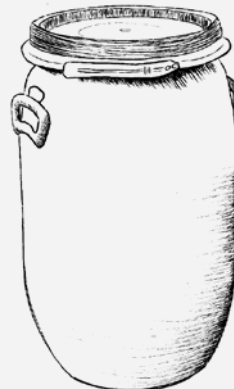
? kg

private Kompostierung



81 kg

Gartenabfälle



13 kg

Speise- und Küchenabfälle
separat gesammelt
(v.a. aus Gastgewerbe)

Biogener Abfall pro Person und Jahr in Uri (Quellen: Abfallbericht Kanton Uri 2019 und Kehrichtzusammensetzung BAFU 2012)

Die Entsorgung von Nahrungsmitteln (Foodwaste) soll und kann weitgehend reduziert werden. Schwierig zu vermeiden sind aber Rüstabfälle. Für sie ist das Kompostieren vor Ort eine ökologische Alternative.

Das darf auf einen Hausgartenkompost:

- Rüstabfälle von Gemüse und Früchten
- Kaffeesatz und (nicht plastifizierte) Teebeutel
- zerkleinerte Eierschalen
- Schnittblumen und Topfpflanzen

Diese Küchen- und Haushaltsabfälle werden idealerweise mit Rasen-, Strauch oder Baumschnitt und weiterem Grüngut aus dem Garten vermischt. Nicht kompostiert werden sollen tierische Speisereste, Hunde- und Katzenkot sowie Asche.

Sind Sie experimentierfreudig?

Dann möchten wir Ihnen zwei etwas exotischere Kompostvarianten vorstellen:

- **Bokashi** ist japanisch und bedeutet fermentiertes, organisches Allerlei. In einem Gäreimer werden unter Luftabschluss zerkleinerte Küchenabfälle gesammelt und mit pulverisierten effektiven Mikroorganismen angereichert. Nach einer Gärzeit von wenigen Wochen kann das Produkt – eine kompakte silageartige Masse – als natürlicher Dünger mit Erde vermischt werden. So entsteht innert kurzer Zeit äusserst nährstoffreiche Erde, die dann wiederum bepflanzt werden kann.

Vorteil: Mit der Bokashi-Methode lassen sich nicht nur Rüstabfälle sondern auch Speisereste wie Fleisch-, Fisch- und Käsereste verwerten.

Nachteil: Ein kleiner Garten, ein Hochbeet oder eine interessierte Person als Abnehmer/in ist gefragt, um das Produkt sinnvoll weiterverwenden zu können.

- Eine **Wurmkiste** ist ein Mini-Komposthaufen in einer Holzkiste, in der Würmer leben. Zerkleinerte Rüstabfälle, Obst- und Gemüsereste sowie Kaffeesatz kommen in die Kiste. Innert einigen Wochen werden die Küchenabfälle von den Würmern zersetzt und in wertvolle Komposterde umgewandelt.

Vorteil: Ein Wurmkompost kann drinnen oder – ausser im kalten Winter – draussen angelegt werden. Ein paar Blumentöpfe reichen, um die anfallende Komposterde zu verwerten.

Nachteil: Im Gegensatz zur Bokashi-Methode mögen Würmer nur pflanzliche Abfälle.

→ Keine Zeit oder keine Lust zum Kompostieren?

Fragen Sie in ihrem Bekanntenkreis oder in ihrer Nachbarschaft nach. Vermutlich finden Sie rasch eine motivierte Gärtnerin oder einen ambitionierten Selbstversorger, die sich über ihre Rüstabfälle freuen.

→ Und wohin mit den Gartenabfällen?

ZAKU sammelt von März bis November regelmässig die Gartenabfälle ein. Die Termine finden sich in den Abfuhrplänen der Gemeinden. Ausserdem können Sie mit Ästen, Schnittgut, Holzstücken oder Steinen in verlassenem Gartenecken lockere Haufen aufschichten. Diese Kleinstrukturen dienen Reptilien, Amphibien, Kleinsäugetieren und Insekten als wertvolle Lebensräume. So vermeiden Sie Lastwagentransporte und fördern auf einfache Art und Weise die Biodiversität.



Weitere Informationen, Tipps und Links zu Hintergrundwissen finden Sie unter www.ur.ch/sauberesache