



## Balkon-Kompostsysteme

	Wurmkompost	Effektive Mikroorganismen (EM), Bokashi
Behälter	Luftdurchlässiger Behälter oder Wurmkomposter mit Etagen (siehe Rückseite)	Luftdichter Behälter oder speziellen Bokashi-Kübel (siehe Rückseite)
Kosten	0.- (selber machen) bis 350.- Sfr. inkl. Würmer	ca. 100.- Sfr., plus Mikroorganismen 5-10kg EM pro m3 Kompost (ca. 30.- Sfr. oder selber herstellen).
Wie funktioniert der Abbau?	Aerob (mit Luftzufuhr) & mittels Würmer	Anaerob (ohne Luftzufuhr), als Silage, fermentiert, mittels Hefe- und Milchsäurebakterien
Wann ist der Kompost reif?	ab 2 Monaten, Kompost ist sofort einsetzbar...	Ab 3 Wochen, nicht direkt einsetzbar, min 30cm Abstand zu Blumen/andern Pflanzen oder mit Gartenerde mischen und 3 Wochen lagern, da die Silage noch "aktiv" ist (ph <4).
Wo soll der Kompost stehen?	12 bis 30 Grad Umgebungstemperatur, daher sollte der Wurmkompost im Winter in der Garage oder leicht gewärmten Räumen stehen.	Idealtemperatur ist zwischen 18 und 25 Grad unter 8 Grad ruht die Fermentierung.
Was kann kompostiert werden?	Früchte, Rüstabfälle, Kaffeesatz, Teebeutel, Karton, Laub, Haar,	Früchte, Rüstabfälle usw. aber auch Käserinde, Fleisch, Essensreste
Spezielles zum System	WC-Papierrollen, Eierkarton & Haushaltspapier (die Zugabe von Faserstoffe von 30 bis 50% des Kompostgutes wird empfohlen). Der Karton reguliert zudem den Feuchtigkeitsgehalt des Kompostes (nass oder trocken dazu geben).	Flüssigkeit welche sich am Boden des Behälters sammelt regelmässig ablassen.
Was kann <b>NICHT</b> kompostiert werden?	Salzige Essensreste, Kot, Asche, chemisch behandeltes Kompostgut, Knochen, Milchprodukte, Holz... und natürlich keinen Abfall wie Metall, Glas usw.	Asche, behandeltes Holz, natürlich keinen Abfall wie Metall, Glas usw.
Gut zu wissen...	Würmer nicht überfüttern - weniger ist mehr. Kartoffelschalen, Zitrusfrüchte, Zwiebeln, Brot oder ungesalzene Essensreste... erst nach der Startphase ab dem 3. Monat	2 Behälter verwenden, damit weiter Kompost gesammelt werden kann, während im vollen Behälter «fermentiert» wird
Unkraut	Auf den Kompost bevor der Samen gebildet wird (sonst professionelle Kompostanlage) oder in der Sonne vertrocknen lassen. Bei Zweifel: Nicht in den Kompost!	Samen werden fermentiert und unschädlich gemacht.

Weiteres:

Grüne Baumblätter können alle auf den Kompost, braune Blätter in kleinen Teilen und welke Blätter besser als Laub-Mulch oder in seperatem Gitterkompost verwerten & ggf. wässern.

Bodenverbesserer (z. B. Kalk, Ammoniumsulfat, Beinwell...) nur nach ph-Messung einsetzen, meist unnötig, da Kompost selber leicht alkalisch ist.

Man kann nie genügend Kompost haben (sofern Land, Garten vorhanden). Vielseitig einsetzbar nicht nur bei Gemüse, sondern auch bei Blumenbeeten & Bäumen.

Beispiel Wurmkomposter aus Ton  
 Hergestellt in DE  
 Kosten 365.- Fr.  
 inkl. Porto, Substrat und Würmer



Beispiel Bokashi-kompostier-2er Set

Kosten 112.- Fr.  
 inkl. Porto und 1 kg EM- Ferment



### Liste C/N-Verhältnis

Ideal ist etwa 20/1 bei einem Kompost/Wurmkompost

Organisches Material	C Kohlenstoff	N Stickstoff
Sägemehl	250-500	1
Papier	200	1
Getreidestroh	50-150	1
Getreidepelzen	50-80	1
Getreidekleie	30-50	1
Maishalme	60	1
alter Grasmulch	55	1
Baumlaub (je nach Art!)*	30-50	1
altes Heu	30	1
Kartoffelkraut	25	1
stroharmer Frischmist	20-25	1
Küchenabfälle	20-25	1
Hülsenfruchtstroh	15	1
Stallmist	10-15	1
Rasenschnitt	10-15	1
Mischkompost	10-20	1
Grünmasse	5-15	1
Hühnermist	8	1
Mistsickersaft	2-3	1
Hornspäne	1	1
Harn	0,8	1

### ph/Kalziumgehalt Kompost

\*hoher Kalziumgehalt  
 (basisch, hoher-ph-Wert): Kohlblätter,  
 Gemüseabfälle, Laub von Esche,  
 Kirsch, Weissdorn, Linde, Ahorn,  
 Rosen)

\*tiefer Kalziumgehalt  
 (sauer, tiefer ph-Wert, viele H+ Ionen)  
 Baumborke, Farne, Heu, Laub von  
 Rotbuche, Birke, Hainbuche, Eichen,  
 Moos, Holz

Kompost hat in der Regel einen ph-  
 Wert von 7 bis 7.5. d.h. neutral-  
 basisch. Eine zusätzliche Kalkung von  
 kompostgedüngten Flächen ist daher  
 kaum nötig oder kontraproduktiv wenn  
 säureliebende Pflanzen angebaut  
 werden.