Da ist der Wurm drin

Kompostkisten für die Wohnung boomen. Ist das nicht eklig? Brechen die Tiere nicht aus? Ein Selbstversuch.

Von Mara Pitz

Fotos: memoangeles, brgfx – stock.adobe/ Wurmkiste.at

In meiner Küche leben Würmer. Doch das stört mich nicht. Dieser Zustand ist volle Absicht, denn ich bin seit Neuestem Besitzerin einer sogenannten Wurmkiste, die ab jetzt unsere Bioabfälle in wertvollen Humus verwandeln soll. Genauer gesagt sollen das die rund 500 Kompostwürmer erledigen, die den Holzkubus bewohnen.

Wurmkompostierung in der Wohnung ist nicht neu. Schon länger gibt es Firmen, die eigens dafür gefertigte Behälter anbieten. Doch die Coronakrise lässt die Branche boomen. Schließlich sind die meisten Menschen derzeit öfter zuhause, und weil häufiger gekocht wird, fällt auch mehr Biomüll an. Außerdem haben dieses Jahr viele mit dem Gärtnern angefangen, ob auf dem Fensterbrett, dem Balkon oder der Wiese hinterm Haus. Das alles waren für mich Gründe, einen Kurs bei dem österreichischen Hersteller „Wurmkiste.at“ zu belegen. „Die Nachfrage hat sich dieses Jahr vervierfacht“, erklärt mir Kursleiterin Lisa Kutsch, die bereits seit einigen Jahren eine Wurmkiste zuhause hat. Ihre Erfahrungen gibt die 30-jährige Kölnerin in Workshops in ihrer Heimatstadt weiter, wo man sein eigenes Exemplar aus vorgefertigten Teilen zusammenbaut. In Wien bietet die Firma schon länger Kurse an, sodass dort bereits rund 2000 Wurmkisten in Betrieb sind. In Deutschland sind die Workshops noch auf Berlin, Hamburg und Köln beschränkt.

Quintessenz des achtstündigen Kurses: Die Wurmkiste ist gut durchdacht. Jedes Luftloch wird von innen mit einem Stoff abgedichtet und mit Tackernadeln „ausbruchsicher“ gemacht. Eine Hanfmatte soll Fruchtfliegen abhalten. Und: Würmer sind ganz schön faszinierend.

Sind die Tiere gestresst, kommen sie an die Oberfläche

Bei den Bewohnern der Kiste handelt es sich um Kompostwürmer mit dem lateinischen Namen Eisenia foetida. Sie sind etwas kleiner als Regenwürmer und bevölkern in der Natur Erdschichten nahe der Oberfläche. Sie lieben Dunkelheit. „Wenn Ihr die Kiste öffnet und Eure Würmer tummeln sich in Massen an der Oberfläche, ist das ein Zeichen von Stress“, erklärt Lisa. Dann gilt es, den Grund für das Unbehagen zu finden. Manchmal liegt es einfach daran, dass es den Würmern zu trocken ist. („Dann einfach die Kiste mit einer Sprühflasche befeuchten“). Oder es ist zu warm. Die Wohlfühltemperatur liegt zwischen 15 und 25 Grad, erklärt Lisa. Ein perfekter Standort für die Kiste ist also einer, an dem man sich sommers wie winters auch als Mensch gerne länger aufhält.

In einem Fall kamen die Kompostwürmer regelmäßig nach oben, obwohl scheinbar alle Bedingungen stimmten, erzählt Lisa, bis sich herausstellte: Sie fühlen sich von den Vibrationen der Waschmaschine gestört, die im Stockwerk direkt über ihnen schleudert. Diese Geschichte sorgt für besorgte Blicke unter uns Kursteilnehmern. Würmer zu halten, habe ich mir jedenfalls einfacher vorgestellt. Lisa ermutigt uns: „Wer Zimmerpflanzen hat, der schafft das locker.“

MEHR INFOS

▶ Mehr über das Thema und über die im Text beschriebene Kiste (Kostenpunkt für das einfachste Modell rund 160 Euro) auf **www.wurmkiste.at**.

▶ **Buchtipp**: „Kompost aus der Kiste: Wurmkisten für den Hausgebrauch selbst bauen“ von Lydia Bruksch (Verlag Eugen Ulmer, 96 Seiten, 12,90 Euro).

> »Bei guter Pflege kann ein Kompostwurm sieben Jahre alt werden.«
>
> Lisa Kutsch, gibt Wurmkisten-Kurse

Simpel scheint dagegen die Ernährung der kriechenden Komposter: Obst- und Gemüsereste außer Zitrusfrüchten, Pflanzenabfälle, Kaffeesatz, Teebeutel und Papier. Etwa 20 Prozent der Nahrung sollte aus angefeuchtetem Papier oder Pappe bestehen. Grob gesagt darf alles, was auf den Kompost kann, auch in die Wurmkiste.

Die Wurmkiste ist auch als Hocker nutzbar und ist „ausbruchsicher“, verspricht der Hersteller. Oben: Kompostwürmer sind etwas kleiner als Regenwürmer.

Die Wurmkiste stinkt nicht, versichert uns Lisa. Auf einem Komposthaufen komme es neben der Wurmkompostierung auch zu Gär- und Faulprozessen, beides anaerobe Vorgänge, die also ohne Sauerstoff ablaufen. Die Prozesse bei der Wurmkompostierung laufen dagegen aerob, mit Sauerstoff ab. „Sie riecht deswegen bestenfalls nach Waldboden und das auch nur bei offenem Deckel“, so Lisa. Unangenehme Gerüche können ein Zeichen dafür sein, dass zu viel gefüttert wurde und die Tiere mit dem Vertilgen nicht nachkommen.

Bei guter Pflege kann ein Kompostwurm sieben Jahre alt werden. Interessante Fußnote: Würmer von Besitzern, die sich selbst ungesund ernähren, erreichen dieses Alter meist nicht. Denn eine Fütterung nur mit Pizzakartons und Kaffeesatz führt bei den Tieren zu Mangelernährung.

Heimfahrt vom Seminar: Die Hände schmerzen vom Schrauben – und der Kopf schwirrt vor lauter Informationen. Dabei steht der Höhepunkt des Tages noch bevor: Der „Einzug“ der Würmer, die zweifach in einem Plastiksack verpackt auf dem Rücksitz liegen. Zuhause angekommen, luge ich in den aufgeschnittenen Beutel: Kein einziges Tier ist zu sehen – nur das braune Substrat aus Kokosschnetzeln, in dem die Tiere bis zu drei Wochen überdauern können.

Eklig wird es, als ich den Inhalt des Sacks in die Kiste entleere: Die braune Masse bewegt sich! Überall schlängeln sich Würmer. Ich zweifle erstmals an meinem Vorhaben. Diese Viecher sollen ab jetzt in unserer Küche leben? Wie beschrieben packe ich etwas angefeuchteten Karton in den Behälter und feuchte das Substrat an. Gottseidank soll ich die Würmer jetzt ohnehin drei Tage in Ruhe lassen. „Zum Akklimatisieren“, wie Lisa erklärt hat. Auch ich brauche dafür Zeit.

Fazit nach sechs Tagen: bisher kein Ausbruch. Die Kiste verströmt einen Geruch nach frischem Fichtenholz. Hebt man den Deckel, duftet es tatsächlich nach Walderde – alles in allem also geruchlich eine Mischung aus Ikea-Warenlager und Kindheit auf dem Land.

Mittlerweile habe ich mich sogar dazu überwunden, den Feuchtigkeitsgehalt des Substrats mit der Hand zu prüfen. Nach drei Tagen gab es die erste Fütterung mit Kohlrabischalen, feuchtem Zeitungspapier und Teebeuteln, über die sich die Tiere direkt hermachten.

Aus zehn Kilo Biomüll wird ein Kilo feinster Humus

Eine gut gepflegte Kiste kann nach Angaben des Herstellers mehr als zehn Jahre betrieben werden und wirft jährlich bis zu 20 Liter Wurmhumus ab. Die Formel: Aus zehn Kilogramm Biomüll entsteht ein Kilo Wurmhumus. Hinzu kommt der sogenannte „Wurmtee“. Flüssigkeit wird in einer Schublade am Boden der Kiste gesammelt und dient als Dünger für Zimmer- und Kübelpflanzen. Das ist eine gute Bilanz, finde ich. Denn da wir keine Biotonne haben, landeten unsere Küchenabfälle bisher ausnahmslos im Restmüll und somit in der Verbrennungsanlage.

Jetzt ist erst mal Geduld angesagt. Bis zur ersten Ernte muss ich noch ein paar Monate warten. Unseren Biomüll sehe ich aber bereits jetzt mit anderen Augen: Er ist Wurmfutter.

QR-Code scannen und Bilder vom Workshop sowie ein Video vom „Einzug“ der Würmer ansehen.

MODERNE ZEITEN

Mara Pitz
zum Homeoffice

Arbeiten, frei nach Sartre

Sartre muss Erfahrung mit dem Arbeiten im Homeoffice gehabt haben. An was mag er sonst gedacht haben, als er den berühmten Satz „L’enfer, c’est les autres“ („Die Hölle, das sind die anderen“) schrieb? Nach nunmehr drei Monaten am heimischen Schreibtisch in einem hellhörigen Mehrfamilienhaus kenne ich alle störenden Angewohnheiten der Nachbarn auswendig. Ich kriege mit, wenn die Kinder im Haus ihre Corona-Hausaufgaben nicht kapieren. Die junge Frau über mir hält sich mit Aerobic fit – und springt mir gefühlt jeden Vormittag zu Musik auf dem Schädel herum. Wenn sie fertig ist, saugt sie die Wohnung durch – lautstarkes Stühlerücken inklusive. Unter mir wird dagegen im Akkord auf dem Balkon geraucht. Bei gekipptem Fenster riecht mein Arbeitszimmer nach Eckkneipe. Und die Studenten-WG im Haus lässt es jetzt, wo die Clubs geschlossen haben, öfter zuhause krachen – bis 3 oder 4 Uhr, auch unter der Woche. Es gibt jedoch auch einen Leidensgenossen, in der Wohnung nebenan. Jedenfalls höre ich dort regelmäßig einen Mann dienstlich telefonieren. Diese Telefonate wecken in mir fast sentimentale Gefühle. Denn irrigerweise ist es ja nicht so, dass man sich vor Corona im Büro niemals gegenseitig gestört hätte. Es waren nur andere Geräusche. Abhilfe verspricht – wie sollte es anders sein – eine Internetseite. Auf www.imisstheoffice.eu („Ich vermisse das Büro“) lassen sich typische Bürosounds abspielen: Kopierergeräusche, Telefonklingeln, sogar das Schwätzen einer Kollegin, Schritte auf dem Flur oder Apfelessgeräusche kann man per Klick ein- und ausstellen und so seinen individuellen Büro-Klang schaffen. Wenn ich das dann laut genug drehe, höre ich vielleicht die Nachbarn nicht mehr. Einen Versuch ist es wert.

mara.pitz@vrm.de

DAS MACHT GLÜCKLICH

Beim Schreiben einer Kolumne

Wenn der letzte Satz im Kopf ist: Ab da schreiben sich alle anderen fast wie von alleine

Wenn die Kollegin mit dem Adlerauge beim Gegenlesen noch den unauffälligsten Tippser findet

Wenn man nachher Mails von Lesern kriegt, denen es genauso geht