



Presseinformation Herbst 2021

Zero Waste beim Kochen - die WurmKiste bringt stylischen Klimaschutz in die Küche

Altglas wird zu neuem Glas, daher ist getrenntes Entsorgen wichtig. Das wissen die allermeisten. Doch dass **die eigenen Bioabfälle wieder zu wertvoller Erde werden** können, ist nicht mehr ganz so selbstverständlich. So landen wertvollen Bio-Reste allzu oft im Restmüll.

“Kompostieren ist wertvolles ‘altes Wissen’ und in der Natur alltäglich. Neu ist jetzt nur, dass es auch mitten in der Küche - gut getarnt als Hocker - funktioniert. Es macht nicht nur Freude, sondern bindet auch CO2 im Boden und bedeutet aktiven Klimaschutz.” schwärmt David Witzeneder, Geschäftsführer von WurmKiste.at

Wann wird der Apfelbutz zum ‘Müll’?

Apfelbutz, Bananenschale, Karottengrün und Kaffeesatz. Laut Definition besteht Biomüll aus ‘Abfall, der aus organischen Produkten entstand und verrotten kann.’ Leider tut er das aber viel zu selten und füllt stattdessen ein Drittel der durchschnittlichen Restmülltonnen. Durch den dort entstehenden Geruch weist er eindeutig darauf hin, dass er dort nicht hingehört. Zudem besteht er hauptsächlich aus Wasser, weswegen er für die thermische Verwertung (Müllverbrennungsanlagen) nicht optimal geeignet ist. Der größte Nachteil ist allerdings, dass mit dem Wurf in den Restmüll der **Biomüll dem natürlichen Nährstoffkreislauf entzogen** wird.

Biomüll als Ressource wahrnehmen

Gibt man Biomüll in die WurmKiste, stinkt er nicht, im Gegenteil. Durch die rasche Besiedelung mit Mikroorganismen entstehen keine Fäulnisprozesse, wie man sie aus dem Mistkübel oder der Biotonne kennt. Die Würmer pupsen auch geruchlos. Kleine Ausnahme: Bei den Resten von Kohlgewächsen kann es ein bis zwei Tage etwas intensiver zugehen. Aber dem kann man mit einer Gabe Mineralmischung entgegenwirken. **Der übliche WurmKisten-Geruch erinnert an Waldboden** und verleitet dazu, den Prozess von den kleingeschnittenen Bio-Resten hin zu freinkrümeliger, dunkelbrauner Erde genau zu beobachten.

*“Wir nennen es ‘Wormwatching’. Einige WurmKistenbesitzer*Innen schreiben diesem Zustand des vertieften Kistenschauens einen entschleunigenden oder sogar therapeutischen Effekt zu. Wundern tut uns das nicht, wir sehen es als Garteln im Kleinformat. Und dass Gartenarbeit gut fürs Gemüt ist, daran zweifelt niemand.”* gibt Judith Andlinger Einblick in die Nachrichten an das Support-Team von WurmKiste.at

Beim Kompostieren in der Wurmbox wird der eigene Biomüll wieder zu wertvoller Erde. **Innerhalb von sechs Monaten verwandeln sich 50 kg Bioabfälle in 5 kg fertigen Wurmhumus.** Dieser ist lebendige und nährstoffreiche Erde, ideal für die eigenen Pflanzen im Garten, am Balkon oder im Zimmer. Es kann durchgehend gefüttert werden und es braucht keine Ruhezeit. Was laufend zu Verfügung steht ist der sogenannte "Wurmtee". Dabei handelt es sich um einen Flüssigdünger, der beim Kompostiervorgang entsteht, in einem Behälter aufgefangen wird und zum Gießwasser für die Pflanzen beigemischt wird.

"Für die meisten ist es schon eine spezielle Erfahrung, zum ersten Mal mit den bloßen Händen die selbst gemachte Erde aus der Wurmbox zu schaufeln, die vor kurzem noch der frische Kaffeesatz oder die braune Bananenschale war. Doch genau in diesem Moment passiert ganz viel. Spätestens dann, wenn man die eigenen Pflanzen damit düngt und die Ernte besser ausfällt als im Jahr zuvor, ist der Groschen gefallen, der Kreislauf ist geschlossen und alle haben was davon. Ganz nebenbei bringt es uns zu einem bewussteren Umgang mit dem, was wir auf der Erde hinterlassen möchten." beschreibt David Witzeneder die Erfahrungen der bereits zahlreichen Wurmboxbesitzer*Innen.



Eine gepflegte Wurmbox riecht nach Waldboden, Worm-Watching macht Freude (c)wurmbox.at

Eine Wurmbox ist praktischer Klimaschutz in der Küche

Die Wurmbox wurde, was den Herstellungsprozess und den Gebrauch betrifft, einer strengen CO₂-Prüfung unterzogen und anschließend mit der Entsorgung des Biomülls über den Restmüll und anschließender thermischer Verwertung beispielhaft mit Werten aus Wien verglichen.

"Es wurde klarerweise das Holz für die Box, jede Schraube, unsere Laptops, jeder Transportweg bis hin zum Etikett am Verpackungskarton alles eingerechnet." so David Witzeneder zum CO₂-Wurmbox-Test.

Die Prüfung ergibt, dass die Wurmbox nach 6 Monaten, also ab der ersten Ernte, Klimaneutralität vorweist, was den gesamten Herstellungsbereich betrifft - ganz ohne den Zukauf von teils undurchsichtigen CO₂-kompensations-Leistungen. Ab diesem Moment **erspart man unserem Planeten durch die Kompostierung in der Wurmbox ca. 65 kg CO₂ pro Jahr.** Für die einzelne Box bedeutet das vielleicht noch nicht so viel. Aber insgesamt sind laut aktueller Kundenumfrage über 20.000 Boxen von wurmbox.at in Betrieb. Es bedeutet insgesamt weniger Müllautos auf der Straße, weniger Pflanzenerde nach Hause schleppen und mehr Lebensqualität durch den bewussten Umgang mit Ressourcen.

Durch Kompostierung wird allerdings nicht nur CO₂ im Vergleich zu anderen Entsorgungswegen eingespart, es wird auch aus der Luft wieder im Boden gebunden. Aktuelle Berechnungen ergeben,

dass wir unseren CO₂-Überschuss auf der Erde auch dadurch vollständig ausgleichen könnten, wenn wir den Humus-Gehalt der landwirtschaftlich genutzten Flächen weltweit um 1% erhöhen.

Wurmhumus hat sogar die Fähigkeit, doppelt so viel Kohlenstoff zu speichern wie herkömmliche Erde.

"Humus besteht zu 58% aus Kohlenstoff – ein Teil davon war vorher als Kohlendioxid in der Luft enthalten. Wenn wir Humus vermehren, können wir damit Kohlendioxid aus der Luft im Boden binden. Jeder von uns kann so aktiv am Klimaschutz mitwirken." ist David Witzeneder fasziniert von den Fähigkeiten der Kompostwürmer.

Herbst und Winter: Die beste Zeit zum Start einer Wurmbox

Wer die eigenen **Jungpflanzen im Frühjahr mit selbst gemachtem Wurmhumus versorgen** möchte, sollte im Herbst oder Winter mit der Wurmbox beginnen. Bis zur Ernte des ersten eigenen Humus vergehen sechs Monate. Wurmhumus ist bester natürlicher Dünger: Die Würmer verdauen den Biomüll und beleben ihn mit verschiedenen Mikroorganismen. Dadurch ergibt sich eine optimale Versorgung der Pflanzen. Die Wurmbox ist ein schöner Begleiter durch die Jahreszeiten und im Winter holt sie ein Stück Natur ins Haus. Das ersetzt zwar keinen Garten, bietet aber spannende Erlebnisse für große und kleine Naturforscher*Innen. So lässt sich die Wartezeit auch verkürzen, bis es draußen wieder sprießt und blüht.

Als Hocker, Familienbox oder flexibler WormBag – eine Idee für viele Möglichkeiten

Die Wurmbox gibt es in verschiedenen Größen und Ausführungen. Als **Hocker mit Rollen passt sie sogar in kleine Küchen** und lässt sich, ob mit Sitzpolster oder schlichtem Holzdeckel als mobile Sitzgelegenheit nutzen. Die große FAMILIENBOX schafft die täglichen Bioabfälle von bis zu sechs Personen. Aufgrund ihrer Beschaffenheit aus robustem Lärchenholz und ihrer Größe kann die Box ebenso draußen in einem geschützten Bereich aufgestellt werden. Eine kostengünstige und hochwertige Alternative zur Wurmbox aus Holz bietet der WORM BAG. Das funktionelle System ist besonders geeignet, wo manchmal mehr oder weniger Bioabfall anfällt. Mit einem Verwertungsvolumen von bis zu 2 kg täglich können ebenso Restaurants, Cafés und andere Gewerbe davon profitieren.



Selbstgemachter Wurmtee als optimaler Bio-Pflanzen-Dünger, Wurmbox als Hocker beim Esstisch (c)wurmboxe.at

Kurzinfo zum Unternehmen

Die **Marke Wurmboxe.at** gehört zum Unternehmen **Wormsystems GmbH mit Sitz in Andorf/ Oberösterreich**. Das Unternehmen wurde 2015 von David Witzeneder mit der Vision von weniger Biomüll im Restmüll gegründet. Als Agrarwissenschaftler weiß er um die faszinierenden Fähigkeiten von Kompostwürmern. Sie helfen dabei, den natürlichen Kreislauf zu erhalten, CO₂ wieder im Boden

zu binden und Pflanzen optimal mit Humus zu versorgen. Biomüll ist somit eine wertvolle Ressource und sollte nicht im Restmüll landen. Die Wurmboxen werden in Österreich von Hand gefertigt und bestehen zum Großteil aus nachwachsenden Rohstoffen.

Derzeit sind **18 MitarbeiterInnen und 2 Milliarden Kompostwürmer** beschäftigt. Aus Überzeugung, dass Kompostierung ein wichtiges und freudvolles Handeln im Sinne von Klima- und Umweltschutz ist, engagiert sich das Unternehmen bei Zero Waste Austria als auch im Klimabündnis Österreich.



Das Wurmboxen-Team (c)wurmboxen.at

Kontakt und Interviewanfragen:

Judith Andlinger

judith.andlinger@wurmboxen.at

Direkter Pressefotos-Link:

<https://drive.google.com/drive/folders/1JL5qAylgnY1T1192jZTsYyVXLWBgrMXL?usp=sharing>

Weitere Infos:

<https://wurmboxen.at/>

<https://wurmboxen.at/presse/>

<https://wurmboxen.at/ueber-uns/>

<https://pramtaler-wurmzucht.at/>