

Kompost – welche Abfälle sind tabu?

Stephan Waska

Kompostieren ist Silber, aber erst die richtigen Zutaten führen zum braunen Gold.

Zehn wichtige Fragen zur Gewinnung von vollwertigem Kompost.

Kompost ist der wichtigste Dünger im Garten. Über ihn gelangen Nährstoffe in den Boden zurück, die die Pflanzen ihm entzogen haben. Nur in geringen Mengen gehen sie dem Kreislauf verloren. Organischer Dünger füllt die verbleibenden Lücken, aber auch Kompost, der viel nährstoffreiche Grünabfälle enthält. Unterschiedliche Zutaten aber machen die Nährkraft des Kompostes unberechenbar, selten enthält er zu wenige, öfters übermäßige Nähr- und sogar Schadstoffe. Dem können Sie vorbeugen: Fast alle Abfälle aus dem eigenen Garten dürfen auf den Kompost. Dazu zählen Gras, alle Laubarten, Gehölzschnitt von Laub- und Nadelbäumen, Staudenreste, Gemüsepflanzen, Balkon- und Schnittblumen. Obst- und Gemüseabfälle aus der Küche, zerkleinertes Stroh, unbehandelter Rinden- und Holzhäcksel wandert zu den Grünabfällen.

Was aber tun mit organischen Abfällen aus der Küche oder anderer Herkunft?

1. Schalen von Zitrusfrüchten und Bananen?

Sie werden mit Pflanzenschutzmittel gegen Schimmel behandelt. Diese Früchte schimmeln nicht so schnell wie Unbehandelte, verrotten aber genauso zügig, wenn Sie sie gut in den Kompost einarbeiten: Die chemischen Substanzen, die die Verrottung behindern, werden im Kompost weitgehend abgebaut. Gemüse, das auf diesem Kompost wächst, kann man ohne Bedenken essen. Nur wer große Mengen Zitrusfrüchte verbraucht, mutet den Mikroorganismen stark belastete Kost zu. Besser ist, unbehandelte Früchte kaufen.

2. Kaffeesatz und Tee Reste?

Kaffeebohnen und Teeblätter enthalten Schwermetalle, die sich beim Aufbrühen nicht herauslösen, aber auf den Kompost gelangen. Daher nur Mengen kompostieren, die im eigenen Haushalt anfallen.

3. Eierschalen?

Sie zersetzen sich nur sehr langsam. Eventuell an den Schalen roher Eier haftende Salmonellen sind nach zwölf Monaten Rotte abgetötet. Gut zerkleinert und mit anderen Abfällen vermischt, verbessern sie den Boden bei Bedarf mit Kalk.

4. Gekochte Essensreste?

Da gekochte Essensreste Ratten an den Kompostplatz locken, sollten Sie sie nur im geschlossenen Behälter kompostieren oder tief in den Kompost einarbeiten.

5. Gekaufte Schnittblumen und Topfpflanzen?

Schnittblumen und Topfpflanzen aus nicht biologischer Anzucht enthalten oft Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Wachsthemmstoffen. Sie reichern sich im Kompost und damit in der Gartenerde an. Ob sie ein schädliches Maß überschreiten, hängt von der Menge solcher Abfälle ab. Sträußen aus dem eigenen Garten und ausdauernden Topfpflanzen sollten Sie möglichst den Vorzug geben.

6. Holzasche?

Holzasche enthält bis zu 14 Prozent Kalium, was in lehmigen Böden mit hohen Kaliwerten zu Überdüngung mit diesem Nährstoff führen kann. In Bäumen lagern sich Schadstoffe aus der Luft und dem Boden ein. Je nach Herkunft der Bäume enthält ein Kilo Asche von unbehandeltem Holz bis zu 8 Milligramm Cadmium und 72 Milligramm Blei. Wer große Mengen Holz verheizt, bringt ihre Schwermetalle in der Asche konzentriert auf den Kompost; mehr als über Gehölzschnitt und Holzhäcksel. Kachel- und Holzofenbesitzer sollten ihre Asche nicht zum Kompost geben. Ein Kilo Asche von gestrichenem Holz kann im Extremfall 100 Gramm Blei enthalten. Solches Holz darf nicht verbrannt oder auf den Kompost kommen.

7. Kranke Pflanzen?

Verschiedene schädliche Pilze, Bakterien und Viren überdauern die Kompostierung, befallene Pflanzen dürfen nicht auf den Kompost. Darunter fallen Krankheiten wie Kohlhernie (*Plasmidiophora*), Welke- und Auflaufkrankheiten, Wurzel-, Stamm- und Fruchtfäule (*Phytophthora*, *Pythium*, *Verticillium*, *Fusarium*), Wurzel-, Spross-, Fruchtfäule (*Sclerotinia*) und Monilia. Feuerbrand (*Erwinia amylovora*) wird durch ein höchst ansteckendes Bakterium verursacht, befallene Pflanzen müssen verbrannt werden. Auch Viren wie Tomaten- oder Kartoffelfleckenvirus bleiben infektiös. Mit Mehltau, Rost, Blattflecken, Schorf und Rotpusteln befallene Pflanzen können Sie getrost kompostieren.

8. Wildkräuter?

Wurzelunkräuter wie Giersch, Disteln oder Ackerwinde überdauern die Rotte, Samen tragende Unkräuter verbreiten sich über den Kompost im Garten. Diese Pflanzen verjauchen Sie mehrere Wochen in Wasser. Wurzelunkräuter können Sie auch auf einem trocken sonnigen Platz ausbreiten und verdorren lassen.

9. Giftpflanzen?

Die giftigen Inhaltsstoffe von Nachtschatten-, Hahnenfuß-, und Liliengewächsen verändern sich während der Rotte und werden vollständig abgebaut. Schnittgut von Goldregen, Eibe und Thuja verrottet ebenso. Wer Eiben- und Thujenschnittgut häckselt, kann ihn in kleinen Mengen zum Kompost geben oder mit Rasenschnitt kompostieren.

10. Fremde Grünabfälle und Mist?

Nährstoffreiche organische Abfälle aus fremden Gärten oder anderen Quellen, wie Reste aus dem Gemüseladen, Pferde-, Rinder- und Geflügelmist

sollten Sie nur kompostieren, wenn beispielsweise in einem neuen Garten noch nicht genügend Pflanzenreste anfallen. Sie sollten die Herkunft dieser Abfälle genau kennen, zum Beispiel vom Biobauern. Um Überdüngungen im Garten zu vermeiden, erhalten - je nach Nährstoffgehalt des Bodens - nur Starkzehrer wie Kohl, Tomaten und Kürbisgewächse zusätzlichen Kompost oder organische Dünger, bei sehr magerem Boden auch Mittelzehrer wie Salate und Wurzelgemüse.