

TOUCH ME I'M HOT

20. Juli 2020 von Beate Zeller



„Erde gut, alles gut“

steht auf den beiden Schildern, die ich am Sonntag beim Garten-Flohmarkt im Werksviertel mitgenommen habe. Reste einer PR-Aktion des Abfallwirtschaftsbetriebs für die sogenannten „Münchner Erden“, die aus den Inhalten der Biotonne gewonnen werden.

Ein gutes Motto, denn: Mein neuester Ehrgeiz ist das Kompostieren! Als ich vor zwei Jahren anfang, eine Parzelle in einem der Münchner Krautgärten zu beackern, wurde ich Teil des eben dafür gegründeten Vereins. Da ich erst dazu kam, als alle bereits in Arbeitsgruppen eingeteilt waren, das Thema Grünabfall, bzw. Kompost aber vergessen worden war, wurde ich dafür angefragt und ich erklärte mich dazu bereit, die Kompostgruppe zu bilden und mir entsprechende Kenntnisse anzueignen. Dazu gesellte sich noch eine Freundin, nun sind wir zu zweit. Gerade bin ich dabei, noch mehr willige Helfer_innen und Begeisterte zu finden, sprich Kooperation anzuzetteln. Schließlich lechzen ja alle Gärtner_innen nach dem Gold des Gartens.

Nach der Lektüre des Handbuchs von Martina Kolarek habe ich ihren Kurs „Die Kunst des Kompostierens“ an der GEA-Akademie in Schrems besucht und das Verfahren des Heißkompostierens selbst angewendet. Nun weiß ich also wie es geht, und dass es einige Ingredienzien braucht, denn die Vielfalt macht's. Klarerweise kommt umso bessere Komposterde raus, wenn das, was von den Lebewesen im Boden umgesetzt wird, gehaltvoll ist. Im Seminar fühlten wir uns beim Schaufeln und Wässern und Mischen ein bisschen so, als kochten wir ein leckeres Gericht für die vielen bekannten und unbekanntenen Mikroorganismen, auf dass sie fröhlich schmausen und sich zahlreich vermehren. Alles Mögliche stand auf dem Speiseplan: grüne und braune Gartenabfälle, Komposterde vom letzten Jahr, Tonmineralien, Mist, Heu, Urgesteinsmehl, Kräuterextrakt, Gemüseabfälle, Eierschalen, Kaffeesatz, Stroh, Holzhäcksel und braune Pappe - das alles haben wir in Schichten aufgetragen und immer wieder gut gewässert und vermischt. „Mischen is possible“- eines der Motti von Martina Kolarek. Während wir im Garten am Hügelbauen waren, hörten wir nolens volens den Klängen des parallel übenden Flötenkurses bei geöffneten Fenstern zu, der aus unerfindlichen Gründen mitten im Sommer ein Karfreitagsglied einstudierte: *O Haupt voll Blut und Wunden*. Unwillkürlich fühlten wir uns plötzlich alle wie Totengräber beim Bau eines Hügelgrabs... eine groteske Vorstellung!

Offensichtlich ist der Boden noch ziemlich unerforscht – einen Großteil der Lebewesen, die sich darin tummeln, kennen wir noch gar nicht. Wir können sie nicht sehen, und dennoch gibt es sie. Unter einem Hektar Fläche leben 15 Tonnen Bodenlebewesen.

Das entspricht dem Gewicht von 20 Kühen oder 1,5 Kilo pro Quadratmeter. Oder noch anschaulicher: In einer Handvoll Erde leben mehr Organismen als Menschen auf der Erde. In einer Tabelle des „Bodenatlas 2015“ sind sie – soweit eben bekannt - in der Reihenfolge der Häufigkeit ihres Vorkommens aufgeführt: Bakterien, Pilze, Algen, Fadenwürmer, Springschwänze, Milben, Kleinringelwürmer, Tausendfüßler, Zweiflüglerlarven, Käferlarven, Regenwürmer, Spinnen, Asseln – und das ist nur der oberste Kubikmeter.

Begriffen habe ich bei dem Seminar erstmals den Unterschied zwischen Nähr – und Dauerhumus und dass es darum geht, letzteren aufzubauen. Wir sind ständig dabei, dem Boden Nähr- und Rohstoffe zu entnehmen, und es als CO₂ in die Atmosphäre zu verjubeln - und das Düngen bringt nur kurzfristigen Effekt.

Kompostieren ist also das Gebot der Stunde. Und wenn daraus auch noch ein anderes soziales Miteinander erwächst, umso schöner – denn nichts verbindet mehr als das ganz konkrete gemeinsame Tun.

TOUCH ME, I'M HOT: Unser Komposthügel in Schrems erwärmte sich innerhalb von drei Tagen auf 60 Grad, dank guter Wärmepolsterung. Diese Temperatur soll sich eine Woche lang halten, dann dauert es lediglich drei bis sechs Monate, bis der Kompost fertig ist und ausgebracht werden kann.

