



Von Titus Arnu

Stroh klein schneiden, Brennnesseln ernten, Äste durchbrechen, Küchenabfälle wässern: Es ist ein seltsamer Bastelnachmittag, der da in Kreuzberg stattfindet. Auf dem Gelände von Floating University Berlin, einer experimentellen Gartenanlage mit pädagogischem Anspruch am Rande des Tempelhofer Feldes, haben sich 15 Interessierte getroffen, um gemeinsam einen Komposthaufen aufzuschichten. „Heißkompostierung als kollektive Erfahrung“ lautet das Motto des Workshops. Die Schicht-Arbeiter haben sich auf einer Holzplattform versammelt, wo sie unter der Anleitung der Bodenkundlerin Martina Kolarek organische Materialien zerkleinern. Amtssprache ist Englisch: „Get noch some nettles, please!“ „Wie bitte?“ „Some Brennnesseln, over there!“ Es nehmen Schrebergärtnerinnen teil, Studenten, Öko-Aktivistinnen, fast alle sind aus Berlin, aber einem Architekten aus Manchester und einer jungen Frau aus Großbritannien zuliebe sprechen alle Englisch. Ziel ist es, Garten- und Küchenabfälle systematisch aufzuschichten und innerhalb von drei Tagen zum Dampfen zu bringen. Eine heiße Geschichte also!

Wer Kompost verwendet, muss weniger gießen und düngen

Natürlich steckt viel mehr dahinter als gepflegtes Vergammeln. Auf dem Programm der viertägigen Veranstaltung „Open Soil Days 2023“ stehen philosophisch-biologische Vorträge über die Verbundenheit mit Mutter Erde, die Verkostung von Torfproben und am Ende eine Performance, bei der Tänzerinnen und Tänzer rituell um den Heißkompost tanzen und sich symbolisch „mit dem Ort und seinen Bewohner:innen verbinden“, wie es in der Ankündigung heißt. Und praktische Tipps für den Komposthaufen im eigenen Garten bekommt man auch.

Die von Menschen gesteuerte Verrottung von Grünzeug ist keine neue Erfindung eines Berliner Öko-Start-ups, sondern eine uralte Kulturtechnik, die aber gerade wieder als *hot shit* entdeckt wird. Martina Kolarek ist Fan des Heißkomposts, der effektivsten Methode, es gibt aber auch die Bokashi-Methode (Fermentierung im Eimer nach japanischem Rezept), den klassischen Kaltkompost, Wurmkästen aus Holz oder Plastik und den guten alten Bauern-Misthaufen. Kompost wird neuerdings als geniales Zaubertrick zur Verbesserung der Bodenqualität von Urban-Gardening-Fans entdeckt – und dementsprechend geschickt vermarktet.

Die einen schwören auf Terra-Preta-Erde mit „aktivierter Biokohle“, man kann die Liter-Dose für bis zu 29,95 Euro bestellen. Fast genauso teuer ist der Edel-Kompost der britischen Gärtnerinnen Henrietta Courtald und Bridget Elworthy, unter ihrem Label „The Landgardeners“ verkaufen sie online „Climate Compost Inoculum“ für 20 Pfund pro 1,5-Kilo-Tüte. Sie ar-

Das Gold des Gartens

Kompost ist hip. Es gibt Edel-Haufen und in Berlin sogar spezielle Workshops. Wie gelingt der beste Naturdünger für den eigenen Garten?



Die Kunst des Vergammelns: „Eine Handvoll guter Boden enthält mehr mikrobiologische Lebewesen, als es Menschen auf der Erde gibt“, sagt Martina Kolarek. Die Bodenkundlerin veranstaltet den Kompost-Workshop in der Floating University Berlin.

FOTOS: IMAGO IMAGES/WESTENDIGS (OBEN); TITUS ARNU (2)



beiten mit Kamelmist, Heu und einer geheimen Mikroben-Rezeptur. Die beiden haben bei den österreichischen Kompostgurus Angelika Lübke und Urs Hildebrandt gelernt, die eine Methode entwickelt haben, mit der sie in sechs bis acht Wochen hochwertigen, humifizierten Kompost herstellen können – ähnlich wie Kolarek, deren Heißkompost noch schneller fertig ist. Wenn man weiß, wie es geht. „Nicht jeder Haufen aus irgendwie zusammengeworfenem Zeug ist Kompost“, stellt Martina Kolarek klar. Sie hat an den meisten Kompostierungsmethoden, die gerade so hip sind, etwas auszusetzen, wie sie im Theoretieel des Heißkompost-Work-

shops ausführt, Details dazu später. Zunächst zum Grundsätzlichen: Kompost gilt als „Gold des Gartens“, weil er wertvoll ist und den Boden fruchtbar macht. Wer selbst kompostiert und die eigenproduzierte Erde in den Beeten verwendet, wird mit gesunden Pflanzen belohnt und muss weniger gießen, düngen und Schädlinge bekämpfen. Wie das funktioniert, haben Generationen von Gärtnerinnen und Gärtnerinnen herausgefunden – in den westlichen Gesellschaften sei das nur in Vergessenheit geraten, sagt die Bodenkundlerin. „Wir haben den Boden ausgebeutet, aber die Wiederherstellung gehörte nicht zum Konzept.“

Dabei macht die Natur das eigentlich ganz allein und sehr effektiv, wenn man sie nur lässt. Kolarek greift in einen kleinen Haufen mit fertig kompostiertem Material und lässt die Erde zwischen ihren Fingern hindurchrieseln. Sie ist dunkelbraun, fast schwarz, und enthält sehr feine, aber auch einige grobe Bestandteile. Würmer, Ameisen und Käfer wuseln in dem Haufen herum. Gute Komposterde zeichnet sich dadurch aus, dass sie eine Struktur wie ein Schwamm besitzt. „Sie muss krümelig sein, um Nährstoffe und Wasser gut zu speichern, sonst ist sie wertlos“, sagt sie.

Das Wichtigste sieht man nicht mit bloßem Auge: Milliarden mikrobiologischer Lebewesen. „Eine Handvoll guter Boden enthält mehr mikrobiologische Lebewesen, als es Menschen auf der Erde gibt“, sagt Martina Kolarek. Für einen guten Kompost brauche man nur drei Elemente, erklärt sie, Wasser, Luft und Mikroorganismen – und die Verbindung zum Boden. Es seien die Bodenlebewesen, die unsere Bioabfälle in Humus umwandeln, erklärt sie, deshalb halte sie auch nicht viel von Bokashi-Eimern und Wurmkästen für Großstadtwohnungen, denn da fehle der Bodenkontakt. „Aus Wurmkästen kommt nur, platt gesagt, Wurmshäße.“ „Humus? Like the chick-pea-stuff?“, fragt der Architekt aus Manchester, der den Ausdruck mit der leckeren Kichererbsen-Paste verwechselt. „No, humus like top-soil“, präzisiert Kolarek, die oberste Schicht der Erde, die auch in der Natur die höchste Konzentration an organischen Nährstoffen hat. Ein Boden ohne Humus ist Wüste.

Martina Kolareks Heißkompost-Methode ist nicht aus der heißen Luft gegriffen, sie hat auch eine philosophische Basis, wie man beim Workshop erfährt: „Nur offene, mit der Atmosphäre, den Gewässern und den Ausgangsgesteinen in Verbindung stehende Böden sind die Grundlage für alles Leben auf und in unserer Erde.“ Kolarek sieht im Herstellen von fruchtbarer Gartenerde auch einen feministischen Aspekt: „In traditionellen Gesellschaften war Kompostierung meistens Frauensache, die Methoden wurden von Frauen aufgeschrieben und weitergegeben.“ Für ihren Heißkompost benutzt sie als Beschleuniger eine Spezialmischung namens Humofix, mit Brennnessel, Schafgarbe, Kamille, Löwenzahn, Baldrian, Eichenrinde, Milchzucker und Honig, das Rezept haben Nonnen der Abtei Fulda erfunden.

Doch zurück auf den Boden der Tatsachen, zur Komposthaufenkonstruktion in Kreuzberg. Die Zutaten stehen klein geschnippelt in Wannen und Kästen bereit. Jetzt wird deutlich, wofür der Kompost seinen Namen hat, das Wort Kompost ist abgeleitet von lateinisch *compositum*, „das Zusammengesetzte“. Und Martina Kolarek ist die Kompost-Komponistin. Sie leitet die illustre Gruppe nun an, was sie wie auf den Haufen werfen, damit ein biologisches Gesamtkunstwerk entsteht.

Erst braucht es ein paar große Äste als Basis, damit Luft unter den Haufen kommt, darauf kommt Stroh und trockenes Kleinzug. Nun die gehäckselten Brennnesseln, etwas Sägemehl, in Fetzen gerissene Pappe, dann eine Schicht Küchenabfälle. Bei den Küchenabfällen sollte man darauf achten, dass keine gekochten oder gewürzten Speisereste dabei sind, kein Brot, kein Gebäck, außerdem keine Schalen von Zitrusfrüchten, diese können grünen Schimmel bilden. Und jetzt mischen! Mit einer Mistgabel rührt Martina Kolarek gefühlvoll im Haufen, als handle es sich um einen Kuchenteig. Auf

den organischen Mix streut sie ein paar Hände voll Mineralien: Urgesteinsmehl, Algenkalk und Tonerde, diese sorgen für Struktur, oder wie es es ausdrückt: „Der Humus-Ton-Komplex schafft das Gebäude, in dem der Humus wohnt.“

Anschließend wird alles gut mit dem Gartenschlauch gewässert. Dann wiederholt die Gruppe die gleiche Prozedur noch viermal, bis der Haufen etwa 80 Zentimeter hoch und 80 Zentimeter breit ist. Das ist die optimale Größe und Form, zeigt die Erfahrung, so kommt genug Luft an den Kompost, im Schluss kommt noch etwas Humofix-Kräuterbrühe obendrauf, das Zeug sorgt dafür, dass der komplizierte Zersetzungsprozess schneller in Gang kommt. Der fertige Komposthaufen wird dann mit Jutesäcken abgedeckt, damit die Wärme nicht entweicht.

Das Innere eines Komposthaufens ist fast so mysteriös wie die Tiefsee

Kompostierung braucht neben der optimalen Mischung aus Grünzeug, nährstoffreichen Küchenabfällen, welken Blättern, Ästen und eventuell Pappe vor allem: Feuchtigkeit, Luft und etwas Zeit. Deshalb sei ein einfacher Haufen die beste und zugleich einfachste Methode, sagt Martina Kolarek, die Plastikboxen aus dem Baumarkt, die viele in ihre Gärten stellen, lassen zu wenig Sauerstoff an das organische Material. Und die Plastikbox- oder Holzkistenmethode macht mehr Arbeit: Während ein geschichteter Heißkompost in zwei bis drei Wochen bereits in fertige Erde transformiert ist, braucht ein klassischer Kaltkompost in der Box zwei bis drei Jahre, man muss ihn im Frühjahr mühsam umschichten und durchsieben. Das Ergebnis kann aber genauso gut sein.

Welche Tieren im Kompost was machen, ist noch nicht genau erforscht. Man kennt nur fünf Prozent aller Bodenlebewesen, sagt Martina Kolarek. Das Innere eines Komposthaufens ist mysteriös wie die Tiefsee. Das Entscheidende ist aber beackert: Nachdem Würmer, Pilze und andere Lebewesen ihren Job gemacht haben, übernehmen Bakterien die Kleinarbeit. Sie erzeugen Wärme, die den Haufen zum Dampfen bringt. 60 bis 65 Grad warm wird ein Heißkompost nach zwei bis drei Tagen. Die Hitze hält er etwa eine Woche, dann kühlt er ab und zerfällt zu Erde.

„Wenn der Kompost heiß ist, wirkt er wie ein lebendiger Körper“, schwärmt Martina Kolarek, „da spürt man mit allen Sinnen, dass es ein kollektiver Organismus ist.“ Das ist dann der Zeitpunkt, an dem auch der Workshop eine Transformation durchmacht, von der Wissensvermittlung zum Happening. Das von Martina Kolarek komponierte Lied „Der Reigen“ kommt zur Aufführung, während um den Komposthaufen getanzt wird. Die Künstlerin Anja Fiedler und Studierende einer Fachklasse für neue Medien „zeigen physische Wege auf, Erde zu werden“, indem sie den Kopf in den Kompost stecken und Erde essen. Zum Glück wissen die Workshop-Teilnehmer, dass kein Kamelmist darin ist.