

# Das kommt auf den Kompost

## aus Küche und Haus

- ▶ Rüstabfälle von Obst und Gemüse
- ▶ verdorbenes Gemüse und verdorbene Früchte
- ▶ Speisereste (kleine Mengen)
- ▶ Tee- und Kaffeerückstände (mit Papierfilter)
- ▶ Zitrusfrucht- und Bananenschalen

## aus dem Garten

- ▶ Baum-, Hecken- und Strauchschnitt (geshreddert oder von Hand zerkleinert)
- ▶ Rasenschnitt und Gras (grosse Mengen separat verarbeiten)

- ▶ alte Blumenerde
- ▶ Eierschalen
- ▶ Kleintiermist von Pflanzenfressern (mit organischer, verrottbarer Einstreu)
- ▶ Schnittblumen und Topfpflanzen (Wurzelballen zerkleinern)

- ▶ Wildkräuter (vor der Samenreife)
- ▶ Laub (s. Merkblatt «Wohin mit dem Laub?»)
- ▶ Ernterückstände



Alle Abfälle müssen, bevor sie auf den Kompost kommen, aufbereitet, d.h. angeschnitten oder auf Daumenlänge zerkleinert werden!

# Nicht kompostieren

## verrotten nicht, verschlechtern die Kompostqualität oder enthalten Giftstoffe

- ▶ Fette und Flüssigkeiten
- ▶ stark gesalzene Speisereste
- ▶ Wurstwaren und Fleisch
- ▶ grössere Knochen
- ▶ Backwaren (grosse Stücke Brot, Kuchen)
- ▶ Katzensand (mineralisch)
- ▶ dicke Äste und Wurzeln
- ▶ Papier (Zeitungen, Illustrierte)
- ▶ Verbundmaterialien (Verpackungen u.a.)
- ▶ Textilreste
- ▶ Staubsaugersackinhalt
- ▶ verpackte Esswaren
- ▶ Hobel- und Sägespäne von behandeltem Holz
- ▶ Farbreste
- ▶ Medikamente
- ▶ Kleintierkadaver
- ▶ Glas
- ▶ Kunststoffe
- ▶ Metalle
- ▶ Steine
- ▶ Keramik
- ▶ alles Unbekannte

Wichtig: Beachten Sie auf Gemeinschaftskompostplätzen immer die dort geltenden Regeln, auch wenn sie von diesen Empfehlungen abweichen.



**EINWOHNERGEMEINDE ALLSCHWIL**  
KOMPOSTBERATUNG

Telefon 061 486 25 93

[www.allschwil.ch](http://www.allschwil.ch) >Was?Wie?Wo? >Umwelt

# Kompostieren oder nicht? – Der Praxistipp der Kompostberatung

Über die Frage, was kompostiert werden kann und was nicht, lässt sich trefflich streiten. Grundsätzlich werden in der Natur sämtliche organischen Abfälle von Bakterien und Pilzen abgebaut. Ob dies jedoch auch auf dem Kompostplatz funktioniert, darüber entscheidet die Zusammensetzung des Materials, die Betreuung, das Kompostierverfahren und der Standort. Wollen Sie sicher sein, dass es klappt, dann beachten Sie in Zweifelsfällen bitte die folgenden Empfehlungen.

## **Asche – nur kleine Mengen und mit besonderer Sorgfalt kompostieren**

Für die Kompostierung nur reine Holzasche verwenden. Als Kompostzusatz eignen sich maximal 5 Liter auf 1 m<sup>3</sup> Kompost. Asche enthält Kalk, Phosphat und Kalisalz, ist basisch und kann – je nach Herkunft des Holzes – einen erhöhten Schwermetallgehalt aufweisen.

## **Brot – nur kleine Mengen und mit besonderer Sorgfalt kompostieren**

Brot enthält viel Kochsalz. Für die Kompostierung muss es kleingeschnitten und gut angefeuchtet werden.

## **Fette und Flüssigkeiten – nicht kompostieren**

Die Kompostierung ist schwierig, weil Fette und Flüssigkeiten die Luftporen im übrigen Material verstopfen und somit zu Fäulnis und Gärung führen können.

## **Fleisch – nicht kompostieren**

Fleisch enthält einen hohen Anteil an Eiweissen und Fetten. Bei unsachgemässer Verarbeitung können durch Fäulnis Giftstoffe und üble Gerüche entstehen.

## **gekochte Speisen – nur kleine Mengen und mit besonderer Sorgfalt kompostieren**

Gekochte Speisen sind salzhaltig, meist breilig und feucht. Bei unsachgemässer Verarbeitung können gekochte Speisereste leicht faulen und gären. Falls sie trotzdem kompostiert werden sollen: sofort verarbeiten und gründlich mit Holzhäcksel oder Stroh vermischen.

## **Karton/Papier – nicht kompostieren**

Papier und Karton benötigen viel Feuchtigkeit, damit sie sich auflösen und kompostierbar werden. Druckfarben belasten den Kompost unnötig mit Schadstoffen. Deshalb: Papier und Karton besser ins Altpapier.

## **Käse – nur kleine Mengen und mit besonderer Sorgfalt kompostieren**

Käse und Käserinde enthalten Eiweiss, Fett, viel Salz und teilweise Konservierungsstoffe. Kleine Mengen schaden dem Kompost nicht.

## **Katzen«sand» – nicht kompostieren**

Auf kleinen Komposten und bei einer nicht optimalen Verrottung können Krankheitskeime verschleppt werden. Katzen«sand» besteht zudem oft aus Mineralien und ist somit nicht verrottender Ballast für den Kompost.

## **Wurstwaren – nicht kompostieren**

Ähnliche Problematik wie beim Fleisch. Zusätzlich enthält Wurst viel Koch- und Pökelsalz, die abbauhemmend (Konservierung) wirken und den Kompost zusätzlich mit Salz befrachten.

## **Zitrus- und Bananenschalen – kompostieren**

Schalen von Orangen, Zitronen, Grapefruits und Bananen können kompostiert werden. Nach dem heutigen Kenntnisstand werden Spritz- und Schalenbehandlungsmittel im Verlauf der Verrottung abgebaut. Für die Kompostierung gilt: gut zerkleinern und mit anderen Kompostrohstoffen vermischen.



**EINWOHNERGEMEINDE ALLSCHWIL**  
**KOMPOSTBERATUNG**

Telefon 061 486 25 93

[www.allschwil.ch](http://www.allschwil.ch) >Was?Wie?Wo? >Umwelt