

Schöner Mist

Ein Schweizer Start-up will den Komposthaufen in die Küche holen. Damit der nicht stinkt, setzt es auf eine originelle Lösung.

Text: Holger Fröhlich

Foto: Anne Gabriel-Jürgens

- Sarah Steiner hat Würmer. Rund 2000 Stück, und sie leben in ihrer Küche. Dort verdauen sie, was zwischen Kühlschrank und Esstisch abfällt. Über die Monate wächst der Wurm Kot in Steiners Küche zu einem Haufen dunkelfeuchter Erde heran, der später ihre Zimmerpflanzen nährt.

Man könnte nun vorschnell schließen, die Wurmhalterin ernähre sich aus Supermarkt-Containern und reinige ihre Wollkleider mit Waschnüssen. Und läge damit falsch. Steiner hat neun Jahre lang als Managerin bei Unilever neue Produkte zur Marktreife geführt und sehr gut verdient. Vom Abziehbild des Müsli-Ökos ist sie so weit entfernt wie der Nutzen des Regenwurms von seinem Image. Dessen Ehrenrettung ist das Ziel ihres Start-ups.

Dafür haben die vier Gründer von Wormup eine Art tönernen Blumenkübel entwickelt, in dessen Bauch Mistwürmer wohnen. Ausgerechnet die sollen dem Städter den Ekel vorm Kompostieren nehmen. So paradox das klingt, so wirkungsvoll ist es. Denn nichts mögen die Wirbellosen mehr als jene Mikroben, die beim Vergammeln für den Gestank sorgen. Da ein Wurm am Tag fast so viel frisst wie er

wiegt, bleibt dem Müll keine Zeit zum Stinken. Rund ein Kilo wird täglich verdaut. Jedes Klümpchen Erde durchlaufe etwa sieben Wurmmägen, sagt der Umweltingenieur und Mitgründer Erich Fässler.

Der Komposter besteht aus drei Kammern. Je häufiger das Material verdaut wurde, desto tiefer sackt es. Nach ein paar Monaten liegt unten nur noch schwerer, dunkler Humus; die Würmer haben sich nach oben verkrochen, wo es mehr zu fressen gibt. Der Besitzer düngt mit dem Humus seine Blumen und setzt die leere Kammer wieder oben auf den Komposter. Ein Kreislauf, der im Jahr rund 50 Kilo Küchenmüll zu 5 Kilo Humus verarbeitet.

Optisch wie preislich orientiert sich der Tonzylinder an der Apple-Klientel. Präzise gefertigt, nüchterne Formsprache, maßgeschneidert für Kunden, die bereit sind, für einen hübschen Topf voll Würmer 340 Schweizer Franken (plus Versand) zu zahlen. Dabei ist die Idee keineswegs neu. Ein natürlicher Waldboden ist nichts anderes als ein großer Wurmkomposter. Und auch die Wurmkiste (also der Komposthaufen als Druckkochtopf) hatte bereits ihre Blüte in den Achtzigerjahren.

Doch damals waren das meist hölzerne, ab dem ersten Herbst moderne Bauten mit breiten Ritzen, durch die regelmäßig Wurmkarawanen flohen, die nach einem kurzen Todeskampf verdorrt und vorwurfsvoll auf dem Balkonboden lagen und ihre Besitzer mahnten, sich die Natur nicht untertan zu machen. Die Alternative war aus Plastik. Daraus konnten die Würmer zwar nicht mehr fliehen, dafür drohten sie bei falscher Platzwahl in der Mittagssonne zu verkochen und bei Frost zu erfrieren. Nur wenige machten das große Wurmsterben mehr als einmal mit, und so verschwand die Kiste meist im Keller zwischen Tonbandgerät und Diakästen.

Das Neue am Züricher Komposter ist sein Material: Ton. Der reguliert das Binnenklima und ist beständig. Auch entfällt das Schwitzwasser der Achtzigerjahre-Modelle. Damals ließ man alle paar Tage den sogenannten Würmtee ab, der sich

am Kistenboden gesammelt hatte. Eine gallefarbene Brühe, deren Nährstoffreichtum gepriesen und deren fauliger Gestank gefürchtet ist. Den Gründern soll ökologisches Bewusstsein nicht zulasten von Ästhetik und Funktion gehen. „Wir wollen weg vom Birkenstock-Öko-Nerd, der baut sich so was eh selber“, sagt Fässler.

Für ihre Firma haben die Gründer keine Kredite aufgenommen und kein eigenes Geld investiert. „Außer Lohnverzicht“, sagt der Industriedesigner Luiz Schumacher. Man verdiene zurzeit noch leicht über Praktikanten-Niveau. Die erste größere Summe brachte im vergangenen Jahr eine Crowdfunding-Kampagne, bei der sie 80 071 Schweizer Franken einsammelten und 298 Komposter verkauften – dreimal so viel wie erhofft.

Schwieriger war die Suche nach einer Töpferei. In dem Gewerbe herrscht nicht gerade Aufbruchsstimmung, und in der Schweiz gibt es keinen einzigen Betrieb in der passenden Größe mehr. Die Deutschen brennen zwar mit Hingabe und guter Stückzahl Gartenzweige, Urnen und Bierkrüge, nur eines wollten sie nicht: Experimente von Ökos aus Zürich. Es kostete einige Reisen und gehörig Charme, bis sie schließlich eine Töpferei im Westerwald für sich gewannen.

Die Crowdfunding-Bestellungen sind nun alle ausgeliefert, doch die Warteliste ist lang. Wer heute ordert, muss sich ein paar Monate gedulden. „Der bottleneck ist der supply“, sagt Sarah Steiner; ihr Kollege Erich Fässler mokiert sich über den Manager-Jargon und stellt einen Sack Würmer ins Regal.

Er lernt ständig Neues über seine Haustiere. Kein Wunder, die Wurmkunde ist eine unterentwickelte Disziplin. Entsprechend dünn sind die Erkenntnisse. So wird jede Fütterung zur Forschungsleistung, für Fässler fast schon eine Obsession: Neulich hat er den Biomüll, der bei seiner Dienstreise in den Westerwald anfiel, in einem Beutel aufbewahrt, um ihn seinen Würmern in Zürich mitzubringen. ■

„Unser Ziel ist es, dass kein Bioabfall mehr im Müll landet“



Die vier Wormup-Gründer Nikolai Räber (links), Erich Fässler, Sarah Steiner und Luiz Schumacher – und ein Sack voll Würmer (unten)

