

Bioabfälle machen guten Boden

Wurmhumus und Flüssigdünger in Wurmfarmen herstellen

Hartmut Wagner



Die Boden-Wende selber machen

UN-Jahr des Bodens

Samstags-Forum Regio Freiburg, 16. Mai 2015, 10:00
Universität Freiburg , Stadtmitte Kolleg.ggeb.1 Hörsaal 1015

Die Natur weiß,
wie man fruchtbare Erde macht.
Sie hat ihr Geheimnis
den Regenwürmern
anvertraut.

Französisches Sprichwort

Wir experimentieren im WandelGarten Vauban

**... seit März 2014
mit einem vertikalen
„Can-o-Worms“ System**

**... seit März 2015
mit einer horizontalen
Wurmkiste mit 3 Kammern**

Eisenia f(o)etida



5-10 cm lang
rote Färbung
getigerte Streifung

Kompostwurm

Mistwurm

Tennessee Wiggler

Dungwurm

Roter Kalifornier

Tigerwurm

Gelbschwanz

Diese „regen Würmer“



verwandeln Küchenabfälle
und Mist in fruchtbaren
Dünger,

können ihre Anzahl in
drei Monaten verdoppeln,

leben auf engem Raum
zusammen,

bewegen sich intensiv in
der obersten Streuschicht
des Bodens (20 cm).

Wurmcafé Typ „Can-o-Worms“

- *1995 in Australien entwickelt*
- *Aus 100% recyceltem Plastik*
- *Durchmesser 50cm, 73 cm hoch*

Drei Etagen mit Siebboden

*Dritte Etage ist nach Ernte
oben wieder aufsetzbar*

*Vierte Etage sammelt
Flüssigdünger*



Blick auf die 3 Behälter

(April 2015)



Ernte des Wurmhumus

nach 10 Monaten



Letzte Würmer ziehen aus dem Ernte-Behälter um



Das
Wurmcafé
wird zu klein.

Ein Umzug
steht an ...



Eine Wurm-Wanderfarm entsteht



**Boden und Wände werden
mit Hasendraht ausgekleidet**



Das Wurmfutter



Küchenabfälle



Mist



Sägespäne



**EMa auf
Holzkohle und
Gesteinsmehl**



Kaffeersatz



**Bokashi wird
2 Wochen vererdet**

Woher kommt das Futter?

*Gemüse- und Obstreste roh - täglich -
aus der Bio-Kantine in der VillaBan u.a.*

Mist vom Kinderabenteurerhof

Kaffeesatz vom Eiscafé Limette

Gesteinsmehl Vulkamin aus dem Kaiserstuhl

Holzkohle aus dem Schwarzwald

Vererdetes Bokashi von der Bokashi-Gruppe

Effektive Mikroorganismen von Monica Lüers

Fünf-Sterne- Bio-Wurmfarm

Zum Einzug im April 2015 bekamen die
Würmer ein biodiverses Festtagsmenu:

- Sägespänesalat mit Holzkohle-Dressing
- Bokashi-Gemüse mit Mistklößen im Erdmantel
- EMa-Muskateller
- Espresso-Café als Muntermacher





Alternative und kleine Lösungen



In alter Badewanne



**In Terracotta-
Töpfen**

www.heim-aquaponik.de



**Wurmbox im
Hochbeet**

Dieses experimentierfreudige Team macht guten Boden im WandelGarten



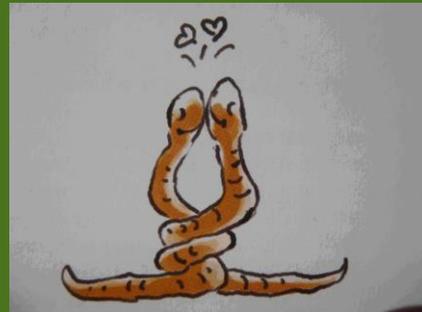
Die Wurmfotos

stammen aus

Lydia Brucksch und Jasper Rimpau.

Kompost aus der Kiste.

Eugen-Ulmer-Verlag 2013.



Fotos: Hartmut Wagner und Clara Weise-Wagner