

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 16 (1940-1941)
Heft: 8

Artikel: Kompostsilo
Autor: Burckhardt, Heinrich
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066976>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kompostsilo

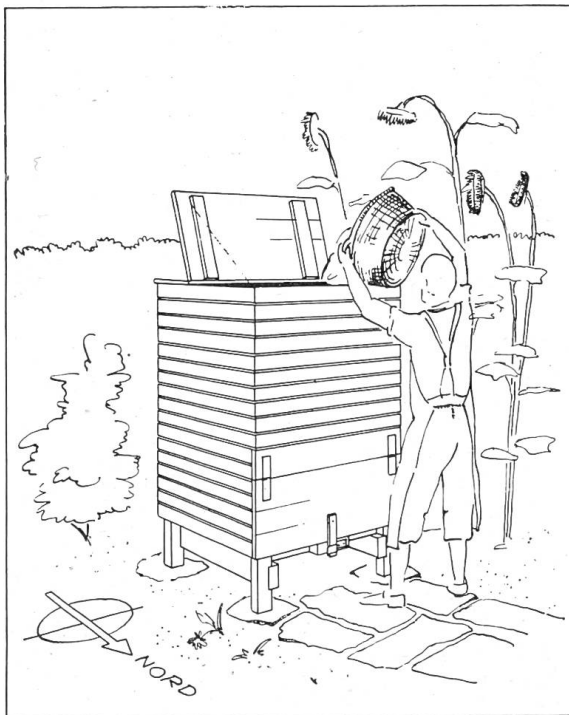
Von Heinrich Burckhardt

Illustration von Paul Bernoulli

I.

Der Kompostsilo ist eine Kiste auf Füßen. Er ist 1,60 m hoch und hat eine Grundfläche von einem Quadratmeter. Der Boden und zwei Seitenwände werden durch einen Lattenrost gebildet. Die beiden auf dem Bilde nicht sichtbaren Wände sind vollständig geschlossen. An der Rückwand ist genau wie an der sichtbaren Vorderseite eine verschliessbare Klappe. Der Silo ist aus Holz.

Sie können den Silo bei der Zimmerei Nielsen-Bohny, Chrischonastrasse 41, Basel, fertig kaufen (Preis Fr. 87) oder auch selbst bauen. Bei der Redaktion des «Schweizer-Spiegels» ist ein genauer Plan erhältlich. Architekt Paul Bernoulli hat diesen Silo auf eine Anregung im «Schweizer-Spiegel» (Jahrgang 13, Heft Nr. 12) hin entworfen.



II.

Nun öffnen Sie den Deckel und werfen oben alle organischen Abfälle aus Haus und Garten ein: Speiseresten, Staudenresten, Gras, Laub und Unkraut, aber keine groben Holzklötze und keine Dornenranken.

Wenn die Schicht etwa 40 cm hoch ist, mischen Sie unter die Masse einige Hände voll Knochen- und Hornmehl und eine reichliche Gabe pulverisierten Aetzkalks. Dann überdecken Sie das ganz mit einer einige Zentimeter hohen Schicht gesiebter Gartenerde. Wenn Sie das Ganze noch mit einigen Kannen abgestandenen Wassers übergossen haben, ist alles Notwendige getan.

Die Bakterien, die die Abfälle möglichst rasch zu Kompost vergären sollen, lieben drei Dinge:

Erstens Kalk, Horn- und Knochenmehl.

Zweitens die Luft. Der Boden und die beiden Seitenwände sind deshalb luftdurchlässig. Sie können die Durchlüftung noch verbessern, wenn Sie von Zeit zu Zeit mit einer spitzen Stange Löcher in die Masse stossen.

Drittens das Wasser. Die Sonnenseite ist deshalb ganz geschlossen. Den Deckel dürfen Sie nur bei Regenwetter offen lassen. Sie müssen jede Schicht gut durchfeuchten und mit Erde abdecken, damit eine gleichmässige laue Feuchte erhalten bleibt. Die Erde wird den Kompost überdies noch mit Bakterien impfen.

Nicht nur die Bakterien allein, auch die Regenwürmer helfen den Kompost zersetzen. Werfen Sie hie und da einige Regenwürmer in den Silo.

III.

Nach vier bis sechs Monaten ist die erste Schicht zersetzt. Sie öffnen die vordere und die hintere Klappe und holen den dunkeln Kompost bequem mit dem Spaten heraus.

Natürlich haben Sie im Silo Schicht auf Schicht gesetzt. Die obern Schichten werden nun langsam nach unten nachrutschen. Die ganze Masse kommt in Bewegung. Es entstehen Risse und Kanäle in den obern Schichten, die sehr nützlich für die Durchlüftung sind. Der älteste und fertigste Kompost aber ist immer griffbereit.

IV.

Das ist der erste der fünf Vorzüge, die der Silo vor dem Komposthaufen hat. Der Kompost muss nicht umgearbeitet werden. Er setzt und bewegt sich automatisch. Der zweite: im Haufen überdecken die jungen, frischen Schichten den fertigen Kompost. Man gelangt zum fertigen Kompost nur, wenn man die jüngern Schichten zuerst abhebt. Im Silo kann man jederzeit und leicht fertigen Kompost haben.

Der dritte: Die Zersetzung dauert im Haufen länger. Der vierte: Ein Haufen sieht immer unschön aus, weil die Abfälle immer einige Zeit frei daliegen. Der fünfte: Der Silo braucht wenig Platz. Er eignet sich ganz besonders für den kleinen Garten.

V.

Wieviel sorgfältig kompostierte Abfälle einbringen, kann Ihnen ein kleiner Versuch zeigen. Heben Sie auf einem Frühkartoffelbeet immer zwischen zwei Stauden eine kleine Grube aus und füllen Sie sie mit Kompost. Lassen Sie auf einem andern Frühkartoffelbeet den Kompost ganz weg, dann werden Sie sehen, dass das kompostierte Beet unvergleichlich grössere Erträge bringt.

Ich komme in meinem kleinen Garten ganz mit dem Kompost aus dem Silo aus und kaufe ausser Hornmehl, Knochenmehl und Aetzkalk keine andern künstlichen noch natürlichen Dünger zu.

Soll unser Kind Klavierstunden nehmen?



Väter und Mütter, die vor dieser Frage stehen, erhalten wertvollen Anschluss im Büchlein von Lehrer Rudolf Schoch „Ist unser Kind musikalisch?“ Schreiben Sie an die Vereinigung für Hausmusik, Bahnhofstr. 33, Zürich, um das Büchlein gratis zu erhalten. (Ein wohlklingendes und formschönes Schweizer-Klavier kann man heute schon zu bescheidenem Preise kaufen!).

INSTITUT LÉMANIA

Beherrschung der franz. Sprache. Aneignung kaufmännischer Kenntnisse. Vorteilhafte Pauschalpreise für individuelle Programme. Ferienkurse. Maturität.

LAUSANNE

IN IHRER KAMERA



EINEN Gevaert FILM

Gevaert gewährt Qualität