



Ausgabe Dezember 2018

Kleeblatt

Zugestellt durch Post.at
Amtliche Mitteilung!

Eine Info des **Gemeindeverbandes für Aufgaben des Umweltschutzes** im Gerichtsbezirk **Laa/Thaya**



Futter für die Restmüll-Tonne

Essen verschwenden ist Mist!
Viele Infos finden Sie auch auf www.muttererde.at

Bedenklich ist, ...

- ... dass ein Drittel aller weltweit pro Jahr produzierten Lebensmittel verschwendet wird
- ... das sind 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr, laut UNO Angaben
- ... das ist mehr als die Hälfte der weltweiten Getreideernte pro Jahr
- ... täglich landen 90 Tonnen Lebensmittel im Restmüll, oft original verpackt & unverdorben

Lebensmittel sind viel zu wertvoll, um im Müll zu landen.

Zu viel eingekauft, kein Problem es gibt sehr viele Rezeptideen um vorhandene Lebensmittel lecker zu verarbeiten. So können Sie viel tun um Geldbörse und Umwelt zu schonen.

Oft werden Lebensmittel weggeschmissen, weil das **Mindesthaltbarkeitsdatum** als Ablaufdatum interpretiert wird. Dieses ist aber nichts anderes als eine Garantieerklärung des Herstellers auf optimale

Eigenschaften des Produktes, das betrifft Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert. Lebensmittel sind – bei richtiger Lagerung – oft viel länger genießbar. Wenn z.B. die Milch noch gut aussieht, riecht und schmeckt, ist sie auch noch gut. Dh auf die Sinne verlassen, schauen, riechen, schmecken – dadurch erkennt man am einfachsten, ob ein Lebensmittel noch zum Verzehr geeignet ist. **Würden Sie nach Ablauf der Garantie Ihren Fernseher wegwerfen?**

Fallbach – Gaubitsch – Gnadendorf – Großharras – Laa an der Thaya – Neudorf bei Statz
Statz – Stronsdorf – Unterstinkenbrunn – Wildendürnbach



www.gaul-laa.at

die niederösterreichischen
ABFALLverbände

Wie viel macht satt

... für weniger Lebensmittel im Abfall.



Für Menschen, die nicht regelmäßig für eine größere Anzahl von Personen kochen, ist eine der größten Herausforderungen die Frage, wie viel Essen benötigt wird bzw. wie groß die Menge der Zutaten sein soll. Die Berechnung der benötigten Portionsgrößen ist daher eine der wichtigsten Vorarbeiten bei der Planung eines Menüs.



Nicht zu viel und nicht zu wenig Lebensmittel sollen auf den Tisch, schließlich will man nichts wegschmeißen und es sollen trotzdem alle satt werden.

In dieser Tabelle finden Sie Richtwerte zu Portionsgrößen. So können Sie ein Gespür entwickeln, wie viel Essen satt macht.

Wohl kaum jemand kauft Lebensmittel mit dem Vorsatz ein, sie alsbald in den Hausmüll zu werfen. Trotzdem landen täglich 90 Tonnen aus Haushalten allein im Restmüll - oft auch unverdorben und noch original verpackt.



Kocht man gemeinsam für Freunde oder einen größeren Teil der Familie, so stellt man sich immer mal wieder die selben Fragen: Wie viel Reis pro Person nimmt man denn genau? Reicht eine Packung Spaghetti für 4 Personen? Wie viele Kartoffeln sollen wir schälen?

Für sich alleine kann man das meist noch sehr gut einschätzen, da geht das irgendwie auch mit Augenmaß. Muss man aber Essen für viele Personen kochen, sollte man zumindest grobe Portionsgrößen kennen. Man möchte ja sicher gehen, dass nicht zu viel übrig bleibt, aber trotzdem alle satt werden.



Doch woher weiß man eigentlich, wie viel Essen uns satt macht und was die richtigen Portionsgrößen sind?

Die benötigten Portionen und deren Größe werden von verschiedenen Faktoren beeinflusst - dazu zählen u.a.:

- ☑ Werden die Speisen als Einzelgericht oder im Rahmen eines mehrgängigen Menüs oder eines Buffets serviert?
- ☑ Die Jahreszeit bzw. das Wetter (im Winter wird mehr Suppe gegessen, im Sommer mehr Salat).
- ☑ Bedürfnisse und Zusammensetzung der Gäste (Männer- bzw. Frauenanteil, Kinder, Vielesser oder eher sparsame Esser, ...).

Speisengruppe	Speise	Menge/Person
Suppen und Eintöpfe	Suppen	250 ml
	Eintopf	500 ml
	Suppeneinlage	10 - 20 g
Eier	Eierspeise	3 Eier
	Saucen	Zerlassene Butter u.ä.
Fisch (Rohgewicht)	Sauce Hollandaise, ...	50 - 100 g
	Fisch ganz	300 g
Fleisch (Rohgewicht)	Fischfilet	150 - 200 g
	Filetsteak	150 - 200 g
	Rumpsteak	200 g
	Kotelett m. Knochen	200 g
	Schnitzel	140 - 150 g
	Schnitzel paniert	100 - 120 g
	Braten	200 g
	Innereien	120 - 150 g
	Ragout, Gulasch, Geschnetzeltes	150 g
	Geflügel (Rohgewicht)	Huhn bratfertig mit Knochen
Hendfilet o. Knochen		150 - 200 g
Wurst und kaltes Fleisch	Aufschnitt	150 - 180 g
	Schinken, Geselchtes	140 - 160 g
Gemüse als Beilage	Kartoffeln, roh ungeschält	180 - 250 g
	Gemüse frisch	160 - 200 g
	Gemüse tiefgekühlt	100 - 150 g
	Trockengemüse (getr. Pilze, o.ä.)	10 - 15 g
	Nudeln und Reis roh	100 - 150 g
Frischsalate	Nudeln als Hauptgericht	100 - 150 g
	Nudeln als Beilage	50 - 80 g
	Reis als Beilage	50 - 60 g
Käse	Gemüse (Gurke, Paradeiser, Erdäpfel)	125 - 180 g
	Blattsalat	50 g
	Käse als Portion	150 - 200 g

Und sollte doch mal etwas übrig bleiben: Kleine Reste halten sich gut verschlossen mehrere Tage im Kühlschrank. Außerdem lassen sich daraus köstliche Restl-Gerichte kreieren. Gekochtes lässt sich aber auch sehr gut einfrieren.



Klicken Sie sich rein!
Mehr Infos rund um das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf www.umweltverbaende.at.



Wir machen's einfach.



Mythen und Fakten

... rund um Lebensmittel



Es gibt so einige Behauptungen über bestimmte Lebensmittel, von denen man nicht so sicher ist, ob sie nun stimmen oder nicht.

Wir wollen einige Lebensmittel- und Ernährungsmythen entzaubern und durch Fakten ersetzen.

Viele Lebensmittel stehen besser da als ihr Ruf. Machen Sie sich auf Überraschungen gefasst: Beim nächsten Einkauf erleben Sie altbekannte Nahrungsmittel völlig neu.



Tiefkühlgemüse hat weniger Vitamine als frisches

Stimmt meist nicht! Außer das Gemüse kommt frisch aus dem Garten auf den Teller. Wenn Karotten, Erbsen, etc. aber schon mehrere Tage im Supermarktregal oder zu Hause in der Küche lagern, ist der Vitamingehalt bereits deutlich reduziert. Tiefkühlgemüse dagegen wird meist kurz nach der Ernte schockgefrostet und in licht- und luftdichte Verpackungen gesteckt. Die Vitamine werden so geschont.

Spinat und Pilze darf man nicht aufwärmen

Geht der Spinat von gestern auf den Müll statt auf den Herd? Spinat und Pilze darf man nach dem Kochen nicht wieder aufwärmen, besagt eine alte Küchenweisheit. Der Grund: Bei längerem Stehen im Warmen können sich gefährliche Giftstoffe bilden. Seit der Erfindung des Kühlschranks ist dies hinfällig - allerdings nur, wenn man folgende Regeln beachtet. So ist es unbedingt nötig, die Essensreste nach dem Kochen schnell abzukühlen und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank zu lagern.

Kartoffeln bzw. Nudeln machen dick



Gekochte Kartoffeln machen nicht dick. Sie enthalten viel Wasser und wenig Fett. Dick machen nur die Soßen oder die Butter, die man dazu isst. Oder Kartoffelgerichte wie Pommes, Kroketten, etc., die mit reichlich Fett zubereitet werden.

Nudeln bestehen vor allem aus Kohlehydraten und sind hervorragende Energielieferanten. Was sich auf den Hüften ablagert, sind vor allem fette Sahnesoßen und das Überbacken mit Käse. Mit leichten Gemüsesoßen (z.B. Tomatensoße) eignen sich Nudeln sogar zum Abnehmen.

Abends essen macht dick

Diese Regel hat sich bei vielen Verbrauchern fest eingepreßt. Sie stimmt aber trotzdem nicht. Auch wenn die Verdauung nachts etwas langsamer vorangeht, werden die Nährstoffe genauso gut verwertet wie tagsüber. Entscheidend für eine Gewichtszunahme ist die Gesamtmenge der aufgenommenen Kalorien während des ganzen Tages.

Dunkles Brot ist gesünder als weißes

Ob ein Brot gesünder ist als das andere, liegt einzig und alleine an der Qualität des Mehls und dem Anteil des Vollkorns. Man kann es aber nicht an der Farbe erkennen.

Wer sich gesund ernähren will, greift beim Bäcker gern zu dunklem Brot. Doch hier hält sich ein hartnäckiger Irrglaube, denn: Dunkles Brot ist nicht immer gleich Vollkornbrot.

Da sich diese Annahme allerdings hartnäckig in den Köpfen festgesetzt hat, färben sogar viele Hersteller minderwertiges Brot dunkler um den Anschein zu erwecken, man würde gesundes Brot kaufen. Hier hilft nur ein Blick auf die Inhaltsstoffe.

Margarine ist gesünder als Butter

Margarine ist nicht automatisch gesünder als Butter. Auch beim Abnehmen hilft das pflanzliche Fett nicht. Butter und Margarine sind im Kalorienbereich ungefähr gleich. Beim Vitamingehalt hat die Butter einen klaren Vorteil. Das Naturprodukt enthält die Vitamine A, D, E und K, die der Margarine auf künstlichem Weg zugeführt werden müssen. Die Wirkung von künstlichen Vitaminen ist in der Wissenschaft aber umstritten, weil künstliche Vitamine vom Körper nicht so gut aufgenommen werden können.

Spinat enthält viel Eisen

Ganze Generationen haben aufgrund dieses Irrtums als Kind tapfer Spinat gegessen. Als Ursache für den Mythos vom eisenreichen Spinat werden ein Tippfehler oder eine Messung an getrockneten Blättern vermutet. Jedenfalls enthalten 100 g frischer Spinat nicht die vermeintlichen 34 mg Eisen, sondern nur unspektakuläre 3,4 mg.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird von den Herstellern festgelegt. Und die legen kürzere Zeitspannen fest, um sich rechtlich abzusichern, denn bis zu diesem Datum haften sie für Qualität und Haltbarkeit.

Darum sind viele Lebensmittel - bei korrekter Lagerung - auch nach Ablauf des angegebenen Datums noch genießbar. Es lohnt sich daher immer zu prüfen - durch schauen, riechen und kosten.

Diese Lebensmittel sind fast unbegrenzt haltbar:

☑ **Kaffee:** Kaffeepackungen sind ungeöffnet - ohne Geschmacksverlust - bis zu zwei Jahre haltbar.

☑ **Gewürze:** Gewürze wie Pfefferkörner, Zimtstangen, Sternanis oder Kardamom behalten unzermahnen bis zu vier Jahre ihren vollen Geschmack - viel länger als in Pulverform. Zermahlene Gewürze verlieren nach einigen Monaten ihre Würzkraft - hier sind luftdicht verschlossene Gefäße umso wichtiger.



☑ **Essig:** Wird für eingelegtes Gemüse, etc. als Konservierungsmittel eingesetzt. Bei kühler Lagerung hält die ungeöffnete Essigflasche ohne Geschmackseinbußen bis zu zehn Jahre.

☑ **Nudeln, Reis, Mehl:** Trocken und gut verschlossen sind diese bis zu zwei Jahre haltbar. Vollkornprodukte halten wegen ihres höheren Fettanteils allerdings nicht so lange.

☑ **Honig:** Je wärmer Honig gelagert wird, desto schneller wird er schlecht. Wenn das Glas gut verschlossen ist und dunkel lagert, hält Honig einige Jahre. Geöffnet muss er binnen eines Jahres verzehrt werden. Honig kann durch lange Aufbewahrung kristallisieren und fest werden, durch Erhitzen wird er wieder streichfähig.



Quellen: Öffentliches Gesundheitsportal Österreichs, Studie der Ernährungs- und Sportwissenschaftler der UNI Paderborn, www.issgesund.at, www.kurier.at



Klicken Sie sich rein!

Mehr Infos rund um das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf www.umweltverbaende.at.



Wir machen's einfach.

Was geschieht mit Ihrer Altkleiderspende?

In Österreich werden jährlich rund 70.000 Tonnen Altkleider, zu einem überwiegenden Teil im Kleidercontainer, gesammelt. Unser Unternehmen, die Firma Öpula, sammelt vor allem in Wien, Niederösterreich, Burgenland und der Steiermark. Dies ergibt ein Sammelaufkommen von circa 7.000 Tonnen pro Jahr.

Die Firma Öpula übernimmt das Entleeren, Einsammeln und schließlich die Vermarktung für die karitativen Organisationen, wie beispielsweise dem „Roten Kreuz“ und „Kolping“. Des Weiteren steht die Firma Öpula in enger Zusammenarbeit mit den Gemeinden und den Abfallwirtschaftsverbänden. Nach dem Einsammeln der gespendeten Altkleider werden diese in einem weiteren Schritt sortiert und einem zweiten Lebensweg zugeführt. Die Sortierung wird bei den Partnerbetrieben der Firma Öpula durchgeführt und ermöglicht es, die Alttextilien einem bestimmten Verwendungszweck zuzuordnen. Bei der

Sortierung der Kleiderspenden wird der größte Teil wiederverwendet. Aus diesem Grund bitten wir die SpenderInnen nur saubere und tragfähige Kleidung zu spenden. Nach der Sortierung wird die Kleidung zu einem überwiegenden Teil in die Dritte Welt und in Kriegsgebiete verbracht. Deshalb ist es wichtig, dass die gespendete Bekleidung weder Beschädigungen noch Verschmutzungen aufweist. So kann Ihr einst geliebtes Kleidungsstück einem anderen Menschen helfen.

Für die Sammlung von Altkleidern stehen Ihnen im Verbandsgebiet 35 Altkleidercontainer, entweder bei den Altglassammelbehältern oder beim ASZ, zur Verfügung.

Bitte für die Sammlung keinesfalls Gelbe Säcke verwenden.



Bitte keinen Restmüll in die Container!

Bedenken Sie die Kosten für die Nachsortierung und Reinigung!



Kostenlose Altkleidersammelsäcke sind im GAU-Büro sowie in Ihrer Gemeinde erhältlich. Sie können aber auch handelsübliche Säcke für die Sammlung verwenden.



Stopp illegale Abfallexporte

Das lohnt sich für Umwelt und Wirtschaft!



Es kommt immer wieder vor, dass organisierte Gruppen oder Einzelpersonen mittels Zettelchen im Postkasten BürgerInnen auf „Abfallsammlungen“ aufmerksam machen. Das Grundschema ist dabei immer ähnlich: Die BürgerInnen werden aufgefordert, an einem bestimmten Tag in einem vorgegebenen Zeitraum Materialien, die nicht mehr benötigt werden, vor das Haus zu stellen, damit es abgeholt werden kann. Teilweise wird noch ein caritativer Zweck der Sammlung angeführt.

WIR SAMMELN FÜR DIE BETROFFENE VON DIE UNGARISCHE ROTSCHLAMMLAVINE!

Sehr geehrte Damen und Herren!

Wir möchten Sie davon informieren, dass eine ungarische "Kleinmaschinenbrigade" eine Sammlung organisiert. Wir nehmen alles was Sie nicht brauchen z.B.:

Wasserhähne	Werkzeug	Fenster
Reifen paarweis	Bohrmaschinen	Türen (mit Rahmen)
Alufelgen (auch kaputt)	Rasenmäher	aus Alu oder Plastik
Telefons / Handy alt / ka.p.	Möbel (Holz)	Fotoapparate (auch defekt)
Sperrgeräte	Kosmetik / Parfüm	Mischmaschinen
Kleidung	Modeschmuck	Motor- u. Fahrräder
Betwasche	Teppiche	Mopeds (alt / kaputt)
Laptop	Geschirr / Porzellan	Ketten- / Motorsagen
Sony Playstation	Vorhänge	Autozubehör
Radio / HiFi-Anlagen	alte Bilder	Autosradio
		Alu / Kupfermüll

Wir möchten Sie bitten, die oben genannten Gegenstände am: Zwischen 8.00 Uhr und 11.00 Uhr vor Ihren Haus zu deponieren. Wir holen die die Sachen ab, auch bei schlechtem Wetter!

BITTE DIESE SAMMLUNG PAPIER AUF DIE LIEFERENDEN SACHEN AUFKLEBEN!

Vielen Dank!

(Wir gehen auch bei schlechtem Wetter!)

Erfahrungen haben gezeigt, dass es mit diesen „Sammlern“ meistens Ärger gibt, wie z.B.:

- ☒ Es werden nur die besten Gegenstände ausgesucht, der Rest bleibt liegen.
- ☒ Es werden öfters auch Gartengeräte und Fahrräder mitgenommen, die gar nicht bereitgestellt waren.
- ☒ Die gesammelten Gegenstände werden oft auf Parkplätzen nachsortiert. Nicht Brauchbares wird im Anschluss meistens liegengelassen.
- ☒ Die Kosten für die Entsorgung des zurückgelassenen Mülls müssen letztlich wieder vom Bürger aufgebracht werden.

Bitte stellen Sie keine Gegenstände für diese Sammlungen bereit!!

Die Sammler haben keine Genehmigungen, diese Tätigkeiten durchzuführen und verfolgen in der Regel auch keinen sozialen bzw. caritativen Zweck! Meistens werden die Gegenstände zur persönlichen Bereicherung verkauft.



Bei den sogenannten Kleinmaschinenbrigaden handelt es sich um unbefugte Abfallsammler, daher dürfen ihnen auch keine Abfälle übergeben werden. Elektroaltgeräte bzw. Sperrmüll wie z.B. alte Möbel oder Alteisen dürfen nur über das Altstoffsammelzentrum (ASZ) der Gemeinde entsorgt werden.

Auch aus rechtlicher Sicht ist diese Art der „Abfallsammlung“ problematisch. Für verschiedene Abfallgruppen besteht eine Verpflichtung, über das System der Gemeinde entsorgt zu werden. Beim sachgemäßen Transport von z.B. Elektroaltgeräten sind einige Vorkehrungsmaßnahmen zu treffen, die meist von unbefugten Sammlern nicht eingehalten werden und so Gefahren für Mensch und Umwelt bilden.

Die Abgabe im ASZ macht gleich mehrfach Sinn:

- ☒ für die Wirtschaft - weil wertvolle Bauteile und Rohstoffe im Kreislauf der Nützlichkeit bleiben
- ☒ für die Umwelt - weil gefährliche Schadstoffe gezielt entsorgt werden und
- ☒ für den Konsumenten - weil es in den Gemeinden kostenlose Abgabemöglichkeiten gibt

Grundsätzlich wird es begrüßt, wenn Materialien und Gegenstände, die vom Einen nicht mehr gebraucht werden, dem Anderen noch von Nutzen sind.

Dies reduziert die Abfallmenge und spart Rohstoffe. So können und sollen z.B. Sammlungen von caritativen Organisationen, die in Zusammenarbeit mit der Gemeinde organisiert werden, Unterstützung finden.

Die Abgabe der kaputten Gegenstände im ASZ der Gemeinde sichert die fach- und umweltgerechte Entsorgung, und damit die Wiederverwertung von vielen Wertstoffen (z.B. Metalle, Kunststoffe, etc.) im Inland. Durch die Übergabe an illegale Sammler (z.B. ausländische Müllbrigaden) ist beides nicht gewährleistet!!

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Umweltverband oder unter:
www.umweltverbaende.at
www.bawu.at



Wir machen's einfach.

Zuviel Plastik im Bioabfall



Im Vorjahr wurden im Verbandsgebiet des GAUL rund 1.254 Tonnen Bioabfall in den Biotonnen gesammelt, getrennt abgeholt und kompostiert. Mehr und mehr Fremdstoffe und Fehlwürfe erschweren die Verarbeitung und gefährden die Qualität des Komposts.

Natürlicher Kreislauf

Bioabfall ist das Paradebeispiel für Recycling: Aus Abfall wird wertvolle Komposterde. Organische Abfälle aus Küche und Garten sind ein Teil des natürlichen Kreislaufs. Bakterien, Pilze und Kleinlebewesen wandeln diese Abfälle in Humus um, es entsteht „Nahrung“ für Pflanzen. Der so gewonnene Kompost kann bei entsprechender Qualität wieder im eigenen Garten oder auf landwirtschaftlichen Flächen ausgebracht und zur Bodenverbesserung verwendet werden.

Fehlwürfe und ihre Konsequenzen

Leider steigt die Anzahl an Fehlwürfen im Bioabfall. Störstoffe, wie z.B. Plastiksackerl oder Verpackungsmaterial, behindern jedoch den Kompostierungsprozess. Sie können von den Mikroorganismen nicht zersetzt werden. Teilweise händisch sowie mit Hilfe von verschiedenen Sieben und Abscheidern müssen Plastik und andere Störstoffe auf der Kompostierungsanlage aufwändig und kostenintensiv aussortiert werden. Ohne diese Maßnahme wäre der Kompost mit Schadstoffen verunreinigt und für den Einsatz in Garten und Landwirtschaft ungeeignet. Die aussortierten Materialien können dann nur im Restmüll entsorgt werden. Fehlwürfe im Bioabfall erhöht die Kosten der Bioabfallsammlung und belastet unnötig die Müllgebühren.

Bitte achten Sie darauf, dass ausschließlich organische Abfälle in der Biotonne gesammelt werden.

Diese Abfälle gehören in die Biotonne:

- Obst- und Gemüseabfälle sowie Gartenabfälle
- Strauch- und Grünschnitt
- Schalen von Bananen und Zitrusfrüchten
- Speisereste und verdorbene Lebensmittel ohne Verpackung!
- Kaffee- und Teesud samt Filter und Papierbeutel
- Eierschalen, Federn, Haare
- Verschmutzte Küchenrolle
- Schnittblumen - ohne Draht, Topfpflanzen - ohne Topf!
- Holzasche
- kompostierbare Katzenstreu
- Kleintiermist von Pflanzenfressern

Bitte NICHT:

- Plastiksackerl: bitte zum Restmüll
- Nicht kompostierbare Katzenstreu: bitte zum Restmüll
- Hygieneartikel, Windeln: bitte zum Restmüll
- Staubsaugerbeutel, Kehricht: bitte zum Restmüll
- Speiseöl und -fett: bitte in den NÖLI
- Asche von Stein-, Braun-, Grillkohle und Koks: bitte zum Restmüll

Familie Tonni

Biotonni braucht Hilfe



© Reinhold Prandl



Max Air: € 4,00
Maisstärkesäcke 8 Liter:
26 Stk. € 2,50

Richtige Vorsammelhilfen nutzen

Die größte Beeinträchtigung stellen Plastiksackerl dar. Sie werden meist als Vorsammelhilfe in der Küche verwendet und leider gleich in der Biotonne „mitentsorgt“. Das ist falsch! Plastiksäcke haben weder im Eigenkompost noch in der Biotonne etwas verloren, denn sie verrotten nicht.

Praktische Vorsammelhilfe für die Küche: MaxAir

Für eine bequeme Bioabfallsammlung in der Küche empfehlen wir MaxAir mit 8 Liter Volumen, das Biokübel, das atmet! **Erhältlich im GAU-Büro und in Ihrer Gemeinde.**

Das Besondere am MaxAir ist der doppelte Boden und die Luftschlitze, dadurch kann die Luft zirkulieren und es entsteht, auch nach mehreren Tagen, kaum Schimmel. Durch den guten Sauerstoffaustausch werden unangenehme Gerüche, Madenbildung und Fruchtfliegenschwärme verhindert. MaxAir erleichtert die Sammlung von Speiseresten sowie Küchenabfällen und macht sie hygienischer. Er kann bei Bedarf im Geschirrspüler gereinigt werden (der Deckel ist leicht abnehmbar).

Der Inhalt von MaxAir kann bequem entsorgt werden. Einfach das Maisstärkesackerl herausnehmen, mit einem Knoten verschließen und in der Biotonne entsorgen. Somit erspart man sich einen zusätzlichen Weg, da der MaxAir in der Küche bleibt.

Unsere Tipps für eine saubere Sammlung in der Biotonne:

- Verwenden Sie Maisstärke Einstecksäcke für die Biotonne, erhältlich in Ihrer Gemeinde.
- Mit Knoten verschlossene 8 Liter Vorsammelsäcke aus Maisstärke halten die Biotonne sauber und verhindern Geruchs- sowie Madenprobleme in der Biotonne.
- Vorsicht beim Einfüllen von spitzen Abfällen wie z. B. Rosenstängel in die Biotonne. Diese vorher ein wenig zerkleinern und in etwas Zeitungspapier einwickeln.
- Die Maisstärkesäcke kühl und trocken lagern.

Wichtig!

Verwenden Sie für die Bioabfallsammlung nur 100% kompostierbare Maisstärkesäcke.

Plastik/Kunststoffsäcke verrotten NICHT und verursachen große Probleme sowie erhebliche Zusatzkosten bei der Kompostierung, da sie aussortiert werden müssen!

Leider sind im Handel auch Biokunststoffe erhältlich, die sehr schlecht verrotten. Bitte achten Sie beim Einkauf von Sammelsäcken darauf, dass sie aus Maisstärke sind, diese verrotten gut.

Alternative zu Plastiksackerl

Wer der Umwelt etwas ersparen möchte, kann für seine Einkäufe Baumwolltaschen verwenden, die praktisch unverwüsthlich, waschbar und daher immer wieder verwendbar sind.

Bio im Restmüll ist ein hoher Kostenfaktor

Die Kompostierung einer Tonne Bioabfall kostet ca. € 70,-. Während die Entsorgung des Bioabfalls mit dem Restmüll in der thermischen Abfallverwertungsanlage der EVN in Zwentendorf/Dürnrohr ca. 181,- € pro Tonne kostet. Abfalltrennung zahlt sich aus!

Friedhof

Bitte auch am Friedhof darauf achten, dass ausschließlich kompostierbares Material in den Container bzw. die Betonbox für organische Abfälle eingebracht wird! Schleifen, Styroporkränze, Metall, Kunststoff udgl. bitte entfernen und im Restmüll bzw. dafür vorgesehenen Behälter entsorgen.

B










• Abfallübernahme • Containerservice • Shredderdienst
 • Hackguterzeugung • Altmetallankauf • Straßenkehrung • Wurzelstöcke
 • Holzhackschnitzel • Rindendekor • Komposte • Erdenmischungen

www.berthold-entsorgung.at

Die kalte Jahreszeit steht vor der Tür ... und mit ihr immer wiederkehrende Probleme!

Festgefrorene Mülltonnen

Mit den Minustemperaturen kommen auch wieder die Probleme mit eingefrorenen Mülltonnen und die Verärgerung der Bürger, wenn die Tonne nicht vollständig entleert werden kann.

Grundsätzlich ist jeder selbst dafür verantwortlich, dass sich die Restmülltonne und auch die Biotonne bei niedrigen Temperaturen problemlos entleeren lassen. Ist der Inhalt der Tonne festgefroren, sind die Mitarbeiter der Entsorgungsfirma machtlos. Selbst bei starkem Rütteln bricht meist die Tonne bevor der gesamte Inhalt raus geht.

Tipps für die Restmülltonne

- Das Festfrieren lässt sich verhindern, wenn der Inhalt locker eingefüllt und nicht gepresst wird.
- Keinen Bioabfall in der Restmülltonne entsorgen.
- Feuchte Abfälle und Windeln möglichst mittig in der Tonne platzieren oder in Verpackungsplastik wickeln.
- Für die Mülltonne ist am besten ein frostsicherer Standplatz in der Garage oder im Keller.

Tipps für die Biotonne

- Hier lässt sich das Festfrieren verhindern, wenn die Tonne mit Zeitungspapier ausgelegt oder Strukturmaterial (Stroh, ...) eingestreut wird.
- Außerdem gibt es die Möglichkeit in Ihrem Gemeindeamt Biotonneneinstecksäcke zu erwerben. Diese praktischen Maisstärkesäcke halten Ihre Biotonne sauber und geruchsfrei.
- Auch bei der Biotonne gilt ein frostsicherer Standplatz in der Garage oder im Keller als optimal.
- Speisereste in Zeitungspapier einschlagen.

Es stinkt zum Himmel

Unnötige CO₂ Belastung durch „Müllverbrennung zu Hause“

Die Heizsaison beginnt, was dabei aus manchem Rauchfang qualmt ist nicht nur eine Belästigung der Anrainer sondern auch hausgemachte Umweltverschmutzung. Manche nutzen den Heizungsöfen regelrecht als Müllverbrennungsanlage und verheizen Plastikmüll, Milchpackerl, Windeln und andere Abfälle. Durch die niedrige Verbrennungstemperatur gelangen unzählige Umweltgifte wie Kohlendioxid ungefiltert in die Luft – aber auch die Umgebung wird damit kontaminiert. Folgeschäden am Kessel oder Kamin können nebenbei bemerkt auch noch teuer werden.

Impressum: Herausgeber, Verleger und Medieninhaber:

GAUL - Gemeindeverband für Aufgaben des Umweltschutzes im Gerichtsbezirk Laa/Thaya, Stadtplatz 43, 2136 Laa/Thaya, Tel. 02522/84300, Fax: DW 30, e-mail: gaul@gaul-iaa.at. Für den Inhalt verantwortlich: Obfrau Bgm. Karin Geppert, Geschäftsführer: Christian Muck, Redaktion: Astrid Fröschl. Offenlegung gem S25 Mediengesetz: Inhaber der Zeitung ist der GAUL, Grundlegende Richtung ist die Vollziehung des NÖ Abfallwirtschaftsgesetzes u. Teile des Bundes-AWG; Herstellung: der Grafiker: Harry Krumböck, 2136 Laa/Thaya, Druck: Druckerei Laa, 2136 Laa/Thaya, gedruckt auf chlorfrei gebleichtem 100% Recyclingpapier, Bilder: GAUL, z.V.g.



Bioabfall



Heiße Asche

Achtung keine heiße Asche in die Restmülltonne!

Immer wieder passiert es, dass heiße Asche in der Restmülltonne entsorgt wird. Wenn nicht sofort zu Hause die Tonne zu brennen beginnt, kann das durch die Sauerstoffzufuhr beim Schütten im Müllauto passieren.

Hilfe bei der Abfalltrennung gibt's beim GAUL, Tel. 02522/84300 oder im Internet auf unserer Homepage – www.gaul-iaa.at – mit dem TrennABC.

Außerdem können Sie auf unserer HP viele Informationen über die Abfallvermeidung, -trennung und -verwertung nachlesen. Unter Abfallvermeidung finden Sie auch köstliche „Rest!“ Rezepte zum Download.