



Ausgabe November/Dezember 2022

# Kleeblatt

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

Zugestellt durch Post.at

Amtliche Mitteilung!



## Die Trennfarbe ab 01.01.2023: Gelb.

Ab ins  
**Gelbe**



**insgelbe.at**

### Jetzt ist es noch einfacher.

Alle Verpackungen, außer Glas und Papier, kommen jetzt in den **Gelben Sack** bzw. die **Gelbe Tonne**. Danach werden sie sauber getrennt und Wertstoffe bleiben länger im Kreislauf.

Fallbach – Gaubitsch – Gnadendorf – Großharras – Laa an der Thaya – Neudorf im Weinviertel  
Staatz – Stronsdorf – Unterstinkenbrunn – Wildendürnbach



[www.gaul-laa.at](http://www.gaul-laa.at)



# „Ab ins Gelbe“

So einfach und nachhaltig ist Verpackung sammeln ab 2023!



Gelber Sack und Gelbe Tonne in NÖ können bald mehr:  
Mit 01.01.2023 können alle Verpackungen, außer Glas und Papier/Karton, über die gelben Behälter entsorgt werden! Das bringt ein einheitliches System für alle Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher und mehr Wertstoffe für den Recycling-Kreislauf.

Ein Blick auf die Entsorgungslandkarte in Niederösterreich zeigt, dass die Sammlung von Kunststoff- und Metallverpackungen bisher sehr unterschiedlich organisiert ist. Besonders Leichtverpackungen wie Joghurtbecher, Folien, Styroportassen usw. werden nicht flächendeckend als Wertstoffe erfasst. In etwa 50% der NÖ Haushalte werden diese über die Restmülltonne mitgesammelt und thermisch verwertet. Um die Kreislaufwirtschaft auch bei Verpackungen voranzutreiben ist es jedoch erforderlich, den Anteil an erfassten Wertstoffen weiter zu erhöhen.

## Grundlage bilden neue rechtliche Rahmenbedingungen

Im Rahmen des europäischen Kreislaufwirtschaftspaketes wurden neue Vorgaben für das Recycling von Verpackungskunststoffen geschaffen, wonach diese bis 2025 zu 50% zu recyceln sind. Für ganz Österreich bedeutet das, dass zukünftig 240.000 Tonnen Kunststoffe getrennt gesammelt werden müssen - derzeit sind es etwa 170.000 Tonnen. Um dies zu gewährleisten, wurde mit der Novelle der Verpackungsverordnung durch den Bund eine verpflichtende Sammlung aller Leichtverpackungen ab 01.01.2023 beschlossen, wobei eine solche Erfassung auch gemeinsam mit Metallverpackungen erfolgen kann (bzw. ab 2025 erfolgen muss). Daher haben sich die NÖ Umweltverbände entschlossen, in Niederösterreich gleich auf ein zukunftsfittes, einheitliches und effizientes Sammelsystem zu setzen.



**WICHTIG fürs Recycling:**  
Verschiedene Materialien immer voneinander trennen - also z.B. Aludeckel vom Joghurtbecher separat ins Gelbe!

## Mit Jahreswechsel gelangen daher alle Verpackungen, außer Glas und Papier, „ins Gelbe“ (Gelber Sack bzw. Gelbe Tonne).

Das bedeutet, dass zukünftig z. B. PET-Flaschen, Shampoo-Flaschen, Joghurtbecher, Wurst- und Käseverpackungen, Getränke- und Konservendosen, Getränkeverbundkartons (TetraPak®) und Styroporverpackungen gemeinsam gesammelt werden. Die gemeinsam erfassten Wertstoffe werden im Anschluss vorbehandelt und für das Recycling vorbereitet. Auch Erfahrungen aus anderen Ländern wie z.B. Belgien zeigen, dass dieses Sammelsystem gut angenommen wird und hohe Sammelmenen erreicht werden.

## „Ab ins Gelbe!“ – Und dann?

Nach der Abholung durch das Entsorgungsunternehmen gelangen die gesammelten Verpackungen in eine Sortieranlage. Dort werden die enthaltenen Wertstoffe nach sogenannten „Zielfraktionen für das Recycling“ getrennt. Besonderes Augenmerk liegt hierbei auf den Kunststofffraktionen PET, HDPE, LDPE, GVK, PS/PP sowie auf Eisen- und Nichteisenmetalle.



Um diese rückzugewinnen kommen diverse Separatoren, Trommelsiebe, Windsichter, Magnetabscheider und Nahinfrarotverfahren (NIR) zur Anwendung und es wird permanent an neuen Anlagen und Verfahren zur weiteren Verbesserung der Sortierung gearbeitet. Auch bestehen bereits erste Pilotanlagen um auch Sortierreste chemisch verwerten zu können.

Aus den aufgeteilten Kunststofffraktionen werden Flakes oder Mahlgüter hergestellt, welche anschließend durch Extrusionsprozesse in Granulate oder direkt zu neuen Waren verarbeitet werden können. So werden aus PET-Flaschen beispielsweise wieder PET-Flaschen hergestellt. Auch aus Folien oder Shampoo-Flaschen können wieder neue Verpackungen entstehen. Weitere Anwendungsgebiete von Recycling-Kunststoffen finden sich im Baubereich, für Fahrzeuge und Transportwesen oder in Garten-, Land-, und Forstwirtschaft.

Auch die gesammelten Metalle werden einer Verwertung zugeführt. Weißblech etwa kann gemeinsam mit anderen Metallen eingeschmolzen und wieder geformt werden. So können etwa Karosserieteile für Autos und Vieles mehr entstehen. Auch Aluminium kann nach richtiger Bearbeitung, der sogenannten Pyrolyse, geschmolzen und in neue Formen gebracht werden. Egal um welchen Wertstoff es sich handelt: Wichtig ist in jedem Fall, dass er auf dem richtigen Weg entsorgt wird.

## Warum ein neues Sammelsystem?

In Niederösterreich landen derzeit rund 20 Prozent Verpackungsmaterialien im Restmüll und fallen somit aus dem Recycling-Kreislauf. Daher kommen alle Verpackungen, außer Glas und Papier, ab 1.1.2023 in den Gelben Sack bzw. die Gelbe Tonne. Nach der gemeinsamen Sammlung werden die Wertstoffe ordnungsgemäß getrennt und recycelt.

## Gelber Sack NEU ab 2023!

Ab  
1.1.2023  
ins Gelbe

Alle Verpackungen, außer Glas und Papier, kommen in den Gelben Sack bzw. in die Gelbe Tonne.



Das sind z.B.:

- **Kunststoffverpackungen Hohlkörper** (z. B. PET-Flaschen, Shampooflaschen)
- **Verpackungen aus Kunststoff** (z. B. Joghurtbecher, Käseverpackung, Zahnpastatube, Gemüsetasche, Plastiksackerl)
- **Verpackungen aus Metall und Aluminium** (z. B. Getränke- und Konservendosen, Kronkorken, Metalltuben)
- **Verpackungen aus Materialverbund** (z. B. Getränkeverbundkartons)
- **Verpackungen aus Styropor** (z. B. von Elektronik-Geräten)....

## Wo finde ich weitere Informationen?

Die NÖ Umweltverbände und das Land Niederösterreich werden rund um den Jahreswechsel ausführlich über das neue, einheitliche Sammelsystem informieren. Nützliche Informationen zur Umstellung ab 2023 finden Sie zudem schon jetzt auf [www.insgelbe.at](http://www.insgelbe.at). Sollten dennoch Fragen offen sein, können Sie sich gerne an die Abfallberaterinnen des GAUL wenden.



[insgelbe.at](http://insgelbe.at)



Autoren:  
Thomas Zeitelberger, NÖ Umweltverbände;  
Michael Bartmann, Abteilung Umwelt- und Energiewirtschaft (Land NÖ)  
Quellen:  
Umweltbundesamt (2020). Sortierung und Recycling von Kunststoffabfällen in Österreich: Status 2019; TU Wien, Conversio, denkstatt (2022). Facts matter – Kunststoffströme in Österreich 2019.

Übersicht über das neue Sammelsystem in der Heftmitte! >>

# Du hast es in der Hand!

Auch wenn sie noch so winzig sind – Kleingeräte und Batterien haben nichts im Restmüll verloren

Elektrische Zahnbürsten, elektronisches Kinderspielzeug, Rasierapparate, Fernbedienungen – sie sind klein und handlich und landen, wenn sie kaputt sind, leider oftmals im Hausmüll. Doch auch kleine Elektrogeräte enthalten neben wertvollen Rohstoffen auch gefährliche Inhaltsstoffe sowie Akkus, die im Restmüll nichts verloren haben, da sie zu Bränden führen können.

## Ab zur Sammelstelle

Zu den Kleingeräten zählen nahezu alle tragbaren Elektrogeräte wie Bügeleisen, Mixer, Kaffeemaschinen, Radios, aber auch Werkzeuge wie Bohrmaschinen oder Handkreissägen, sowie sämtliches Computzubehör wie Tastatur, Drucker, Maus, USB-Sticks,

Telefone und Headsets, also einfach alle Geräte, deren längste starre Seitenkante nicht länger als 50 cm ist.

## Kleine Geräte – großer Wert

Alle Produkte, die blinken, leuchten, Geräusche machen oder sich bewegen, werden durch Akkus/Batterien gespeist und müssen, wenn sie kaputt sind, zu einer der rund 2000 Sammelstellen Österreichs gebracht werden. Dort können sie während der Öffnungszeiten völlig unbürokratisch und kostenlos abgegeben werden. Bevor Sie Ihr Elektrogerät zur Sammelstelle bringe, entfernen Sie bitte die Akkus/Batterien, da diese gesondert verwertet werden. Bedenken Sie auch: Viele Geräte lassen sich noch reparieren und können wiederverwendet werden. Re-Use is useful.

Informationen, Adressen, Öffnungszeiten aller Sammelstellen: [elektro-ade.at](http://elektro-ade.at)



# Abfallentsorgung genau betrachtet

Interview mit GAUL-Obfrau Bgm. Karin Gepperth und Geschäftsführer Christian Muck

**GAUL:** Mit Jahresanfang 2023 gibt es eine große Änderung bei der Sammlung „Gelber Sack“. Was ändert sich konkret?



**Obfrau Bgm. Karin Gepperth:** Es werden ab 1.1.2023 alle Verpackungen aus Kunststoff, Metall, Styropor, Verbundmaterial... im Gelben gesammelt, die Intervalle verkürzen sich – es wird statt 9 zukünftig 13 Abfahren geben.

**GF Ch. Muck:** Gemäß Abfallwirtschaftsgesetz wurde die ARA als Ausschreibungsführer mit der Neuvergabe der haushaltsnahen Verpackungssammlung ("Gelber Sack") für den Bezirk Mistelbach bestimmt. Die Firma Berthold unterzog sich einem mehrstufigen Ausschreibungsverfahren und ging als Bestbieter hervor. Die Verpackungen, die "Im Gelben" gesammelt werden, werden von den Fahrzeugen der Fa. Berthold zur Sortieranlage gebracht, wo maschinell und händisch die verschiedenen Materialien getrennt werden und so wieder in den Recyclingprozess gebracht werden können.



Der in der ARGUS-Umladestation Hollabrunn in Container verpresste Rest-/Sperrmüll wird per Bahn weitertransportiert.

Restmüll wird (ebenso wie der Sperrmüll aus dem ASZ) nach Hollabrunn zur Umladestation der ARGUS gebracht. Dort wird der Abfall verpresst und in Containern mittels Bahn zur Müllverbrennungsanlage der EVN nach Zwentendorf/Dürnrohr gebracht, dort thermisch verwertet und mit der gewonnenen Energie Strom erzeugt.

**Gepperth:** Die Müllverbrennung ist jedoch die kostenintensivste Abfallentsorgung, daher sollten wirklich nur jene Abfälle, die stofflich nicht mehr wiederverwertet (recycelt) werden können, in den Restmüll. Alle anderen Wertstoffe werden ab Haus oder im ASZ getrennt gesammelt.

**GAUL:** Was ist besonders wichtig, um eine reibungslose Abfuhr zu ermöglichen?



Tonnen/Säcke zeitgerecht und gut sichtbar bereitstellen!

**Muck:** Alle Tonnen und Säcke sind zeitgerecht (ab 5 Uhr Früh!) und gut sichtbar an der Grundstücksgrenze bereitzustellen. Auf die richtige, getrennte Sammlung achten...!

**Gepperth:** Die Touren werden jedoch nicht immer zur gleichen Uhrzeit durchgeführt; bei der Planung achtet die Fa. Berthold darauf, unnötige Wege zu vermeiden (...Wussten Sie übrigens, dass ein Müllfahrzeug 60 l Sprit auf 100 km benötigt?).



**GAUL:** Was passiert mit den anderen Abfällen, die ab Haus abgeholt werden?

**Muck:** Aus Bioabfall entsteht in der Kompostieranlage in Stronsdorf wertvolle Komposterde – dies ist ein Paradebeispiel für einen funktionierenden Kreislauf.



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



**BERTHOLD** 2153 Stronsdorf 191 [www.berthold-entsorgung.at](http://www.berthold-entsorgung.at)



# Richtig sammeln und trennen ab 2023!



Gemeindeverband für Aufgaben des Umweltschutzes im Gerichtsbezirk Laa/Thaya ▪ Stadtplatz 43, 2136 Laa/Thaya ▪ Tel. 02522/84300, gaul@gaul-laa.at

[www.gaul-laa.at](http://www.gaul-laa.at) (Infos zu Abfallvermeidung, -trennung, -verwertung, Geschirrmobilbestellung, Anmeldung zum Newsletter, ...) ▪ Online Abfall-Trenn-ABC: [www.trennabc.at](http://www.trennabc.at)



Stand 01 / 2023

## HOLSYSTEM ab Haus / von der Liegenschaft

### Restmüll



**Restmüll = jener Abfall, der stofflich nicht wiederverwertet (= nicht mehr recycelt) werden kann.**

- Papiertaschentücher, -handtücher, Servietten
- Hygieneartikel (Windeln, Binden, feuchtes Toilettenpapier,...)
- Keramik (Flaschen, Tassen, Teller, Vasen,...)
- Trinkgläser, Glas-, Plastikgeschirr
- Kinderspielsachen
- Plastikgegenstände, die KEINE Verpackung sind (Trinkbecher, Zahnbürste,...)
- Fotos, Tapeten
- verschmutztes Papier und Karton
- Flachglas (Fenster, Spiegel,...)
- Glühbirnen, Zigarettenreste, Katzenstreu
- CD, DVD, Disketten, Videokassetten
- Kehricht, Staubsaugerbeutel

### Bioabfall



- Kaffeefilter
- Teebeutel
- Obst-, Gemüseabfälle
- Fleisch-, Speisereste ohne Verpackung
- Knochen, Eierschalen
- Kleintiermist v. Pflanzenfressern
- Zimmerpflanzen ohne Topf
- Schnittblumen ohne Draht/Deko
- Fallobst, Laub, Gras
- Gartenabfälle, Strauchschnitt
- kleine Mengen Papierservietten
- reine Holzasche

### Altautos



Anmeldung in Ihrem Gemeindeamt

### Verpackungen

(ALLE, außer Papier und Glas)



Ab 1.1.2023 ins Gelbe  
Gelber Sack  
Gelbe Tonne

#### WICHTIG:

**verschiedene Materialien immer voneinander trennen und separat ins Gelbe!**

[insgelbe.at](http://insgelbe.at)

#### VERPACKUNGEN aus Kunststoff:

- Plastikflaschen (PET) von Getränken
- Plastikflaschen von Lebensmitteln (Ketchup, Essig, Speiseöl,...)
- Plastikflaschen von Wasch-, Spül-, Putzmitteln, Haushaltsreiniger, Weichspüler, Körperpflegemittel, Shampoo, Duschgel,...
- Plastikflaschen und Kanister von destilliertem Wasser, Kühlmittel, Scheibenreiniger, Frostschutzmittel,...
- Kunststoff-Becher (von Joghurt, Topfen, Margarine, Aufstrich, Eis,...)
- Kunststoff-Tassen (von Obst, Gemüse...)
- Kunststoff-Folien
- Kunststoff-Sackerl (von Nudeln, Reis...)
- Kunststoff-Tuben (von Zahnpasta...)
- Kunststoffdosen (von Hautcreme...)
- Kunststoffverpackung von Fertiggerichten (ausgespült, sauber)
- Blisterverpackungen
- Obst-, Gemüse netze

#### VERPACKUNGEN aus Metall:

- Metall Dosen, Getränkedosen
- Konservendosen (von Lebensmitteln, Tiernahrung,...)
- Kronkorken, Konservendeckel
- Aludeckel (von Joghurt,...)
- Metalltuben (von Senf, Tomatenmark,...)
- Menüschilder aus Metall

#### VERPACKUNGEN aus Materialverbund:

- Chipsverpackungen, Kaffeeverpackung
- Getränkeverbundkartons (Tetra Pak®) (oder zur sortenreinen Sammlung im ASZ)

#### VERPACKUNGEN aus anderen Materialien:

- Styropor®
- Holz (kleine Obststeigen...)
- Kork (z.B. Flaschenstoppel)
- Jute (z.B. Säcke von Mandarinen)

### Altpapiertonne



Bedrucktes oder beschriebenes Papier wie:

- Zeitungen, Illustrierte, Prospekte
- Werbematerial
- Briefe, (Fenster-)Kuverts
- Schreib-, Büropapier
- Hefte ohne Kunststoffumschlag
- Bücher ohne Deckel
- Taschenbücher, Telefonbücher

- kleine Verpackungskartons z.B. von Lebensmitteln, Medikamenten,... (zusammengefasst aber nicht zerrissen zur leichten Sortierung)
- Papiertragetaschen

## BRINGSYSTEM zur Sammelinsel

### Weiß- und Buntglas

**Getrennte Sammlung von Weiß- und Buntglas!**

Verpackungsglas:

- Einwegglasflaschen
- Konservengläser
- Alkoholflaschen
- Duftflaschen, Flacons

**Verschlüsse bitte abnehmen und separat sammeln (ins Gelbe)!**

### Tierische Abfälle/Kadaver

**Tierkörperbeseitigung (TKB)**

**Kühlcontainer:** 2136 Laa/Thaya, Schilfweg 4 (neben Kläranlage)

- tote Haustiere
- tierische Abfälle von Haushalten
- verdorbenes, rohes Fleisch

## BRINGSYSTEM zum Abfallsammelzentrum (ASZ)

### Altpapier

(de-inking / nicht durchgefärbt)



- Zeitungen, Illustrierte, Prospekte
- Werbematerial (ohne durchgefärbtes Papier)
- Briefe, (Fenster-)Kuverts
- Schreib-, Büropapier
- Hefte ohne Kunststoffumschlag
- Bücher ohne Deckel
- Taschenbücher
- Telefonbücher (ohne Gelbe Seiten)

**Risstest:** wenn beim Riss weiße Fasern sichtbar sind, ist das Papier nicht durchgefärbt = Druckfarbe kann abgelöst („deinking“) und weißes Recyclingpapier hergestellt werden!

### Karton



- Wellpappe
- Graukarton (Schuh- und Lebensmittel-schachteln)
- Packpapier
- Mehl- und Zuckerpackung
- Kraftsäcke (Einkaufstaschen, Futtermittelsäcke) - restentleert bzw. rieselfrei

**Karton flach falten! (weitere Verpackungsmaterial wie Styropor/Folien entfernen und separat entsorgen!)**

### Sperrmüll



**Sperrige Abfälle, die auf Grund der Größe und Sperrigkeit nicht in die Restmülltonne passen und nicht als Altstoff verwertet werden können.**

z.B. Matratzen, große Teppiche, Polstermöbel, sperrige Kinderspielsachen aus Kunststoff...

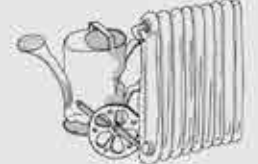
### Altholz

- roh, lackiert, beschichtet
- Möbel
- Spanplatten
- große Holzsteigen...



**Das ASZ steht für haushaltsübliche Mengen zur Verfügung und darf daher NICHT für Hausentrümpelungen genützt werden!**

### Altmetall



- Öfen
- Fahrräder
- Blechgeschirr,...

### Problemstoffe



- Gefährliche und giftige Abfälle
- Medikamente
- Farbenreste (Lacke, Dispersionen,...)
- Spraydosen mit Restinhalt
- Chemikalien (Säuren, Laugen, Lösungsmittel,...)
- Pflanzenschutzmittel
- Ölige Abfälle

### E-Schrott



- Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Kleingeräte, Kühl- und Bildschirmgeräte)
- Spielsachen und Gegenstände mit Netz-(Kabel), Akku- oder Batteriebetrieb
- Leuchtstoff-, Energiesparlampen
- LED-Lampen
- Batterien und Akkus

### weitere Sammlung im ASZ

- Altspeiseöl & -fett (im NÖli)
- Druckerpatronen
- große Styroporverpackungen
- Getränkeverbundkartons (TetraPak®)...

# Fermentieren - blubbernd Gemüse haltbar machen

© iStock/ Rimma\_Bondarenko



Damit Gemüse, wenn es nicht sofort verbraucht werden kann, nicht im Müll landet, gibt es einige Möglichkeiten, dieses haltbar zu machen. Tiefkühlen zählt zu den beliebtesten, jedoch energie-intensivsten Möglichkeiten. Das Fermentieren, also die Herstellung von milchsaurem Gemüse, ist eines der natürlichsten Verfahren zur Haltbarmachung. Vitamine und Mineralstoffe bleiben dabei weitgehend erhalten. Bei der milchsauren Vergärung entsteht unter anderem das Vitamin B12.



Die bekanntesten und typischsten Beispiele der milchsauren Vergärung sind Sauerkraut und Salzgurken. Zum Fermentieren eignen sich aber auch Karotten, Rote Rüben, Sellerie, Chinakohl, Zwiebeln, u.v.m. – gemischt oder „sortenrein“. Die Milchsäurebakterien wandeln die Kohlenhydrate, die sich im Gemüse befinden, in Milchsäure und CO2 um und bauen sie zu Milchsäure ab. Dadurch entsteht ein saures Milieu, dass das Verderben der Lebensmittel verhindert. Nicht erschrecken, wenn es im Glas zu blubbern beginnt!

## Alles, was man zum Fermentieren braucht:

- ❑ (Bio-)Gemüse > nur mit kaltem Wasser waschen.
- ❑ Salz (hochwertiges, unraffiniertes (Meer-)Salz) – es bildet die Grundlage für die Lake, in der das Gemüse durch die Milchsäurebakterien anaerob fermentiert.
- ❑ Gläser mit Gummidichtungsring und einem Bügelverschluss oder auch mit Klammern eignen sich am besten. Die Gläser müssen nicht sterilisiert werden. Für den Gärprozess sollten 4 - 5 cm zum Glasrand frei bleiben.
- ❑ Wilde Fermentation funktioniert nur, wenn kein Sauerstoff an das eingelegte Gemüse kommt. Da das CO2 das Gemüse und ev. beigefügte Gewürze nach oben drückt, muss das Gemüse abgedeckt und beschwert werden – ideal sind dafür große Krautblätter, die man auflegt und mit einem säurebeständigen (!) Fermentiergewicht (z.B. aus Glas, Steingut oder Keramik) beschwert.
- ❑ Wichtig ist auch ein Stampfer, mit dem das geschnittene Gemüse in das Gefäß gepresst wird. So bleibt das Gemüse unten und so viel Lake wie möglich oben - und es entstehen keine Lufteinschlüsse.

## Die 3 Fermentier-Techniken:

- ❑ **Trockensalzen (für Sauerkraut):** siehe Rezept
- ❑ **Laketechnik:** Bei grobstückigem, fasrigem Gemüse (z.B. Sellerie - siehe Rezept)
- ❑ **Mischtechnik für Kimchi** (bekanntes Gemüseferment aus Korea): Chinakohl (die Basis für Kimchi) wird 6 bis 8 Stunden in einer Salzlake eingeweicht, bevor er mit Gewürzen und anderem Gemüse gestampft wird.

## Fermentierbedingungen/Lagerung:

Eine Temperatur von 20 - 24 °C ist ideal. Setzt die CO2-Bildung ein (blubbern), sollten die Gefäße an einen kühleren, abgedunkelten Ort (15 - 20 °C) gebracht werden. Eine Milchsäuregärung dauert im Durchschnitt 10 bis 20 Tage, Sauerkraut wird 4 bis 6 Wochen vergärt. Es gibt auch Kurzzeitfermente von 4 bis 5 Tagen. Je länger das Gemüse fermentiert, umso saurer wird es, da die Milchsäurebakterien nicht zu stoppen sind. Je höher die Temperatur ist, umso schneller läuft der Fermentationsprozess ab. Je größer die Gärmenge oder die Gemüseteile sind, umso länger dauert die Fermentation. Ist man der Meinung, dass ein Ferment fertig ist, sollte es kühl (10 bis 13 Grad wären ideal) gelagert werden, da die Bakterien dann weniger aktiv sind.

## Sauerkraut

Zutaten:

1 kg Weißkraut, 20 g Salz,  
2 – 3 Wacholderbeeren,  
1 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt

Äußere Krautblätter entfernen, 1 bis 2 Blätter zur Seite legen. Kraut in einer Schüssel fein hobeln, mit Salz vermischen und so lange kneten, bis genügend Lake entstanden ist. Gewürze in ein Bügelglas geben, schichtweise Kraut reingeben und stampfen, damit keine Luftbläschen eingeschlossen bleiben. Zum Abdecken die Krautblätter drauflegen. Wenn alles gut mit Lake bedeckt ist, Gewicht auflegen, sodass alles unter der Lake ist. Glas verschließen.

Fermentationsdauer: ca. 4 – 6 Wochen



## Sellerie mit Orangen

Zutaten:

600 g Knollensellerie, eine Orange.  
Für die Salzlake: 1 Liter Wasser,  
35 g Salz

Von der geschälten Sellerie eine 2 bis 3 mm dicke Scheibe abschneiden und den Rest fein raspeln. Orangen schälen und filetieren, mit Sellerie mischen und in ein Bügelglas füllen. Mit der Salzlake begießen und mit der Selleriescheibe gut abdecken. Gewicht auflegen, so dass alles unter der Lake ist. Glas verschließen.

Fermentationsdauer: ca. 4 – 6 Wochen



# Stellenwert von Mülltrennung & Recycling gestiegen

## Studie mit Fokus Glasrecycling gibt Aufschluss über Sammel- und Trennverhalten in Österreich

Im Jahr 2021 wurden österreichweit knapp 267.000 Tonnen Altglas gesammelt, recycelt und zu neuen Glasverpackungen verarbeitet. Mit Recyclingquoten von über 80 % übertreffen wir den EU-Durchschnitt (70 %) deutlich und erreichen bereits jetzt die EU-Vorgaben für 2030. Diese Zahlen untermauern Österreichs Erfolge bei Glasrecycling. Organisiert werden die Sammlung und Verwertung von Altglas durch Austria Glas Recycling. In ihrem Auftrag wurde kürzlich eine Motivforschung durchgeführt, die dem Stellenwert der Mülltrennung mit Fokus Glasrecycling auf den Grund ging.

## Mehr Achtsamkeit für Mülltrennung

Die Menschen werden achtsamer für die Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Für 68 % der Österreicher:innen hat Mülltrennung eine sehr große Bedeutung, für knapp 60 % hat sich der Umgang mit Mülltrennung und Recycling in den letzten Jahren positiv verändert.



Weiß- und Buntglas werden getrennt gesammelt, abgeholt und verwertet.

Gefragt nach so genannten Müllsünden, nennen 88 %, Batterien in den Restmüll zu geben und 83 % das Einwerfen von Glasflaschen in den Restmüll.

Was Altglas betrifft, geben 21 % der Befragten an, genauer geworden zu sein und Altglas, das vormals im Restmüll gelandet wäre, gezielt zum Glasbehälter zu bringen. Für 74 % ist klar, dass Keramik, Stein und Porzellan nicht in den Glascontainer gehört.



## Auch verschmutzte Glasverpackungen sind Altglas

Unsicherheiten zeigen die Österreicher:innen beim Thema Küchenglas. So halten es 53 % der Befragten für falsch, nicht vollständig geleerte Lebensmittelgläser im Glascontainer zu entsorgen. Fakt ist jedoch: Auch Glasverpackungen mit Spuren von Lebensmitteln gehören zum Altglas.

Jedes Verpackungsglas, von der Weinflasche bis zum Pestoglas, muss im Glascontainer entsorgt werden. Nur so kann es zu neuem Glas verarbeitet werden. Jedes Verpackungsglas, das im Restmüll landet, ist fürs Recycling verloren. Spuren von Lebensmitteln stören beim Recyclingprozess nicht. Eine Ausnahme stellen die Honiggläser dar: Zum Schutz der Bienen sollen diese nur ausgewaschen im Glascontainer landen.



So bunt ist Buntglas – auch nur leicht gefärbtes Altglas gehört in den Buntglascontainer!

## Glasrecycling ist klimapositiv

Dank der Verwendung des Rohstoffes Altglas werden mehr CO2-Einsparungen erzielt, als die Sammlung und der Transport von Altglas CO2-Emissionen verursachen. Das Einschmelzen von Altglas benötigt deutlich weniger Energie als das Einschmelzen der Primärrohstoffe.

Wer sein Altglas korrekt getrennt im Weiß- bzw. Buntglascontainer entsorgt, schützt die Umwelt und hält den Recyclingkreislauf am Leben, da dank Glasrecycling Rohstoffe aus der Natur geschont werden. Aus altem Glas wird neues – immer und immer wieder. Ein perfektes Beispiel für Kreislaufwirtschaft.



Gehören Gewürzmöhlen zur Altglassammlung?

Bitte geben Sie Einweg-Gewürzmöhlen aus Glas zur Altglassammlung. Im Glaswerk wird das Mahlwerk entfernt.

austria  
glasrecycling  
Ein Unternehmen der ARA

# Luftreinhaltung - NÖ Anlagendatenbank seit 1. Juli 2022

Energiesparen ist wichtiger denn je – nur gut gewartete Anlagen können auch wirklich effizient arbeiten. Dafür sind regelmäßige Wartungen und Überprüfungen unerlässlich.

Um die Steigerung der Energieeffizienz und den Ausstieg aus fossiler Energie zu fördern, setzt das Land Niederösterreich auf die neue Online-Anlagendatenbank.

**Ab dem 1. Juli 2022 werden in der neuen Anlagendatenbank Niederösterreich alle Heizungsanlagen und Klimaanlage elektronisch erfasst.** Damit werden die bestehenden Papier-Formulare auf elektronische Online-Anwendungen umgestellt, Ressourcen gespart und die Transparenz erhöht.

Die Eintragung der Anlagen erfolgt im Zuge

- der Errichtung bzw. dem Tausch von Anlagen
- der periodischen Überprüfung oder
- der feuerpolizeilichen Beschau oder
- der Überprüfungs- und Kehrverpflichtung.

## Infos für Anlagen-EigentümerInnen

Im Zuge der Eintragung erhalten Sie ein Etikett mit eindeutiger Anlagennummer und QR-Code. Dadurch erhalten die von Ihnen beauftragten RauchfangkehrerInnen oder andere ProfessionistInnen einen schnellen Zugriff auf alle Anlagendaten und Übertragungsfehler werden verhindert.



Dieser Digitalisierungsschritt bringt wichtige **Vorteile:**

- Kosteneinsparung durch ein einwandfreies Heizungssystem mit bestmöglichem Wirkungsgrad
- Sicherheit durch eine optimal eingestellte Heizungsanlage
- Transparenz: Die Fälligkeit der nächsten Überprüfung kann jederzeit selbstständig über das angebrachte Anlagenetikett abgefragt werden
- Datenschutz: Ihre Anlage-Daten können ausschließlich durch die für Sie zuständige Baubehörde und das von Ihnen beauftragte Fachpersonal eingesehen werden. Die Daten sind vor Missbrauch geschützt und nicht öffentlich zugänglich.

Weitere Infos zur NÖ Anlagendatenbank unter <https://www.energie-noe.at/anlagendatenbank-noe>



# NÖLI ... eine Erfolgsgeschichte seit 20 Jahren!

Seit 2002 wird altes Speisefett und -Öl in Niederösterreich mit dem NÖLI gesammelt.



Vor der Einführung der Altspeiseöl/-fettsammlung wurden diese großteils über die Kanalisation (Toiletten und Spülbecken) entsorgt. Dies

führte zu großen Problemen in den Kläranlagen. Auch heute kommt es noch zur unsachgemäßen Entsorgung. Jeder nicht richtig entsorgte Liter Altspeiseöl/-fett verursacht Folgekosten von 50-70 Cent. Dafür müssen pro Jahr Reinigungskosten in Höhe von mehr als 2,4 Mio. Euro aufgewendet werden. Kosten, die einfach zu vermeiden sind. Umso wichtiger ist es, dass Altspeiseöl und -fett von allen richtig über den NÖLI entsorgt wird.

## 18,5 Millionen Liter Biodiesel

Dank der fleißigen NÖLI-Nutzung der Niederösterreicher:innen sind seit 2002 über 1,6 Mio. Kübel zwischen Küchen und Sammelzentren hin und her gependelt.

Damit konnten bisher in Summe etwa 18,5 Mio. Liter Altspeiseöl

und -fett gesammelt und zu Biodiesel verarbeitet werden. Aus 1 Liter Altspeiseöl können rund 0,85 Liter Biodiesel (normgerechter Treibstoff in DIN-Qualität) unter Beigabe von Methanol hergestellt werden. In ganz Niederösterreich werden somit jährlich 780.000 Liter Biodiesel erzeugt, womit 1.390 Tonnen CO<sub>2</sub> eingespart werden.

Den NÖLI gibt es für private Haushalte mit 3 Liter und für Gewerbe (GASTRO-NÖLI) mit 25 Liter Fassungsvermögen. Der GASTRO-NÖLI wird vor allem im Rahmen von Festen und Veranstaltungen gut angenommen.

Neben der 1,6 Mio. NÖLIs sind seit 2002 über 75.000 Gastro-NÖLIs im Einsatz.

## Wir sagen Danke!

**Jetzt Ihren vollen NÖLI tauschen und eine Flasche Sonnenblumenöl (zertifiziert aus Österreich) geschenkt bekommen!**

Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums schenkt Ihnen Ihr Umweltverband bei der Rückgabe Ihres NÖLIs, solange der Vorrat reicht, eine Flasche Sonnenblumenöl. Ihren NÖLI können Sie in ihrem Sammelzentrum tauschen.



# Nur herumhängen ist zu wenig...



Wer kennt das nicht: Die Kinder sind aus den Lieblingspullovern herausgewachsen; das Kleid war vor einigen Jahren aktuell in Mode, jetzt fühlt man sich damit nicht mehr wohl... Schade, wenn die noch gut erhaltene Kleidung ungenutzt im Kasten herumhängt.

Für gebrauchte Kleidung gibt es bereits viele Tauschbörsen und Secondhand-Läden, wo Kleidungsstücke neue Besitzer finden. Jedoch auch im Altkleidercontainer wird gut erhaltene, tragbare Kleidung gesammelt – auch jene, die schon seit 20 Jahren nicht mehr in Mode ist.

In Österreich landen jährlich rund 221.800 Tonnen Textilabfälle im Müll. Leider wird derzeit nur etwa ein Fünftel davon über die Altkleidersammlung getrennt gesammelt, wiederverwendet bzw. recycelt.

Durch das Kreislaufwirtschaftspaket sollen zukünftig noch mehr Alttextilien getrennt gesammelt und dann wiederverwertet bzw. recycelt werden.



Damit die Kleiderspende im Altkleidercontainer Sinn macht, bitte folgendes beachten:

- Keine losen Kleidungsstücke in die Altkleidercontainer, sondern nur in geeigneten Säcken – **Altkleidersäcke sind kostenlos bei Ihrer Gemeinde erhältlich! Zu große Sammelsäcke verstopfen die Einwurfsklappe.**
- Grundsätzlich nur noch tragbare, saubere Kleidung – also ohne Löcher, Farb- oder Brandflecken.
- Keine Stoffreste.
- Keine ungewaschene Leibwäsche (Unterhosen, Socken).
- Schuhe nur paarweise.



Weitere Infos zum Thema Altkleider finden Sie u.a. auf der Homepage der Fa.Öpula [www.oepula.at](http://www.oepula.at)



## Umweltproblem "Fast-Fashion"

Wie überall beim Einkauf gilt als oberster Grundsatz: **Abfallvermeidung.** Das heißt: zuerst überlegen, was ich wirklich brauche; gute Materialqualität hält länger; gibt es Second-Hand-Alternativen?...

Die Textilindustrie ist eine der umweltschädlichsten Branchen weltweit! Die Herstellung von Kleidung belastet unsere Umwelt sowohl aufgrund des starken Einsatzes an Chemikalien und hohen Wasserverbrauchs, als auch durch die Berge an Abfall durch kurzlebige Modetrends.

## Wussten Sie...? Erschreckende Fakten:

- ! 25% des weltweiten Insektizidmarktes und 10% des Pestizidmarktes entfallen alleine auf den Baumwollanbau!
- ! Für die Produktion von 1t Baumwolle werden 4.000 bis 26.000 m<sup>3</sup> Wasser benötigt.
- ! Für die Veredelung von Textilien werden viele umwelt- und gesund-

heitsgefährdende Chemikalien verwendet, die das Abwasser stark belasten – meist in Billiglohnländern, wo weder auf Arbeitnehmer- noch Umweltschutz geachtet wird.

- ! Als Rohstoff für die Herstellung von Kunstfasern werden knapp 1% des weltweit geförderten Erdöls verbraucht.

! Eine Jeans ist während der Produktion etwa 43.000 km unterwegs bis sie in unseren Geschäften landet – das ist mehr als 1x rund um den Globus!

**Viele Gründe also, das eigene Kaufverhalten zu hinterfragen und Fast-Fashion zu vermeiden...!**

(Quelle: Umweltbundesamt Ö; D)

# Gesucht für ein Repair-Café: Lokalität und Bastler für Reparaturen

Abfall vermeiden ist die Devise! Manchen defekten Geräten und Gegenständen fehlt nur eine Kleinigkeit und sie funktionieren wieder bzw. sind wieder einsetzbar.

Auch im GAUL-Verbandsgebiet möchten wir das Projekt "Repair-Café" starten, wo Freiwillige mit ihrem Geschick und ihren Fähigkeiten helfen, scheinbar kaputtem wieder neues Leben einzuhauchen.

## Dafür suchen wir...

1.) ...handwerklich geschickte Bastler, die ein paar Stunden kostenlos ihre Arbeitskraft zur Verfügung stellen und Menschen unterstützen, ihre mitgebrachten elektrischen oder mechanischen Gegen-



stände selbst bzw. gemeinsam zu reparieren.

2.) ...eine geeignete Lokalität im Verbandsgebiet des GAUL, wo ein Repair-Café stattfinden kann.

## Wie ist das "Repair-Café" geplant?

Wenn freiwillige Helfer und Lokalität gefunden sind, soll es vorerst jedes Monat einen Termin geben, an dem

jede:r Bürger:in mit einem Gegenstand, der nicht mehr funktioniert, vorbeikommen kann, um unter fachlicher Anleitung einen Reparaturversuch zu starten. Werkzeuge, einige Ersatzteile und Ideen sollten im Reparatur-Café dann vorhanden sein. Nötigenfalls werden die Besucher beraten, welche Ersatzteile sie noch besorgen müssen.

Das Repair-Café ist kein gewerblicher Betrieb, sondern arbeitet nur unterstützend – also Hilfe zur Selbsthilfe. Daher sind Garantien und Haftungen natürlich ausgeschlossen.

Wer gerne mithelfen möchte oder eine Lokalität zur Verfügung stellen kann, meldet sich einfach unter:

[gaul@gaul-laa.at](mailto:gaul@gaul-laa.at)

## Rezepttipp

### Apfel-Glühwein-Marmelade



Was lässt sich mit den vielen Äpfeln, die im Garten geerntet wurden, alles zaubern? Hier ein köstliches Marmelade-Rezept, das sich besonders als Mitbringsel zu Weihnachten eignet:

$\frac{3}{4}$  l (lieblichen) Rotwein erhitzen, Scheiben von 1 (unbehandelten) Orange dazugeben, und mit 2 Zimt-Stangen und 8 Gewürznelken (bzw. mit fertiger Glühwein-Gewürzmischung) ca. 30 Minuten ziehen lassen.



Inzwischen 1,5 kg Äpfel waschen und ausschneiden/entkernen (bei Bedarf grob schälen), in Streifen raspeln und mit dem Saft 1 Orange und 1 Zitrone in einen Topf geben.

Mit 1kg Gelierzucker (2:1) mischen und den Rotweinsud (ohne Gewürze) dazugeben. Die Masse aufkochen, ca. 5min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.

Noch heiß in Gläser abfüllen (Tipp: Als Verpackung eignen sich leere Einweg-Gläser z.B. von Essiggurkerl – vor dem Einfüllen der Marmelade gut auswaschen und sterilisieren). Ein hübscher Stoffrest oder eine kleine Weihnachtsserviette über den Deckel gebunden und schon ist ein hausgemachtes, liebevoll verpacktes Weihnachtsgeschenk fertig.

## AnTONNia & Freunde

### Die digitale Rätselchallenge für Volksschulen!



Für die 3. + 4. Schulstufe gibt es eine neue digitale Umwelt-Rätselchallenge! Einige Klassen unserer Volksschulen haben sich bereits angemeldet und erleben gemeinsam ein Online-Abenteuer! Schüler:innen werden für etwa 1,5 Schulstunden zur Spezialeinheit "Müll-Müll-7" und lösen per Messenger einige Rätsel. So werden die Kinder spielerisch an die Themen Müllvermeidung und Abfalltrennung herangeführt. Wer hilft AnTONNia und ihren Freunden beim Lösen des "Rätsels um den Mistmacher"!?

Eine besinnliche Adventszeit,  
ein friedliches Weihnachtsfest  
und ein gutes Neues Jahr

wünschen die Obfrau und Mitarbeiter:innen des GAUL

