

Keine Lebensmittel im Abfall

... ist nicht immer möglich - wenn, dann aber richtig entsorgen!



Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle sind jene, die üblicherweise bei der Speis Zubereitung entfernt werden. Im Wesentlichen handelt es sich dabei um nicht essbare Bestandteile (z.B. Bananenschalen) - aber auch um Essbares, wie z.B. Kartoffelschalen. Diese Küchenabfälle fallen in jedem Haushalt an.

Nur über die Biomüll-Sammlung kann eine umweltgerechte Verwertung sichergestellt werden.



Viel zu oft landen aber vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Biotonne.

Dies sind Speisereste von Mahlzeiten sowie großteils verdorbene Lebensmittel - aber vielfach noch genießbare Nahrungsmittel, die nicht selten original verpackt sind.

Sind abgepackte Lebensmittel verdorben, dann auf gar keinen Fall komplett mit der Verpackung in den Restmüll schmeißen!

Bitte unbedingt - die z.B. schimmeligen Würstchen - aus der Verpackung nehmen und in der Biotonne entsorgen!

Sammeltipp für die Küche:

Säcke aus Papier oder Maisstärke eignen sich für die Sammlung der biogenen Abfälle in den Vorsammelbehältern, da diese mit dem Biomüll entsorgt werden können.

Wickeln Sie Ihre Abfälle in Papiertüten, Zeitungspapier oder „Küchenkrepp“ ein. Das hilft die Feuchtigkeit in der Biotonne zu reduzieren und verhindert im Winter ein Anfrieren des Biomülls.

Papier zerfällt beim Kompostierungsprozess restlos!



Wichtig! Wenn die Bioabfälle in einem Plastiksack zur Biotonne gebracht werden, muss dieser auf jeden Fall getrennt entsorgt werden!



Biomüll ist ein wertvoller Rohstoff. In Kompostieranlagen wird dieser zu Komposterde verarbeitet.

Bioabfälle aus Küche und Garten werden somit Teil des natürlichen Kreislaufs.

Umgekehrt sollte Bioabfall auf keinem Fall im Restmüll entsorgt werden.

Eine weitere Möglichkeit biogenen Abfall zu nutzen, ist die energetische Verwertung in Biogasanlagen. Dort zersetzen Mikroorganismen die Biomasse und bilden ein brennbares Gas. Dieses Biogas kann für die Strom- und Wärmeerzeugung genutzt werden.

Wohin mit dem Alt Speiseöl?

Leeren Sie es auf keinen Fall in den Ausguss oder das WC! Sie verursachen damit pro Liter Speiseöl Folgekosten von 50 bis 70 Cent!

Für die Sammlung von Alt Speiseölen bzw. -fetten stellen die NÖ Umweltverbände seit fast 20 Jahren den NÖLI - den kleinen, verschleißbaren und wiederbefüllbaren gelben Kübel - zur Verfügung.



Die heimischen Kompostieranlagen kämpfen vielfach gegen störende Verunreinigungen, wie z.B. Plastik, Glas oder Metall.

Diese Störstoffe im Bioabfall können die Kompostqualität massiv beeinträchtigen und führen, aufgrund der dadurch notwendigen Aussortierung, zu höheren Kosten!



So entsteht aus 1 Liter Alt Speiseöl etwa 1 Liter Biodiesel. Pro Jahr werden über 1.000.000 kg Alt Speiseöl umweltgerecht verwertet!



Klicken Sie rein!

Mehr Infos zum Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf www.umweltverbaende.at/lebensmittel.



Wir machen's einfach.