03/2025 | *www.gvatulln.at*

Amtliche Mitteilung | Zugestellt durch Post.at

Umwelt-Info

des Gemeindeverbands für Abfallbeseitigung in der Region Tulln

Unsere Biotonne 6

Entsorgung von Fenstern 14

Gefährliche Verpackungen 16

Vom Biomüll zum Kompost

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser!

Derzeit wird in Niederösterreich wieder eine Restmüllanalyse durchgeführt. Aus den ersten Ergebnissen können wir Rückschlüsse ziehen, wo es besonderen Informations- und Verbesserungsbedarf gibt.

Bevor ich zu den aktuellen Daten komme, möchte ich auf jeden Fall mit der Feststellung beginnen, dass in Niederösterreich und in unserem Verbandsgebiet die Mülltrennung sehr gut funktioniert. Denn wenn wir die Zeit vor etwas über 30 Jahren betrachten, also etwa die Gründungszeit der Abfallwirtschaftsverbände in Niederösterreich, dann sehen wir eine enorme Weiterentwicklung.

Biotonne nutzen …

Zu dieser Zeit wurden nur etwa 13 % der in den Haushalten anfallenden Wertstoffe getrennt gesammelt und recycelt. Der Rest wurde in Mülldeponien entsorgt. Das aufkeimende Umweltbewusstsein und ehrlicherweise auch das knappe Deponievolumen führten zur Einführung der flächendeckenden Mülltrennung sowie zur Gründung der Abfallverbände. Mit dem Beginn der Müllverbrennung wurde zudem eine sowohl ökologisch als auch ökonomisch sinnvolle Lösung für die nicht verwertbaren Abfälle geschaffen. Durch die Verbrennung wird Fernwärme erzeugt und Deponievolumen eingespart.

Die Ergebnisse der aktuellen Analyse zeigen aber auch, dass im Restmüll immer noch ein hohes Potenzial an Wertstoffen vorhanden ist. Neben etwa 9 % Leichtverpackungen, 8 % Papier und 5 % Holz und Kunststoff besteht unser Restmüll noch fast zu 32 % aus biogenen Abfällen.

Diese sind in der Biotonne besser aufgehoben. Denn Abfälle aus der Biotonne oder vom Grünschnittsammelplatz werden in zwei Kompostierungsanlagen aufbereitet. Dort werden aus diesen biogenen Abfällen qualitätsgesicherte Komposte hergestellt, die in der Landwirtschaft oder Landschaftspflege und nicht zuletzt auch durch unsere Kompostaktion wieder bei Ihnen zu Hause eingesetzt werden können. Kompostieren ist durch das Speichern von Kohlenstoff (Humus) im Boden gelebter Klimaschutz und ein Paradebeispiel für eine funktionierende Kreislaufwirtschaft.

… ist Humus erzeugen!

Nur wer eine sachgemäße Eigenkompostierung betreibt, ist von der Ver-

pflichtung zur Nutzung der Biotonne ausgenommen.

Auch wer Speisereste und verdorbene Lebensmittel nicht auf den eigenen Komposthaufen werfen möchte, sollte über eine Biotonne nachdenken. Unsere Biotonnen werden 23-mal pro Jahr entleert und in der warmen Jahreszeit (etwa April bis Ende September) bei jeder zweiten Entleerung gewaschen. Nützen Sie dieses Service!

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbst und bleiben Sie gesund!

Bgm. Mag. Alfred Riedl
Obmann des GVA Tulln

Herzlichen Glückwunsch!

Bei unserem Suchrätsel in der letzten Ausgabe war wieder ein konzentrierter Blick gefragt.

Die Gewinnerin des Hauptpreises Sylvia Hascher mit Obmann Mag. Alfred Riedl

Passend zu den Schwerpunktthemen der letzten Ausgabe waren die Begriffe *Digitaldruck, Faserbrei, Feuerwehr, Grillgut, Karton, Lithium, Membran, Papier, Pappe* und *Papyrus* gesucht.

Aus den 631 Einsendungen wurde Frau **Sylvia Hascher** aus Rust als Gewinnerin des Hauptpreises gezogen. Obmann Mag. Alfred Riedl überreichte den Preis von € 70,– in bar gemeinsam mit einem kleinen Blumengruß. Den zweiten Preis, € 30,– in bar, erhielt Frau **Roswitha Miksch** aus Altenberg. Über den dritten Preis, ein Bioküberl samt Jahresbedarf an Maisstärkesäcken, darf sich Frau **Esther Rutka** aus Penzing bei Sieghartskirchen freuen.

AUFLÖSUNG 02/2025

F	W	M	U	D	C	G	S	A	D	I	I	V	Q	J
U	F	A	S	E	R	B	R	E	I	S	N	M	H	B
L	E	B	F	G	O	U	J	H	G	E	O	Z	F	F
D	U	I	O	Y	F	B	G	L	I	T	H	I	U	M
B	E	G	R	I	L	L	G	U	T	W	B	O	E	G
M	R	M	J	P	P	J	G	E	A	D	T	F	M	M
Z	W	G	P	R	I	L	P	S	L	T	Z	K	M	E
X	E	Q	V	K	J	F	A	E	D	S	L	W	T	M
M	H	M	M	O	P	A	P	Y	R	U	S	C	Z	B
F	R	D	X	R	A	B	I	Z	U	J	Y	G	K	R
Q	Z	T	A	B	P	M	E	H	C	I	V	U	C	A
H	O	F	Z	R	P	K	R	S	K	A	R	T	O	N
H	I	U	J	K	E	R	L	T	V	T	S	C	K	F
L	S	P	R	I	Y	L	X	V	U	P	Q	H	V	M
S	Q	K	J	I	B	L	K	H	Z	Z	H	N	Q	P

Das Team des GVA Tulln gratuliert den Gewinnerinnen sehr herzlich! Eine weitere Gewinnchance finden Sie auf Seite 15 dieser Ausgabe. Wir freuen uns über zahlreiche Einsendungen!

Gebührenfairness – KFZ-Reifen

KFZ -Reifen mit einem Durchmesser bis 63 cm ohne Felge können auf jedem Wertstoffzentrum (WSZ) / Altstoffsammelzentrum (ASZ) im Verbandsgebiet des GVA Tulln kostenlos abgegeben werden.

Die Abgabe ist jedoch **auf zwei Reifensätze pro Haushalt und Jahr beschränkt**. Mehrmengen sind kostenpflichtig. Es werden die Kosten für Reifen mit einem Durchmesser von > 63 cm – 110 cm verrechnet.

Altreifensammlung auf den WSZ des GVA Tulln

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser!

In dieser Ausgabe unserer Umwelt-Info betrachten wir verstärkt den sehr wichtigen Themenkreis „Biogene Abfälle" – Biomüll.

Auf **Seite 3** finden Sie Informationen zur **Entsorgung von Altreifen** auf unseren WSZ/ASZ.

Der Werdegang vom **Abfall zum Humus** ist eigentlich ein ganz Natürlicher. Wie dieser abläuft, lesen Sie auf **Seite 5**.

Auf den **Seiten 6 und 7** wird näher erläutert, was in die **Biotonne** soll/darf. Auch eine grafische Darstellung des Ablaufs von Eigenkompostierung oder der Kompostierung in einer Kompostierungsanlage finden Sie hier.

Etwas detailliertere Informationen zur **Kompostierung** geben wir Ihnen auf den **Seiten 8 und 9**.

Auf **Seite 10** erinnern wir an die getrennte Sammlung von **Altglas/Verpackungsglas** auf unseren Kleinsammelinseln.

Für unsere jüngsten und junggebliebenen Leserinnen und Leser haben wir – gerade richtig für den Herbst – in der **Bastelecke** auf **Seite 11** ein Windrad aus Getränkeverbundkarton („Tetrapak") vorbereitet.

Über die Vermeidung von **Lebensmittelabfällen** und Informationen zum Thema Brot lesen Sie auf den **Seiten 12 und 13**.

Die **Entsorgung von Fenstern** getrennt nach Rahmen(materialien) und Fensterglas macht Sinn. Infos dazu finden Sie auf **Seite 14**.

Wie immer präsentieren wir unser **Gewinnspiel** auf **Seite 15**. Viel Spaß beim Suchen der versteckten Wörter

aus allen Themenbereichen unserer diesmaligen Ausgabe.

Nicht alle **Kunststoffverpackungen** – Kanister, Flaschen und dergleichen – dürfen in der Gelben Tonne oder dem Gelben Sack gesammelt werden. Warum das so ist, erfahren Sie auf **Seite 16**.

DI Michael Wieshammer-Zivkovic
Amtsleiter

ELEKTROALTGERÄTE KOORDINIERUNGSSTELLE
Austria GmbH

www.elektro-ade.at
www.eak-austria.at

ÖSTERREICHS ROHSTOFFE SIND KEIN MÜLL!

BITTE STOPPEN AUCH SIE DEN ILLEGALEN ABFALLHANDEL!

Die Verwertung von Altgeräten ist ein wichtiger Bestandteil der heimischen Wirtschaft. Täglich gehen durch illegale Sammler unsere wertvollsten Rohstoffe verloren. Bitte bringen Sie Ihre alten Elektrogeräte zu den kommunalen Sammelstellen und übergeben Sie diese nicht an illegale Sammler.

WERBEAGENTUR HOCHZWEI

Peters Öl-Heizung produziert viel CO_2 und hohe Kosten.

Da kann ich helfen: Ich bin Peters *Saubermacher*.

Kosten und CO_2 sparen.
Jetzt unverbindlich anfragen.
+ 43 59 800 5000
saubermacher.at/tankreinigung

Garten- und Küchenabfälle werden zu wertvollem Kompost.

Vom Biomüll zum Humus

Organische Reste aus Küche und Garten sind ein Teil des natürlichen Kreislaufs. Indem Mikroorganismen wie Bakterien, Pilze und Kleinstlebewesen diese Abfälle zu Humus verarbeiten, entsteht ein wichtiger Bodenverbesserer und „Nahrung“ für Pflanzen.

Kompostierbare Abfälle fallen prinzipiell unter die „Andienungspflicht“ gemäß NÖ Abfallwirtschaftsgesetz! Eine Ausnahme besteht, wenn sie „einer sachgemäßen Kompostierung an der Anfallstelle zugeführt werden“ *(NÖ AWG § 9, Abs. 1)*.

Wer die Kompostierung nicht selbst durchführen will (oder kann), ist verpflichtet die umweltgerechte Verwertung der biogenen Reste durch die Verwendung der Biotonne sicherzustellen. Die Biotonne wird 23-mal pro Jahr durch unsere Entsorger abgeholt und zwischen April und Oktober bei jeder zweiten Entleerung gewaschen.

Fleißige Mikroorganismen

Egal ob Biotonne oder Eigenkompostierung, nur durch die Aktivität zahlreicher Mikroorganismen und Kleinstlebewesen unter entsprechend guten Rahmen-/Lebensbedingungen wird aus biogenen Abfällen wertvoller Kompost. Dieser hat einen hohen Humus-Anteil und ist ein wichtiger Bodenverbesserer, vollgepackt mit Nährstoffen für unsere Pflanzen.

Standort der Biotonne

In den warmen Monaten empfiehlt es sich, die Biotonne an einem schattigen Platz aufzustellen. Dadurch können Geruchsentwicklung oder Insektenbefall vermindert werden. Hilfreich ist es auch, trockenes Strukturmaterial wie Laub oder Häckselgut ebenso über die Biotonne zu entsorgen.

Im Winter ist es ratsam, die Biotonne möglichst nicht exponiert aufzustellen. Unter Dach, wie z. B. im Carport, wird das Anfrieren des Biomülls in kalten Nächten vermindert.

Vorsammelhilfen

Die regelmäßige Reinigung der Biotonne im Sommer wird durch den GVA Tulln organisiert. Zusätzlich können Sie gerne an Ihrem zuständigen Gemeindeamt Maisstärkesäcke passend für jede Tonnengröße erwerben. Diese werden in der Kompostierungsanlage ohne negative Auswirkungen mitverarbeitet. Auch für die Vorsammlung im Haushalt gibt es „Bioküberl“ und Maisstärkesäcke. Diese kompostierbaren Säcke können gemeinsam mit dem Biomüll in der Biotonne entsorgt werden. Kunststoffsackerl hingegen haben in der Biotonne nichts verloren.

Unsere Maisstärkesäcke

Der GVA Tulln bietet über das jeweilige Gemeindeamt biologisch abbaubare Säcke aus Maisstärke in drei verschiedenen Größen an. Zur Erleichterung der Vorsammlung im Haushalt in der Größe von 10 Litern (gemeinsam mit einem Vorsammel-„Bioküberl“). Für die Biotonne selbst gibt es die 120 Liter- und 240 Liter-Maisstärkesäcke des GVA Tulln, die besonders empfehlenswert sind, wenn sich die Biotonne nicht im Freien, also in einem Müllraum befindet. Diese Säcke sind biologisch abbaubar und sollten daher auch nicht zu lange gelagert werden.

ACHTUNG: Bei kompostierbaren Säcken bitte unbedingt das Etikett genau lesen! Das „OK compost“ Zeichen des TÜV oder der Schriftzug „EN 13432“ stellen die Kompostierbarkeit sicher.

Unsere Biotonne

9.500 t Biomüll sind im vergangenen Jahr im Verbandsgebiet des GVA Tulln mittels Biotonne gesammelt worden.

Rechnet man noch Baum- und Strauchschnitt sowie Gras und Laub dazu, die auf den Wertstoffzentren/Altstoffsammelzentren übernommen wurden (18.500 t), kommt man auf die stolze Menge von 28.000 t biogener Abfälle.

Leider befinden sich in der Biotonne oftmals auch Fehlwürfe, wie z. B. Lebensmittel, die nicht mehr genießbar sind und samt Verpackung weggeworfen werden. Aber auch andere Fehlwürfe, wie Restmüll oder Verpackungen und dergleichen, haben in der Biotonne nichts verloren.

Fehlwürfe stören den Kompostierungsprozess und Fremdstoffe müssen mühsam wieder aussortiert werden. Das verteuert die Verwertung und verschlechtert die Qualität des entstehenden Kompostes.

Das darf in die Biotonne:

- ✓ Strauchschnitt
- ✓ Gras und Laub
- ✓ Kaffee- und Teesud mit Papierfilter
- ✓ Obst- und Gemüsereste
- ✓ Holzasche (gut ausgekühlt)
- ✓ Haare
- ✓ Federn
- ✓ Speisereste oder verdorbene Lebensmittel (bitte nur ohne Verpackung!)

Das darf <u>nicht</u> in die Biotonne:

- ✗ Kunststoffsackerl
- ✗ Windeln
- ✗ Katzenstreu (sofern nicht kompostierbar)
- ✗ Speiseöle und -fette
- ✗ Wurzelstöcke
- ✗ Kehricht
- ✗ Asche von Koks, Stein- oder Braunkohle
- ✗ Restmüll und andere nicht biogene Abfälle

Kompostierung – die natürlichste Kreislaufwirtschaft

In der Natur gibt es keine Abfälle. Alle biogenen Materialien, also auch Pflanzen und Tiere, befinden sich im Kreislauf der Natur. Sie dienen anderen Lebewesen als Nahrung und werden zu Humus verarbeitet.

Auch Baum- und Strauchschnitt sowie Gras und Laub gehören zu den Bioabfällen und werden auf den Wertstoff- und Altstoffsammelzentren kostenlos übernommen.

Zerkleinerter Strauchschnitt dient als Strukturmaterial für die Kompostierung und ist somit ein wichtiger Bestandteil unseres Verwertungsprozesses biogener Abfälle. Die getrennte Sammlung von Biomüll ist gut etabliert, aber dennoch gibt es noch ein wenig „Luft nach oben“, denn in unseren Haushalten landen leider immer noch durchschnittlich etwa 30 % der biogenen Abfälle im Restmüll und werden so dem natürlichen Kreislauf entzogen!

Helfen wir alle gemeinsam mit, die Kreisläufe bei der Biomüllverwertung in Zukunft noch besser zu schließen.

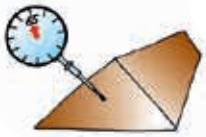
EIGENKOMPOSTIERUNG oder SAMMLUNG in der BIOTONNE

Dreiecksmieten

Umsetzen & sieben

Umsetzen & durchmischen

Nutzung des Komposts



Qualitätskontrolle

Absieben

In den Kompostierungsanlagen unserer beiden Partnerbetriebe entsteht aus Biomüll und Strukturmaterial hochwertiger Kompost.

Kompostierungsanlage

In den Haushalten im Verbandsgebiet des GVA Tulln gibt es fast 22.000 Biotonnen. Deren Inhalt wird in zwei landwirtschaftlichen Kompostierungsanlagen in Rappoltenkirchen und Neustift am Wagram verarbeitet.

Um hochwertigen Qualitätskompost herzustellen, sind einige Bearbeitungsschritte notwendig.

Stör- und Fremdstoffe, wie z. B. Metalle oder Plastikanteile aus Fehlwürfen, werden mit Hilfe verschiedener Abscheider und Siebe zu einem späteren Zeitpunkt abgetrennt.

Vorrotte

In der Kompostierungsanlage werden die biogenen Abfälle (Biotonnenmaterial und gröberes Strukturmaterial, wie z. B. gehäckselter Strauchschnitt) zu sogenannten Mieten aufgeschüttet. Der Kompostierungsprozess kann nun starten.

Die erste Phase der Kompostierung, die sogenannte Vorrotte, zeichnet sich durch das Erreichen hoher Temperaturen aus. In diesem Prozess werden die schnell abbaubaren organischen Substanzen abgebaut. Die Kompostmieten erreichen dabei Temperaturen von 65° C bis 75° C. Dadurch werden Keime und Unkrautsamen abgetötet. Das mehrmalige Umsetzen der Mieten hilft hier, einen gleichmäßigeren Rotteprozess zu gewährleisten.

Im Gegensatz zur Eigenkompostierung im Garten läuft der Rotteprozess in der Kompostierungsanlage weitgehend kontrolliert ab. Die geprüfte Belüftung und Befeuchtung der Mieten ermöglicht eine schnellere Zersetzung als in der Natur.

Hauptrotte

In der Hauptrotte werden komplexere Substanzen ab- und umgebaut. Der Ab- und Umbau verläuft etwas langsamer, wodurch die Temperatur auf etwa 30° C bis 40° C sinkt.

Nachrotte und Reifephase

Die Nachrotte ist eine mehrwöchige Phase des Kompostierungsprozesses, bei der die Temperatur weiter zurückgeht (auf 20° C bis 30° C). Der weitere Zersetzungsprozess geht nun langsamer voran. Schwer abbaubare Substanzen, wie z. B. Lignin, werden abgebaut und humusähnliche Substanzen entstehen. In der sogenannten Reifephase wird Frischkompost zu Fertigkompost.

Feinaufarbeitung

Der Fertigkompost muss abschließend gesiebt werden. Noch nicht zersetzte Anteile können dadurch wieder der Rotte zugeführt werden. Windsichter und andere Abscheider entfernen eventuell noch vorhandene Störstoffe. Der gesiebte Kompost ist jetzt fertig und kann im Garten oder in der Landwirtschaft eingesetzt werden.

Endprodukte

Frischkompost ist gut als Düngekompost verwendbar. Besondere Merkmale sind eine gröbere Körnung und der noch nicht vollständig abgeschlossene Rotteprozess. Sparsamer Umgang ist hier zu empfehlen, da zu viel Frischkompost das Pflanzenwachstum stören kann.

Fertigkompost zeichnet sich durch eine feinere Körnung aus und ist für private Haushalte sehr gut zum Mischen mit dem vorhandenen Boden zur Verbesserung der Bodeneigenschaften geeignet.

Komposterde ist ein Gemisch aus ausgesuchten Böden mit Fertigkompost. Sie kann bei der Anlage von Gärten und Grünanlagen verwendet werden.

Eigenkompostierung – aber richtig!

Kompostierung ist ein natürlicher Kreislaufprozess. Alle, die sich für einen eigenen Komposthaufen im Garten entscheiden, finden hier ein paar Tipps.

Diese Tipps und Regeln sollten bei der Entscheidung für die Eigenkompostierung jedenfalls beachtet werden.

Richtiger Standort

Ideal ist ein halbschattiger, windgeschützter Standort ohne direkte Sonneneinstrahlung. Der Komposthaufen sollte sich auf unbefestigtem Grund, also mit direktem Kontakt zum Boden darunter, befinden. Dadurch können Kleinstlebewesen und Mikroorganismen ungehindert „zuwandern“ und ihre Arbeit aufnehmen. Auch eine gute Luftzirkulation ist wichtig, daher sollten geschlossene Gestelle oder Behälter eher vermieden oder auf eine gute Belüftung geachtet werden.

Die Mischung macht's

Als Basis dient eine Schicht aus Strukturmaterial (z. B. Strauchschnitt oder Stroh), damit Wasser gut abfließen kann und Staunässe verhindert wird. Zusätzlich gewährleistet diese Schicht eine bessere Belüftung von unten. Um den Rotteprozess zu unterstützen, können die organischen Abfälle vor dem Aufbringen auf den Komposthaufen etwas zerkleinert werden.

Das Einmischen des Siebrests des vorigen Komposts führt „die richtigen“ Mikroorganismen zu und beschleunigt so den Start des neuen Kompostierungsvorgangs.

Problembehandlung

Wenn der Komposthaufen zu riechen beginnt, liegt das in der Regel an Gärungs- oder Fäulnisprozessen. Diese entstehen durch zu viel Feuchtigkeit und zu wenig Sauerstoff. Der Komposthaufen sollte dann dringend „umgesetzt“ und mit grobem, trockenem Strukturmaterial (z. B. Stroh, Häckselmaterial) vermischt werden. Das vermindert den Wassergehalt und fördert die Durchlüftung.

Wenn hingegen der Verrottungsprozess erst gar nicht richtig in Gang kommt, dann ist oft Trockenheit die Ursache. In diesem Fall hilft es, den Komposthaufen zu gießen und damit Feuchtigkeit zuzuführen.

Regelmäßig umsetzen

Mindestens zwei Mal jährlich sollte der Komposthaufen umgesetzt werden, damit es zu einer gleichmäßigeren Kompostierung aller Bereiche des Komposthaufens kommt. Häufigeres Umsetzen erhöht den Kompostierungserfolg und beschleunigt den Rotteprozess. Nach etwa sechs bis 12 Monaten ist der krümelige und nach Walderde riechende Gartenkompost reif und kann sowohl zur Bodenverbesserung im Garten als auch zur Beimischung in Pflanzgefäßen eingesetzt werden.

Pflanzenverträglicher Kompost – der Kressetest

Wer sich nicht sicher ist, ob der eigene Kompost schon „reif“ ist, kann dies mit einem einfachen Test überprüfen, dem Kressetest:

Kontrollvariante: Gute Anzuchterde (Gartenerde) in einen kleinen Topf füllen und gut anfeuchten. Danach Kresse-Samen darauf verteilen und feucht halten.

Kompostvariante: In einem zweiten Topf die gleiche Anzuchterde (Gartenerde) mit etwa 25 % Kompost gemischt mit der gleichen Menge an Kresse-Samen ansetzen.

Auswertung: Beobachten Sie die Keimdauer und vergleichen Sie nach etwa 10 Tagen die Pflänzchen der „Kompostvariante“ mit jenen der „Kontrollvariante“ hinsichtlich Wuchsform, Pflanzenmasse und Farbe. Bei der Kompostvariante sollte es keine Keimverzögerung geben. Veränderungen im Habitus (Aussehen), der Farbe oder geringere Masse der Pflanzen im Vergleich zur Kontrollvariante weisen auf eine unzureichende Nachrotte hin. In diesem Fall sollte man den Kompost erneut umsetzen und mehrere Wochen lang weiterrotten lassen.

Fertiger Gartenkompost ist feinkrümelig und riecht nach Walderde.

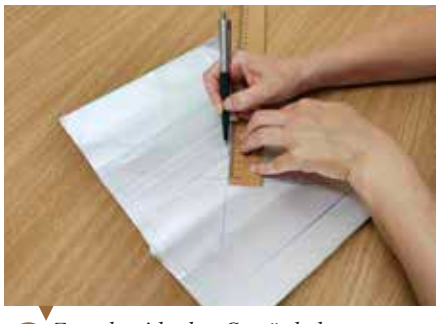
Bitte geben Sie Glasverpackungen zum Altglas!

Ausgelöffelt oder ausgeleert, getrennt nach Weißglas und Buntglas

Für unsere Jüngsten: Windrad aus Getränkeverbundkarton

Der Herbst kann kommen – wir liefern eine passende Bastelidee für windige Tage und geben ein Beispiel, wie man aus einem Getränkeverbundkarton (Milchpackerl, Saftpackerl, etc.) ruckzuck ein tolles Windrad baut. Die meisten Materialien für unsere Bastelidee hat jeder zu Hause. Vorzeichnen, Schneiden, Lochen, Binden … und das Rad dreht sich im Herbstwind!

1 **Du brauchst:** *ein leeres und sauberes Milchpackerl (o.ä.), Draht (ca. 2 x 60 cm – bei sehr dünnem Draht: 2 x 120 cm), Stift, Lineal, Schere, einen Locher, ein Holzästchen, 2 Perlen, die größer sind als die Löcher, die ein Locher macht.*



2 *Zerschneide den Getränkekarton, klappe ihn auf und zeichne mit dem Stift ein Quadrat mit einer Seitenlänge von ca. 18 cm. Zeichne nun die Diagonalen ein (siehe Bild) und markiere von der Mitte weg jeweils bei 4 cm nach außen einen Punkt.*

3 *Schneide den Getränkekarton nun von außen bis zu den markierten Punkten ein.*
Stanze mit dem Locher in jede zweite Ecke ein Loch und bohre mit dem Stift auch in der Mitte des Quadrates ein Loch.

4 *Nimm den einen Draht nun am besten doppelt (sehr dünnen Draht 4-fach). Befestige eine Perle mit dem Draht und fädle dann den Draht von hinten durch die Löcher durch.*

5 *Fädle den Draht auf der Vorderseite des Windrades durch die zweite Perle durch und fixiere die Perle. Kürze den verbleibenden Draht ein und wickle ihn um die Perle, sodass er nicht mehr sichtbar ist. Achtung: Das Windrad sollte eher locker sein, da es sich später sonst nicht dreht!*

6 *Befestige nun das Windrad mit dem Drahtrest der rückseitigen Perle an dem Hölzchen. Damit das Windrad nicht verrutscht, binde es nochmal mit dem zweiten zusammengelegten Drahtstück gut fest! – Fertig!*

Mehr als 60.000 Tonnen Lebensmittelabfälle landen jährlich in den niederösterreichischen Mülltonnen.

Lebensmittelabfälle vermeiden!

Einerseits kaufen wir oft zu viel ein, andererseits lagern wir Lebensmittel manchmal nicht optimal. Gelegentlich bleiben auch gekochte Speisen über. So entstehen vermeidbare Lebensmittelabfälle.

Mehr als 60.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle landen pro Jahr im Abfall der niederösterreichischen Haushalte. Etwa die Hälfte davon werden in Restmülltonnen entsorgt und damit aus dem Naturkreislauf herausgenommen.

Ständiges Überangebot

Manchmal verleitet das Überangebot an Lebensmitteln dazu, zu viel zu kaufen. Dazu gesellen sich diverse Angebote, wie „Nimm 3, zahl 2!“, welche ihr Übriges dazu beitragen, dass mehr als benötigt im Einkaufswagen landet. Ein geplanter Lebensmitteleinkauf mit einer Einkaufsliste ist das beste Mittel zur Lebensmittelabfallvermeidung und spart auch Geld.

Geänderte Ernährungsgewohnheiten

Früher wurden hauptsächlich Fleisch, Obst und Gemüse, also Rohprodukte gekauft und verarbeitet. Damals waren Fertigprodukte die Ausnahme. Gegessen wurde bei Tisch und zu viel Gekochtes wurde meist eingekühlt und später verzehrt. Zweimal hintereinander dasselbe zu essen, war nicht unüblich. Mit der Zeit kamen immer mehr Halbfertig- und Fertigprodukte auf den Markt. Heutzutage wird vielfach im Büro oder auf der Straße gegessen. Auch der Lieferservice nach Hause ist beliebter als je zuvor. Was von der Fertigpizza, vom Hamburger oder sonstigem Fastfood übrigbleibt, wird dann oftmals weggeworfen.

Verlorene Wertschätzung?

Die ständige Verfügbarkeit von allen Lebensmitteln zu jeder Jahreszeit lässt – so vermuten Experten – die hohe Wertschätzung von Lebensmitteln nach und nach schrumpfen. Es sind andere Produkte, die heute wichtig erscheinen und viel Geld kosten. So musste ein Haushalt früher noch bis zur Hälfte seines Einkommens für Lebensmittel ausgeben. Heute sind es nicht einmal zehn Prozent.

Umdenken und Handeln!

Mit ein paar einfachen Maßnahmen lassen sich Lebensmittelabfälle leicht vermeiden und gleichzeitig Geld sparen. Vor einem neuerlichen Einkauf sollten zuerst bereits vorrätige Lebensmittel aus Küche und Vorratsschrank sowie Reste aus dem Kühlschrank verkocht werden. Mittlerweile gibt es bereits eine Vielzahl an Rezepten, die sich mit dem Thema Resteverwertung beschäftigen und interessante Anregungen bieten.

Mindesthaltbarkeitsdatum kritisch hinterfragen

Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann durchaus kritisch hinterfragt werden. Besser ist es, die Lagerempfehlungen der verschiedenen Lebensmittel zu beachten. Dann kann man sich auf die eigenen Sinne verlassen und Aussehen, Geruch und Geschmack als die entscheidenden Kriterien, nach denen die Genießbarkeit eines Produkts getestet werden kann, heranziehen. Wenn wir wieder stärker den bewussten Umgang mit Lebensmitteln ins Zentrum unseres Denkens und Handelns rücken, ist der erste große Schritt in die richtige Richtung getan.

Aufgeschnitten und weggeworfen

Brot ist mehr als ein Grundnahrungsmittel. Es versinnbildlicht die gesamte Nahrung und Kultur der Lebensmittel, die wir zum Leben brauchen. Brot wird aber leider auch als selbstverständlich hingenommen und massenhaft weggeworfen (in Österreich pro Person 18 kg*) im Jahr).

Das erste Sauerteigbrot soll vor etwa 5.000 Jahren gebacken worden sein. Es gibt eine Legende, die davon erzählt, dass eine ägyptische Köchin alte, gärende Teigreste mit frischem Mehl vermengt, und daraus Brot gebacken hat.

Vom Sauerteig zum Spezialbrot

Bis vor 50 Jahren änderte sich wenig an diesem Prinzip. Vom gesäuerten Brotteig wurde ein Stück aufgehoben und so zum Ansatz für den neuen Teig. Die lebensmitteltechnische und -chemische Entwicklung bescherte uns in den letzten Jahrzehnten jedoch eine Vielzahl von neuen Brotsorten. Diese werden meist in großen Massen in Fabriken hergestellt. Im Laufe weniger Jahre sank damit allerdings der Stellenwert des Brotes in der Gesellschaft. Brote aus Natursauerteig mit der notwendigen Reifezeit sind rar geworden. Es dominieren fertige Backwaren und Backmischungen.

Backmischungen und Rohlinge

Die Hersteller des Brotes brauchen dann oft nur Wasser, bestenfalls noch Mehl und ganz selten Gewürze hinzuzufügen, zu formen und zu backen. In vielen „Backshops“ werden überhaupt nur noch halbgebackene, tiefgekühlte Rohlinge aufgebacken und damit der Anschein erweckt „frisch Gebackenes“ zu kaufen. Alles in allem wurde aus einem handwerklichen Produkt ein zu oft mit Zusatzstoffen hochgepäppeltes Industrieprodukt, das allzu leichtfertig weggeworfen wird. Schade drum!

Bewusst entscheiden

Mit der bewussten Entscheidung, qualitativ hochwertiges Brot aus der lokalen Bäckerei zu kaufen, oder sogar selbst zu backen, nimmt auch die Wertigkeit dieses Nahrungsmittels wieder zu. Richtig gelagert bleibt es jedenfalls länger haltbar. Und selbst hart gewordene Reste können in der Küche weiterverarbeitet werden.

**) Quelle: https://tafel-oesterreich.at/presse-informationen/lebensmittelverschwendung-36-brotlaibe-pro-kopf-fuer-den-muell/?utm*

TIPP: Mindesthaltbarkeit

Das Mindesthaltbarkeitsdatum, das umgangssprachlich auch als Ablaufdatum bezeichnet wird, ist keinesfalls ein Wegwerfdatum!

Bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum garantiert der Hersteller die optimalen Eigenschaften des Lebensmittels – das betrifft Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert. Mit Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist ein Lebensmittel also nicht automatisch schlecht. Wenn z.B. die Milch noch gut aussieht, riecht und schmeckt, dann ist sie auch noch gut.

Im Gegensatz dazu findet sich auf sehr empfindlichen Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch und Fisch, meistens ein Verbrauchsdatum. Wenn dieses Datum abgelaufen ist, sollte man das Lebensmittel nicht mehr essen.

Selbst zu backen vermittelt uns die hohe Wertigkeit des Lebensmittels Brot.

Fenster und Glastüren

ACHTUNG:

Fenster und Glastüren nach Materialien getrennt entsorgen:

- Fensterglas bitte zum Bauschutt
- Holzrahmen bitte zum Altholz
- Metallrahmen bitte zum Alteisen
- Kunststoffrahmen bitte zum Sperrmüll

N	K	D	D	P	Z	H	Q	F	F	Y	K	T	U	G
O	H	O	L	Z	R	A	H	M	E	N	K	Z	M	Q
K	O	G	W	Q	Q	Z	H	Q	S	D	O	R	X	F
Q	I	A	T	H	C	P	X	U	P	Y	M	R	U	D
V	C	S	B	N	Z	J	M	B	M	I	P	V	J	H
I	P	D	J	F	Y	Q	B	I	L	U	O	D	Q	F
L	W	H	R	E	E	E	U	O	Q	Q	S	D	X	Z
Y	I	I	C	H	A	U	P	T	R	O	T	T	E	C
V	N	M	W	L	P	Y	X	O	K	Q	I	B	X	U
L	D	G	I	W	R	T	B	N	L	C	E	A	W	J
N	R	P	C	U	O	Y	V	N	O	D	R	G	W	O
J	A	L	T	R	E	I	F	E	N	H	U	G	B	Q
E	D	I	B	F	Y	X	P	H	K	Q	N	P	I	B
D	A	E	A	F	E	N	S	T	E	R	G	L	A	S
R	V	J	P	L	W	P	M	C	O	F	N	N	Y	A

Wo verstecken sich diese Begriffe: Altreifen, Biotonne, Brot, Fehlwurf, Fensterglas, Hauptrotte, Holzrahmen, Humus, Kompostierung, Windrad

(waagrecht, senkrecht, diagonal | Ä = AE, Ö = OE, Ü = UE, ß = SS)

Gewinnspiel

Kreisen Sie die zehn Begriffe, die in unserem Suchraster versteckt sind, mit einem Stift ein und gewinnen Sie einen der folgenden Preise:

1. Preis: € 70,– in bar
2. Preis: € 30,– in bar
3. Preis: 1 Bioküberl samt Jahresbedarf an Maisstärkesäcken *(52 Stück)*

Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter des GVA Tulln sowie deren Angehörige dürfen nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Gewinnerinnen & Gewinner werden telefonisch verständigt und in der nächsten Umwelt-Info veröffentlicht.

Bitte senden Sie diese Seite an:
GVA Tulln, Minoritenplatz 1, 3430 Tulln a.d. Donau

Alternativ:
Scan per *E-Mail*: *info@gvatulln.at* (in Betreffzeile „*Gewinnspiel*“ anführen)

Einsendeschluss: 22.10.2025

Name .....

.....

Anschrift .....

.....

Telefon .....

Gefährliche Verpackungen

Verpackungen, die gefährliche Rückstände enthalten, gehören nicht in den Gelben Sack / die Gelbe Tonne!

Verpackungen richtig zu entsorgen, ist ein zentraler Beitrag zum Umweltschutz. Doch was viele nicht wissen: Es gibt Verpackungen, die trotz ihres Kunststoffmaterials nicht ins Verpackungsrecycling gehören, weil sie hochgefährliche Rückstände enthalten.

Seit 1. Jänner 2022 ist gesetzlich geregelt, dass bestimmte Verpackungen aus den Sammel- und Verwertungssystemen ausgeschlossen sind. Das betrifft vor allem Kunststoff- und Metallverpackungen, die mit gesundheits- und/oder umweltgefährdenden Stoffen kontaminiert sind.

Was sind Sammel- und Verwertungssysteme?

Sammel- und Verwertungssysteme sorgen dafür, dass Verpackungen, Altstoffe und Abfälle nicht einfach im Restmüll landen, sondern richtig gesammelt, sortiert und wiederverwertet (also recycelt) werden.

Warum sind diese Verpackungen problematisch?

Haften giftige, explosive oder gesundheitsgefährliche Rückstände an Verpackungen, ist Recycling kaum möglich und birgt ernsthafte Gefahren für Mensch und Umwelt.

Daher dürfen folgende Verpackungen nicht in den Gelben Sack / in die Gelbe Tonne (auch nicht, wenn die Verpackungen restentleert sind!):

- Verpackungen, auf denen sich eines oder mehrere der drei hier abgebildeten Gefahrensymbole befinden
- Verpackungen mit radioaktiven Inhaltsstoffen
- Verpackungen mit infektiösen Inhaltsstoffen

Vor allem in Landwirtschaft und Tierhaltung fallen regelmäßig Verpackungsabfälle an, die aufgrund ihres Inhalts oder dessen Rückständen als gefährlich gekennzeichnet sind.

Dazu zählen zum Beispiel:

- Kanister von (nicht biologisch abbaubaren) Pflanzenschutzmitteln (Pestiziden)
- Behälter mit gefährlichen chemischen Rückständen
- Verpackungen von Tierarzneien und anderen medizinischen Stoffen
- Behälter mit radioaktiven oder infektiösen Inhalten

Aber auch in vielen Haushalten gibt es eine Menge an verschiedenen Chemikalien, zum Beispiel in Form von Reinigungsmitteln. Waschpulver, Geschirrspülmittel, Badreiniger, Entkalker, Fettlöser oder Fleckentferner sind nur einige Produkte, die sich im Putzschrank finden und eines oder mehrere der drei hier abgebildeten Gefahrensymbole aufweisen können.

Was tun mit solchen Verpackungen?

Verpackungen aus privaten Haushalten, die gefährliche Rückstände enthalten, (ACHTUNG: gilt nicht für explosive und/oder radioaktive Rückstände) können bei der Problemstoffübernahme am Wertstoffzentrum (WSZ) / Altstoffsammelzentrum (ASZ) abgegeben werden.

Gefährliche betriebliche Abfälle sind direkt über ein befugtes Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.

IMPRESSUM: Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Gemeindeverband für Abfallbeseitigung in der Region Tulln, 3430 Tulln a. d. Donau, Tel.: 0 22 72 / 613 44, Fax: 0 22 72 / 613 45, E-Mail: *info@gvatulln.at*
Richtung der Zeitung: Informationen über Abfall- und Umweltfragen für alle Bürgerinnen und Bürger im Verbandsgebiet des GVA Tulln
Textredaktion: DI Michael Wieshammer-Zivkovic, Birgit Mairinger, MSc
Fotos: © fotografie eveline hollinger (Titelfoto, S. 5, S. 6, S. 8, S. 9), © NÖ Umweltverbände (S. 7 & S. 16), © AGR/Daniel Willinger (S. 10), © TheStockCube + sinuswelle / Fotolia.com (S. 12), © Manfred Horvath (S. 13), © Fiedels / adobestock (S. 14)
Produktion: Druckhaus Schiner GmbH, 3151 St. Pölten – St. Georgen
Auflage: 53.500 Stück

Druckhaus Schiner GmbH, 3151 St. Pölten
UW 714. Gedruckt nach den Richtlinien des Österreichischen Umweltzeichens „Schadstoffarme Druckerzeugnisse“

PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
PEFC/06-39-384/12
www.pefc.at