



Ausgabe Dezember 2016

# Kleeblatt

Zugestellt durch Post.at  
Amtliche Mitteilung!

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



## 150 Bäume oder 1 Altpapiercontainer

Aus der Papiermenge eines  
Altpapiercontainers vom ASZ kann  
so viel neues Papier erzeugt werden  
wie aus rund 150 Bäumen.

Altpapier ist ein wertvoller Rohstoff, der in unserem Verbandsgebiet in allen  
Altstoffsammelzentren (ASZ) im Bringsystem gesammelt wird. Eine sehr saubere, sortenreine  
Sammlung! Die Sammelware muss nicht nachsortiert werden, sondern wird direkt umwelt-  
freundlich mit der Bahn in die Papierfabrik gebracht! Die Produktion von Papier aus Holz ist  
ein langwieriger, aufwendiger Prozess, der mit Altpapier teilweise vermieden wird.

### Inhalt

Altpapier  
Recycling-  
Baustoffverordnung  
SogutwieNEU  
Lebensmittel  
sind kostbar  
E-Schrott  
Festgefrorene  
Mülltonnen

Fallbach – Gaubitsch – Gnadendorf – Grossharras – Laa an der Thaya – Neudorf bei Staatsz  
Staatz – Stronsdorf – Unterstinkenbrunn – Wildendürnbach



[www.abfallverband.at/laa](http://www.abfallverband.at/laa)

die niederösterreichischen  
**ABFALLverbände**

# Altpapier wird zu neuem Papier!

Altpapier wird in der österreichischen Papierindustrie zu Papier, Karton zu Karton verarbeitet. Der Vorteil liegt auf der Hand. Es wird dadurch **weniger Holz, Wasser und Energie** verbraucht.

Die Produktion von Papier aus Holz ist ein langwieriger, aufwendiger Prozess, der mit Altpapier vermieden werden kann. Durch das Recycling von Altpapier wird nicht nur Holz, Wasser und Energie eingespart, sondern auch die Wasserverschmutzung wird reduziert, diese ist bei der herkömmlichen Herstellung aus Holz (Zellstoff) sehr hoch.

Im Verbandsgebiet des GAUL wird Deinking-Papier gesammelt. Mit diesem gesammelten Altpapier ist es möglich weißes Recyclingpapier herzustellen, indem die **Druckfarben vom Papier abgelöst werden (Deinking-Verfahren)**. Unser gesammeltes Altpapier wird umweltfreundlich mit der Bahn nach Steyrmühl zur Papierfabrik gebracht und verwertet.



## Ja, bitte zum Altpapier

- Zeitungen, Illustrierte, Prospekte, Broschüren
- Kataloge, Hochglanzpapier
- Kuverts, Büropapier, Telefonbücher
- Taschenbücher, Bücher ohne Deckel
- Schulhefte ohne Kunststoffumschlag
- Rechnungen ohne Kohlepapier
- Werbematerial

**Schnüre und Säcke bitte entfernen!**

## Bitte nicht zum Altpapier

**sondern in die Kartonagensammlung:**

- Wellpappe, Graukarton (z.B. Schuhschachteln, Lebensmittelverpackungen)
- Packpapier, Kraftsäcke, restentleert/rieselfrei
- Kraftpapier Einkaufstüten, Mehl- und Zuckerpackungen (bestehen aus gelemtem Papier, damit die Verpackung kurze Zeit Feuchtigkeit standhält)

## In den Restmüll:

durchgefärbtes Papier (nicht deinkbar - erkennbar an der bunten Rissfläche) Taschentücher, Küchenrolle, Servietten, verschmutztes Papier, Säcke mit Restinhalt, Fotos, Tapeten, Hygienepapier

## In die ÖKO-Bag, Sammlung im ASZ:

Getränkepackungen, Tetra Pak

## Altpapier keinesfall im Restmüll entsorgen!

Sehr kostspielig ist es, wenn Papier im Restmüll landet. Papier im Restmüll verschlingt für die Entsorgung rund 180,- Euro pro Tonne plus Transportkosten. Papier nicht separat zu sammeln ist also doppelte Verschwendung. Zum einen geht ein sehr wichtiger wertvoller Rohstoff verloren, zum anderen kostet Papier im Restmüll viel Geld für die Entsorgung.

Informationen zur Altpapierverwertung:

**[www.abfallverband.at/laa](http://www.abfallverband.at/laa)**

Für Fragen stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung: Tel.: 02522/84 300,

E-Mail: [a.froeschl@gaul-laa.at](mailto:a.froeschl@gaul-laa.at)

**Aus 1 Tonne Altpapier kann so viel neues Papier erzeugt werden wie aus 13 Bäumen. 1 Container im ASZ fasst rund 10 bis 12 Tonnen Altpapier!**

# ÖSTAP

Engineering & Consulting GmbH

**PLANUNG - BAULEITUNG - CONTROLLING**



[www.oestap.at](http://www.oestap.at)  
[office@oestap.at](mailto:office@oestap.at)



ZENTRALE: Heiligenstädter Straße 51/3, A-1190 Wien, Tel: 01/505 27 43  
AUSSENSTELLE: Kirchenplatz 9, A-2141 Ameis, Tel: 02524/20 164

# Recycling-Baustoffverordnung

Die neue Recycling-Baustoffverordnung regelt die Trennung und Behandlung von Bau- und Abbruchabfällen sowie die Herstellung von Recycling-Baustoffen und deren Verwendung.

## Preisunterschiede enorm

Das Recycling von Abbruchstoffen unterliegt sehr hohen Qualitätsanforderungen, sodass geringe Verunreinigungen bereits verursachen können, dass das Material nicht mehr recycelt werden kann sondern kostenintensiv deponiert werden muss. Recyclingbetriebe sind daher verpflichtet die bei Abbruchvorhaben erstellten Dokumentationen zu prüfen.

Damit die Entsorgung nicht teuer wird, sind die verschiedenen Baustoffe beim Hausbau bzw. Abbruch auf jeden Fall separat zu sammeln. Zementgebundene Holzfasertafeln, Ytong, Rigips, Glasbausteine, Kunstmarmor ... sind Materialien, welche zum Recycling

nicht geeignet sind, bitte daher auf jeden Fall getrennt sammeln, Asbestplatten sind gefährlicher Abfall. Die Trennkriterien der einzelnen Entsorger können unterschiedlich sein, je nach Weiterverarbeitung bzw. Deponierung. Um böse Überraschungen zu vermeiden, daher bitte vor Beginn der Arbeiten, bei der ausgewählten Entsorgungsfirma bzw. Recyclingbetrieb nach der notwendigen Trennung und damit günstigsten Entsorgung erkundigen.

Ein Ausbringen auf Feld- oder Forstwegen ohne entsprechende Aufbereitung und Qualitätssicherung ist unzulässig.

**Baustellenabfälle und Bauschutt sind in der Müllgebühr nicht inkludiert!**



## Völlig in Ordnung, aber doch unbrauchbar

**SO GUT WIE** **NEU**  
Altes gegen Freude Tauschen

**Wir brauchen Ihre Hilfe!**  
Registrieren Sie sich als Partnerbetrieb auf unserer Plattform und helfen Sie mit, noch gebrauchsfähige Güter zu reparieren.

**Ihr Vorteil:**  
Ihr Betrieb wird gratis beworben und Sie sind offizieller Partnerbetrieb von sogutwieNEU.at

**Registrierung:**  
auf [www.sogutwieneu.at](http://www.sogutwieneu.at) gehen und unter „Betrieb anmelden“ registrieren.

[www.sogutwieNEU.at](http://www.sogutwieNEU.at)  
Wir machen's einfach.

„sogutwieNeu.at“ ist die niederösterreichische REUSE Plattform zum Verkaufen/Tauschen/Verschenken von noch gebrauchsfähigen Gütern

**Oft haben wir Dinge zu Hause, die komplett in Ordnung sind aber keine Verwendung mehr finden.**

Die Internetplattform schafft jetzt Abhilfe und stellt eine einfache und schnelle Möglichkeit dar, gebrauchsfähige Güter anzubieten. So wechseln Dinge, die daheim

nicht mehr Platz finden z.B. Sportgeräte, Einrichtungsgegenstände, Kinderspielsachen uvm. den Besitzer und landen nicht unnötig im Müll!

### Wie biete ich an?

Anbieter aus NÖ steigen auf [www.sogutwieNeu.at](http://www.sogutwieNeu.at) ein und registrieren sich. Ihre Da-

ten sind bei uns absolut sicher und werden nicht an Dritte weitergegeben – genaue Adresse und Telefonnummer werden nicht veröffentlicht.



### Wie finde ich?

Die Suche kann bezirksweise und/oder auch themenbezogen eingeschränkt werden. Der Erstkontakt mit dem Anbieter kann ausschließlich per Mail aufgenommen werden – zum Schutz der persönlichen Daten.

#### 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: [c.muck@gaul-laa.at](mailto:c.muck@gaul-laa.at), [a.froeschl@gaul-laa.at](mailto:a.froeschl@gaul-laa.at). Für den Inhalt verantwortlich: Obmann Bgm. Alois Mareiner, Geschäftsführer: Christian Muck, Redaktion: Astrid Fröschl. Offenlegung gem §25 Medien-gesetz: Inhaber der Zeitung ist der GAUL, Grundlegende Richtung ist die Vollziehung des NÖ Abfallwirtschafts-gesetzes 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.

## Keine Lebensmittel im Abfall Tiefkühlmanagement

Zuviel eingekauft? - Schnell in den Gefrierschrank, bevor es verdirbt!



Aber auch gefrorene Lebensmittel sind nicht unbegrenzt haltbar. Denn durch das Einfrieren wird der Reifungsprozess zwar aufgehalten, zu einem Verderb kann es trotzdem kommen. In erster Linie handelt es sich dabei um Nährstoffverluste, aber auch der Geschmack und die Konsistenz einer Speise verändern sich bei langer Tiefkühlung. Tiefgekühlte Lebensmittel trocknen aus. Um den Wasserverlust zu vermindern, muss das Gefriergut möglichst eng beisammen liegen und/oder wasserdampfdicht eingepackt werden. Wichtig ist, dass möglichst wenig Luft mit verpackt wird. Austrocknung ist ein Grund für Gefrierbrand. Sofern die Temperatur des Tiefkühlers konstant bei minus 18 Grad Celsius liegt, sind fast alle Lebensmittel zumindest 3 Monate haltbar.



## Gefriertabelle

Lebensmittel	Monate	Lebensmittel	Monate
Hartkäse	2 - 4	Obst	8 - 10
Weichkäse	5 - 6	Beeren	10
Brot	2	Fruchtsäfte	4 - 6
Gebäck	3	Gemüse	6 - 12
Schweinefleisch	4 - 7	Kräuter	8
Rindfleisch	10 - 12	Kuchen	4 - 5
Geflügel	3 - 8	Butter	6 - 8
Fisch	2 - 4	Milch	3 - 6

Alle Angaben sind Schätzwerte, denn je nach Frische und Wassergehalt der Lebensmittel variiert die Haltbarkeit der Speisen.

### ? Was tun, wenn Gefahr droht, dass Tiefkühlware verdirbt

Das Einfachste ist immer noch, diese Lebensmittel auf den Speiseplan zu setzen. Man kann die Lebensmittel auch verarbeiten und dann wieder einfrieren.

So kann zum Beispiel eine Gemüsesuppe, ein guter Eintopf oder auch Gulasch und Saftfleisch rasch zubereitet und problemlos wieder eingefroren werden. Aus Obst kann man herrliche Obstkuchen backen oder Marmelade zubereiten.

### ! Lebensmittel immer im Kühlschrank auftauen bzw. noch gefroren verarbeiten Tipps:

- ☑ Kühlgut mit Etikett und Datum versehen.
- ☑ Liste und Kugelschreiber am Tiefkühler anbringen und neue Lebensmittel eintragen oder entnommene austreichen. So behält man leichter den Überblick!
- ☑ Vor dem Einkauf den Gefrierschrank bzw. die Liste durchsehen und danach den Speiseplan erstellen.

### Noch genießbar oder verdorben?

Allgemein gültige Regeln, wie lange tiefgekühlte Lebensmittel haltbar sind, gibt es nicht, da muss man sich auf seinen gesunden Menschenverstand verlassen. Schauen – riechen – schmecken ist noch immer die sicherste Art Lebensmittel zu überprüfen.

Gefrierbrand heißt nicht, dass die Ware verdorben ist, sie schmeckt nur nicht mehr so gut. Man kann großzügig wegschneiden und den Rest weiterverwenden. Allerdings bei starken optischen Veränderungen oder ranzigem Geruch ist das Lebensmittel nicht mehr genießbar.



## Obstkuchen



5 Eier  
125 ml Wasser  
125 ml Öl  
320 g Zucker  
320 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
Obst z.B. Marillen, Kirschen

Dotter, Zucker und Wasser schaumig rühren. Das Öl langsam zugießen. Mehl und Backpulver unterheben, steif geschlagenes Eiklar unterheben. Teig auf ein Backblech streichen und mit Obst (frisch oder tiefgekühlt) belegen.

### Variante:

500 g Topfen mit 70 g Zucker 1 Pkg. Vanillezucker und 2 Eidotter verrühren, 2 Eischnee schlagen und unterheben. Die Masse als Gitter über das Obst spritzen. Den Kuchen bei 180 Grad ca. 25 – 30 min. backen.



# Keine Lebensmittel in den Abfall!

## Lebensmittel sind zu kostbar für den Müll!

### Ist unser Essen zu billig?

1950 musste ein Haushalt noch rund die Hälfte seines Einkommens für Lebensmittel ausgeben, heute sind es nicht ganz zehn Prozent.



Niemand wirft nach Ablauf der Garantie seinen Fernseher weg!

### Das Verbrauchsdatum

dagegen befindet sich auf sehr empfindlichen Lebensmitteln wie z.B. Fleisch und Fisch. Wenn dieses Datum abgelaufen ist, sollte man das Lebensmittel nicht mehr essen.

### Lebensmittel im Abfall machen niemanden satt!

Einige Maßnahmen, die vermeiden, dass Lebensmittel im Abfall landen:

#### Bewusst einkaufen:

- Einkaufsliste erstellen und nicht hungrig einkaufen gehen

#### Lagerung beachten:

- heimisches Obst mag es kühl, Exoten ungekühlt
- Im Kühlschrank ist es im obersten Fach am wärmsten, geeignet für Käse sowie fertige Speisen.

Im mittleren Bereich Milchprodukte.

Die kälteste Stelle, die Glasplatte ganz unten für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Wurst.

- **Achtung Ethylen-Falle**, auf die Nachbarschaft kommt's an. Äpfel, Birnen und Tomaten nicht neben anderem Gemüse und Obst lagern. Ethylen beschleunigt die Reifung und den Verderb. Besonders empfindlich reagieren Bananen, Avocado, Melonen, Kiwi, Pfirsich, Gurken und Kohlgemüse.

#### Reste verkochen:

Auf [www.muttererde.at](http://www.muttererde.at) finden Sie auch viele Informationen zu diesem Thema!

Lesen Sie mehr dazu auf unserer Homepage: [www.abfallverband.at/laa](http://www.abfallverband.at/laa)

Es fehlt eindeutig an Wertschätzung für Lebensmittel, denn Produkte wie Käse, Fleisch und Milch sind vor allem in Discount-Märkten sehr billig. Die Konsequenz: „Was billig ist, ist nichts wert.“

**So landen jährlich mehr als 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weltweit im Abfall, oft sogar original verpackt und nicht abgelaufen.**

Bewertet man die weggeworfenen Lebensmittel der NÖ Haushalte mit aktuellen Supermarktpreisen, dann ergibt sich ein Wert von durchschnittlich € 300,- pro Jahr, mit dem jeder Haushalt anstelle seines Sparschweins, seine Mülltonne "füttert".

### Mindesthaltbarkeit - kein Wegwerfdatum!

Bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum garantiert der Hersteller optimale Eigenschaften des Produktes – das betrifft Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert. Nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit sind Lebensmittel nicht automatisch schlecht! Wenn z.B. Milch, Joghurt..., noch gut aussieht, riecht und schmeckt, ist das Produkt auch noch gut und kann noch verzehrt werden.

**Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nichts anderes als eine Garantieerklärung des Herstellers**, trotzdem landen viele einwandfreie Lebensmittel im Abfall, weil sie allein aus dem Grund der Überschreitung des Datums weggeworfen werden.



# BERTHOLD

## Kompost+Erde

[berthold-entsorgung.at](http://berthold-entsorgung.at)

# Elektroschrott ist wertvoll – behalten wir Österreichs Ressourcen im Lande

**Achtung: Weitergabe von Elektroaltgeräten an illegale Abfallsammler ist ungesetzlich!**

**R**und 180.000 Tonnen Elektrogeräte werden in Österreich jährlich in Umlauf gebracht. Etwa 80.000 Tonnen ausgedienter Elektrogeräte werden bei den offiziellen Sammelstellen einer fachgerechten Entsorgung zugeführt. Der Rest landet im Keller, im Restmüll oder in den Kraftfahrzeugen von privaten, illegalen Altstoffsammlern, die damit oft wertvolle Rohstoffe ohne Genehmigung ins Ausland bringen.

### *Illegale Exporte verhindern!*

Das österreichische Abfallwirtschaftsgesetz schreibt seit 2002 vor, dass Abfälle ausschließlich an befugte Sammler oder Abfallbehandler übergeben werden müssen. Die Abgabe von ausgedienten Elektrogeräten an so genannte „Kleinmaschinenbrigaden“ ist somit ungesetzlich. Umso wichtiger sind gezielte Informationen über die negativen wirtschaftlichen und ökologischen Folgen des illegalen Exports von Elektroaltgeräten.

Denn jeder Kühlschrank, jede Waschmaschine, jedes Handy enthält sekundäre Rohstoffe wie z.B. Gold, Kupfer oder seltenere Elemente wie Iridium, Lithium und Tantal. Diese „inneren Werte“ der Elektrogeräte sind bares Geld wert.

So enthält beispielsweise eine Tonne alter Mobiltelefone mehr Gold, als eine Tonne Golderz. Eine Waschmaschine besteht u.a. zu rund 60% aus Eisen, 11% aus Kunststoff, 5% Glas und 3% Nichteisenmetalle (Kupfer, Aluminium, etc.). Ein E-Herd beinhaltet sogar 83% Eisen. Allesamt wertvolle Metalle, die recycelt werden können.

### *ReUse – Wiederverwenden statt Wegschmeißen*

Tatsächlich wird in Österreich aber nur ein Bruchteil der Ressourcen zur Wiederverwendung oder Verwertung genutzt. Das muss nicht sein. Denn bei den über 2.100 kommunalen Sammelstellen des Landes können Elektroaltgeräte zur fach- und umweltgerechten Entsorgung und Verwertung abgegeben werden. In vielen Sammelstellen gibt es bereits eigene „ReUse“- Bereiche, wo gebrauchte, aber funktionstüchtige Elektrogeräte gesammelt und auf Wiederverwendbarkeit geprüft werden. Im Gegensatz zu anderen Ländern haben wir in Österreich Umweltstandards, die zu den besten der Welt zählen. Ressourcenknappheit und Klimawandel sollten uns eine Warnung und Ansporn sein, verantwortungsvoll mit

unseren vorhandenen Rohstoffen und der Umwelt umzugehen. Gemeinsam können wir eine lebenswerte Zukunft gestalten. Der Weg zur Sammelstelle ist ein einfacher Schritt in die richtige Richtung!



Nähere Informationen und Adressen der Sammelstellen gibt es auf [www.elektro-ade.at](http://www.elektro-ade.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.

# Der richtige Umgang mit Lithium-Batterien/Akkus



Aus Umweltgründen müssen ausgediente Batterien und Akkus getrennt gesammelt werden. Ein besonderes Augenmerk muss dabei auf Lithium-Batterien/Akkus gelegt werden.

Beispiele für Lithium-Batterien/Akkus:



Beispiele für herkömmliche Batterien:



Mobiltelefone, Tablets, Digitalkameras und Laptops sowie Bohrmaschinen, Rasenmäher, etc. werden vorrangig mit sogenannten Lithium-Batterien/Akkus betrieben. Die Vorteile gegenüber herkömmlichen Batterien liegen vor allem in der höheren Energiedichte und der geringen Selbstentladung, auch bei längerer Lagerung. Jedoch bergen Lithium-Batterien/Akkus leider auch Gefahrenpotenziale. Diese Akkus reagieren heftig auf starke Wärmezufuhr und mechanische Beschädigungen. Wenn beispielsweise ein Handy auf den Boden fällt, können unsichtbare Risse in den Akku-Membranen entstehen. Dasselbe gilt für größere Geräte wie Akkuschauber oder E-Bikes. Bei den nächsten Aufladevorgängen können sich die Risse erweitern und Kurzschlüsse auftreten, die Brände verursachen können. Besondere Sorgfalt und Pflege der Batterien bzw. Akkus ist also gefragt.



Durch sorgfältige Handhabung und richtige Entsorgung lässt sich das Auftreten von unkontrollierten Kettenreaktionen jedoch weitgehend verhindern.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage!

Folgende Maßnahmen sind im Umgang mit Lithium-Batterien/Akkus empfehlenswert:

- a Hitze meiden:**  
Setzen Sie Ihr Handy oder Ihren Geräte-Akku keinen länger andauernden hohen Temperaturen aus, d.h. an heißen Sommertagen nicht im Auto liegen lassen. Hitze kann letztlich sogar zur Explosion und/oder zum Brand führen.
- a Trocken bleiben:**  
Der Kontakt mit Flüssigkeiten birgt ein hohes Sicherheitsrisiko, da die Bauteile korrodieren können. Deswegen sollten Handys und Geräte-Akkus niemals nass werden.
- a Vorsicht vor Beschädigungen:**  
Eine beschädigte Lithiumbatterie erkennt man am verformten Metallgehäuse, an Schmelzstellen am Kunststoffgehäuse, am Auslaufen von Flüssigkeit oder an der Erwärmung der Batterie im abgeschalteten Zustand. Selbst kleinste Beschädigungen können zur Selbstentzündung führen.
- a Keine Berührung mit Metallen:**  
Vermeiden Sie die Berührung der Akkukontakte (außerhalb der Geräte) mit metallischen Gegenständen, etwa Münzen oder Schlüsseln. Es kann dadurch zu einem Kurzschluss kommen.
- a Getrennte Sammlung:**  
Wer Li-Batterien/Akkus lagert und sie erst in größeren Mengen zur Sammelstelle bringen möchte, sollte die Akkus unbedingt einzeln, etwa eingewickelt in Plastiksackerl oder in kleinen Schachteln, aufbewahren. Bei Batterien/Akkus, wo blanke Kontakte sichtbar sind, unbedingt die Pole mit Klebeband abkleben um einen Kurzschluss zu vermeiden.



**Ausgediente Akkus und Batterien keinesfalls in den Hausmüll werfen - sondern bei den kommunalen Sammelstellen abgeben!**



Wir machen's einfach.

# Der Winter steht vor der Tür ...

... und mit ihm immer wiederkehrende Probleme!

## Festgefrorene Mülltonnen

Mit den Minustemperaturen kommen auch wieder die Probleme mit den 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.

Bitte für die **Sammlung der Bioabfälle keinesfalls Plastiksäcke verwenden**, diese verrotten nicht und müssen händisch aussortiert werden. Das wiederum erhöht die Kosten der Bioabfallsammlung und belastet unnötig die Müllgebühren.

Hilfe bei der Abfalltrennung gibt's beim GAUL, Tel. 02522/84300 oder mit dem TrennABC unter [www.abfallverband.at/laa](http://www.abfallverband.at/laa)

**Max Air, die Vorsammelhilfe für die Küche mit dem kompostierbaren Stärkesack ist sowohl für die anschließende Eigenkompostierung im Garten als auch für die öffentliche Bioabfallsammlung geeignet:**

- durch die Luftschlitze im Kübel und dem atmungsaktiven Stärkesack wird das Material gut belüftet und trocknet ab, reduziert die Feuchtigkeit bis zu 42%
- verhindert unangenehme Gerüche durch den guten Sauerstoffaustausch
- verhindert Madenbildung und Fruchtliegenwürmer
- erleichtert die Entsorgung der Küchenabfälle, einfach den Stärkesack mit einem Knoten verschließen und der Biosammlung zuführen
- kann bei Bedarf in der Spülmaschine gereinigt werden



Den **Max Air**, 8 Liter, erhalten Sie im GAUL Büro sowie im Gemeindeamt, Preis pro Stk. € 4,-, passende **Maisstärke Einlegesäcke**, 26 Stück pro Rolle, € 2,50.

## Familie Tonni

Biotonni braucht Hilfe

