



Foto: Petra Glanz_pixelio

KOCH.KUNST.BUCH.

Lebensmittelabfälle bewusst vermeiden.

FEUERWERKSKÖRPER.

Wohin mit den Resten vom Feuerwerk?

ANKÜNDIGUNGEN.

Gelbe Säcke • Öffnungszeiten Sammelzentren.

IN EIGENER SACHE.



Liebe Leserin! Lieber Leser!

Ein herausforderndes Jahr neigt sich dem Ende zu. Covid-19 (bzw. Corona) wird in die Geschichtsbücher eingehen. Kaum eine Krise hat unsere Gesellschaft und Wirtschaft derart gefordert wie Corona. Wir gingen 2020 durch viele Höhen und noch mehr Tiefen. Die Meldungen Anfang März aus Italien ließen uns alle erschauern und ein erster Lockdown stand auch uns in Österreich bevor.

Der richtige Umgang mit der Pandemie musste erst gefunden werden. So hat auch der GABL auf diesem Weg zuerst die Sammelzentren geschlossen und dann wieder teilweise geöffnet. Nach den Osterfeiertagen sind die Sammelzentren wieder zu einem Normalbetrieb zurückgekehrt.

Im Herbst konnten wir wieder steigende Infektionszahlen beobachten und leider das Schlimmste nicht verhindern. Seit 17. November befinden wir uns wieder im Lockdown. Diesmal mit etwas mehr Erfahrung! Daher bleiben alle Sammelzentren und das Verbandsbüro während des Lockdowns im Normalbetrieb. Wir geben unser Bestes, daher stehen Ihnen die Sammelzentren und das Verbandsbüro fortwährend zur Verfügung. Die Müllabfuhr wird ebenfalls weiterhin plangemäß durchgeführt.

Denn laut der neuen Verordnung zu den Covid-19-Notmaßnahmen ist die Abfallentsorgung von den Einschränkungen nicht betroffen.

Ich möchte mich bei allen BürgerInnen und allen MitarbeiterInnen für die besondere Disziplin und Einhaltung der Vorgaben bedanken. Nur durch einen guten Zusammenhalt können wir auch diese schwierige Phase überstehen!

Ich wünsche Ihnen trotz aller Einschränkungen eine schöne und besinnliche Weihnachtszeit im Kreise Ihrer Familie! Bleiben Sie gesund!

Ihr Bgm. Johann Köck Obmann

HEIZANLAGEN+ÖFEN SIND KEINE MÜLLVER- BRENNUNGSANLAGEN.

Das Mitverbrennen von Abfällen in den heimischen Heizanlagen macht aus einem gemütlichen Wärmespender schnell einen Umweltsünder! Durch unsachgemäße Verfeuerung werden insbesondere Feinstaub und langlebige organische Schadstoffe wie z. B. Dioxine, emittiert. Das Verbrennen von Hausmüll im eigenen Ofen ist deswegen nach dem NÖ Luftreinhaltegesetz auch verboten und strafbar. Bedenken Sie: Etwa die Hälfte der selbstgemachten Schadstoffe bleibt im Umkreis von 10 Metern rund um Ihren eigenen Kamin. Denken Sie an Ihre Gesundheit und die Ihrer Kinder und Nachbarn! ▼



Foto: R.Wagner_pixello

02



HeldInnen
von
heute

Achtung Brandgefahr
vermeiden ...
Batterien/Akkus niemals
im Restmüll entsorgen!

Die Umwelt braucht HeldInnen – heute und morgen!

Batterien sind kleine Energiekraftwerke, die den reibungslosen Betrieb all unserer Elektrogeräte ermöglichen. Je nach Batterietyp können sie neben wichtigen Rohstoffen auch Quecksilber und andere Schwermetalle enthalten, die giftige Emissionen und Brände verursachen können. **Aus diesem Grund haben Batterien und Akkus – egal welcher Art und Größe – nichts im Restmüll verloren.**

HeldInnen von heute besiegen ihre Bequemlichkeit und werfen Batterien – auch wenn sie noch so klein sind – keinesfalls in den Restmüll. Sie übernehmen Verantwortung und bringen sie zur **Sammelstelle oder zur Sammelbox im Geschäft.**



Informationen, Adressen, Öffnungszeiten aller Sammelstellen auf elektro-ade.at

Impressum: **INFO**

Eigentümer + Herausgeber: Gemeindeverband für

Abfallbehandlung Bezirk Bruck an der Leitha (GABL),

Stefanie-Gasse 2, 2460 Bruck an der Leitha;

Tel.: 02162-65556.

Für den Inhalt verantwortlich:

Obmann Bgm. Johann Köck, GF Christian Mynha

Gestaltung: Manfred Smetana, 2320 Schwechat,

Schuhmeier-Straße 19, Tel.: 0664-1028134

e-mail: manfred@smetana.cc

Druck: Druckerei Schmidbauer



WERTSTOFFZENTRUM HAINBURG • WOLFSTHAL.

**GEPLANTE INBETRIEBNAHME:
05. JÄNNER 2021**

ÖFFNUNGSZEITEN:

WSZ Hainburg • Wolfsthal
An der B9, 2410 Hainburg/D.
Dienstag 12.00 - 19.00 Uhr
Mittwoch 08.00 - 14.00 Uhr
Freitag 13.00 - 19.00 Uhr
Samstag 13.00 - 16.00 Uhr

Das umgebaute Wertstoffzentrum für die Gemeinden Hainburg a.d. Donau und Wolfsthal wird voraussichtlich am 05. Jänner 2021 in Betrieb genommen!

Das alte Sammelzentrum der Gemeinde Wolfsthal am Bauhof wird dann geschlossen. Durch die Zusammenlegung kommen auch die Bürgerinnen und Bürger aus Wolfsthal in den Genuss längerer Öffnungszeiten.

Am neuen WSZ (Wertstoffzentrum) stehen Ihnen ausschließlich GABL-MitarbeiterInnen mit Rat und Tat zur Seite. Bitte halten Sie sich an die Vorgaben unserer bestens geschulten Mitarbeiter und bereiten Sie Ihre Entsorgung am WSZ (Wertstoffzentrum) entsprechend vor. Sortieren Sie Ihre Abfälle vor und legen Sie bitte Kartons schon zuhause flach zusammen.

Mit diesen einfachen Vorbereitungen können lange Wartezeiten vermieden werden und ein rasches Abladen der Abfälle ist garantiert.

Beachten Sie, dass Anlieferungen von Sperrmüll, Eisen, Bauschutt, Grün- und Strauchschnitt und Holz, die über die Haushaltsmengen (max. 5 m³/Jahr) hinausgehen bzw. Anlieferungen von Gewerbebetrieben verrechnet werden müssen.

Aktuelle Preise und weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage: www.gabl.gv.at ▼

ZAHLEN UND DATEN ZUM WERTSTOFFZENTRUM:

Baubeginn: 15. Juni 2020

Inbetriebnahme: Jänner 2021

Budget: Euro 1.450.000,-

Fläche: 6.268 m²

Es stehen 10 Containerstandplätze für Sperrmüll, Eisen, Holz, Karton und weitere 4 Standplätze für Bauschutt und Asbestzement zur Verfügung.

Für die Sammlung von Strauchschnitt steht eine Fläche von 300 m² und eine Grünschnitt-Sammelbox mit 73 m³ Fassungsvermögen bereit.

Elektroaltgeräte und viele andere Wertstoffe (wie z. B. Kanister, Kabel, CDs, Textilien, Nespresso-Kapseln usw.) werden in einer Halle gelagert.

Im Problemstoffraum werden gefährlich Abfälle aus privaten Haushalten gesammelt.

Weiters wurde eine Tierkörper-Sammelstelle, welche 24 Stunden frei zugänglich ist, eingerichtet.

Dem Personal steht ein Büro und ein Sanitärraum zur Verfügung.

Durch den Umbau entsteht ein dem Stand der Technik und den Anforderungen entsprechend modernes Wertstoffzentrum. ▼



Alle Jahre wieder ...

... zu viele (Lebensmittel-)Abfälle



©iStock/seb_ra

166 Tonnen an vermeidbaren Lebensmitteln landen täglich in NÖ Rest- und Biomülltonnen!

Die NÖ Umweltverbände und das Land NÖ haben deshalb gerade für die kommenden Festtage ein KOCH.KUNST.BUCH aufgelegt.

Die enthaltenen Tipps zur bewussten Planung, der Kunst des Lebensmitteleinkaufs sowie die Rezepte zur Resteverwertung, helfen Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Wir alle haben es in der Hand!



Das KOCH.KUNST.BUCH ist ab Mitte Dezember bei uns erhältlich.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Hier ein paar Tipps:

- ☑ Kontrollieren Sie vor dem Einkauf Ihre Vorratsschränke - und schauen Sie, welche Schätze sich dort verbergen.
- ☑ Nehmen Sie sich die Zeit und schreiben Sie eine Einkaufsliste.
- ☑ Lassen Sie sich nicht von Rabattaktionen verleiten, damit Sie nur das besorgen, was wirklich verbraucht werden kann.
- ☑ Gehen Sie möglichst nicht mit leerem Magen einkaufen.
- ☑ Achten Sie auf die Einhaltung der Kühlkette sowie die richtige Lagerung.
- ☑ Aus den Zubereitungsresten und Überschüssen noch etwas Leckeres zaubern (Restl-Menüs) oder einfach einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt genießen.

Abfallarme Festzeit

Ebenfalls ein Beitrag zur Vermeidung von (Lebensmittel-)Abfällen ist der Einkauf saisonaler Produkte bei Ihrem Bauernmarkt in der Region - dies hilft sowohl Einkaufsmenge als auch Verpackungen einzusparen.

Fragen sie nach Lebensmittelgeschäfte in Ihrer Nähe, die komplett ohne - oder mit nur sehr wenig - Verpackungsmaterial auszukommen oder völlig auf Plastik zu verzichten.

Jeder Einzelne kann zu einer abfallarmen Festzeit beitragen. Keine Maßnahme ist zu klein.

Restl-Menü

Speziell für die Weihnachtsfeiertage:

Reste-Strudel

Hendl, Ente oder Gans (Reste)
250 g Gemüse (Reste)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Blätterteig, 1 Ei

Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden und in etwas Öl anrösten. Fleischreste und Gemüse dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, kurz mitrösten und anschließend etwas auskühlen lassen.

Blätterteig mit Fülle belegen, einrollen, mit Ei bestreichen und bei 200 Grad hellbraun backen.
Mit Blattsalat und Schnittlauch-sauce servieren.



©iStock/LulaLototskaya

Keksrestlkuchen

500 g Keksreste
300 ml Milch (heiß)
100 g Staubzucker
100 g Mehl
4 Eier
1 Pkg. Backpulver

200 g Kuvertüre für die Glasur
Verzieren nach Belieben



©iStock/sugar0607

Kekse zerbröseln und in eine große Schüssel geben. Dann die Milch erhitzen, über die Kekse gießen und umrühren. Danach die Eier mit dem Staubzucker dick-cremig rühren und die feuchte Keksmasse unterrühren. Jetzt Mehl mit Backpulver vermengen und unterheben. Teig in eine befettete Kuchenform geben und ca. 40 Minuten backen - ausgekühlt mit Kuvertüre überziehen.

www.kochrezepte.at



Klicken Sie rein!

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



Wir machen's einfach.



04

SUPPENWÜRZE AUS GEMÜSERESTEN



Es eignen sich Reste, Schalen, Anschnitte, Wurzelabschnitte und Stiele von vielen verschiedenen Gemüsesorten wie zum Beispiel Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Petersilie, Zucchini etc. je nach Geschmack und Laune.

Das Gemüse muss vor dem Schälen ordentlich gewaschen werden, sodass die Schalen und Reste anschließend verwertet werden können.

Die Schalen- und Gemüsereste können über eine Woche gesammelt und in einem Maisstärkesack oder einem feuchten Geschirrtuch im Kühlschrank bis zur Verwertung aufbewahrt werden.

Wenn genug Gemüsereste zusammengekommen sind, werden diese mit Hilfe einer Küchenmaschine zerkleinert bzw. fein gehackt. Anschließend wird das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilt.

An heißen Sommertagen kann das Blech mit dem zerkleinerten Gemüse zum Trocknen ins Freie gestellt werden. Das Gemüse sollte immer wieder durchgerührt werden.

ODER: Man trocknet das gehackte Gemüse sehr langsam im Backrohr bei 80 Grad bis es ganz trocken ist (ca. sieben Stunden). Natürlich kann dafür auch ein Dörrautomat verwendet werden.

Das fertig getrocknete Gemüse nochmals in der Küchenmaschine fein zerkleinern und mit etwas Salz je nach Geschmack vermischen. Das feine und ausgekühlte Gewürz kann dann in Gläser abgefüllt werden. So hält es sich mehrere Monate.

Die Suppenwürze dient als pikante und vegetarische Würze für Suppen und Saucen. Gutes Gelingen!



TIPP VON
RENATE NINAUS-FEHRER,
ABFALLBERATERIN
BRUCK/LEITHA

LEBENSMITTEL SIND WERTVOLL!
DAHER VERSUCHE ICH, MEIN
GEMÜSE RESTLOS ZU VERWERTEN.
DAS FUNKTIONIERT SOGAR MIT
SCHALEN UND ANSCHNITTEN.



Einige NÖ AbfallberaterInnen haben mit einem Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im KOCH.KUNST.BUCH mitgewirkt. So auch unsere Abfallberaterin vom GABL.

FALLS DIE BIOTONNE MAL FRIERT!

Im Winter kann es vorkommen, dass die Biotonne mal nicht restlos entleert werden kann. Biomüll enthält viel Feuchtigkeit. Bei tiefen Temperaturen kann der Abfall in der Biotonne anfrieren.

Die angefrorenen Reste bleiben dann bei der Entleerung in der Tonne zurück. Das lässt sich vermeiden! Im Idealfall kann die Biotonne an einem wärmeren Ort (Garage, Gartenschuppen) aufgestellt werden und erst kurz vor der Entleerung ins Freie gestellt werden.

Nasse Abfälle können vor dem Einbringen in die Biotonne auch in Zeitungspapier oder in

Küchenrollen eingewickelt werden.

Küchenabfälle, die in Maisstärkesäcken gesammelt und in die Tonne entsorgt werden, frieren kaum an.

Sie halten die Biotonne sauber und vermeiden die Bildung von Ungeziefer.

Kompostierbare Maisstärkesäcke als Vorsammelsack oder auch als Einstecksack für die Biotonne erhalten Sie über den GABL-Online-Shop (www.gabl.gv.at) oder von Montag bis Freitag von 08.00 bis 12.00 Uhr im GABL-Büro. ▼





WENIGER IST MEHR!

VOR ALLEM IN DER WEIHNACHTSZEIT: GESCHENKE KREATIV UND ABFALLARM VERPACKEN.

Der Verpackungsmüll ist vor allem in der Weihnachtszeit enorm.

Verpacken Sie Ihre Geschenke mal anders und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Es muss nicht immer unversehrtes Hochglanz-Papier oder bedruckte Metallfolie sein. Packpapier oder alte Schachteln - originell bemalt oder beklebt - bereiten den Beschenkten sicher mehr Freude.

Auch aus Stoffresten, alten Kleidungsstücken oder Körben kann man tolle Verpackungen gestalten. Im Internet finden Sie dazu zahlreiche Vorlagen und Anleitungen.

Am meisten Freude bereiten persönliche Geschenke. Eine selbstgebastelte Kleinigkeit oder ein origineller Gutschein, der die individuellen Vorlieben des Beschenkten berücksichtigt, machen viel mehr Freude als ein Verlegenheitskauf.

Umweltfreundliche Alternativen bietet auch der GABL an!

Der altbewährte **Weihnachtssack** besteht zu 100% aus Naturmaterialien und hat einen hübschen Aufdruck. Natürlich kann er zusätzlich noch selbst verziert werden. Durch seine Größe (380 x 540 mm) bietet er ausreichend Platz für Geschenke.

NEU! Ab sofort gibt es auch wiederverwendbare **Baumwollbeutel** mit Netzeinsätzen beim GABL. Diese Beutel (300 x 400mm mit Kordelzug) können individuell eingesetzt werden.

Zum Beispiel für den Einkauf von Obst und Gemüse, aber auch auf Reisen oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

Beide Baumwollsäcke sind im GABL-Büro oder im Online-Shop (zuzüglich Versandkosten) ab sofort um je Euro 1,20 erhältlich. Greifen Sie zu und leisten Sie damit einen aktiven Beitrag zur Abfallvermeidung! ▼



OHNE LAMETTA WÄR'S NETTER!

In rund 70 Prozent aller österreichischen Haushalte erstrahlt zu Weihnachten ein Christbaum.

Das sind etwa 2.400.000 Bäume. Früher oder später liegen unter dem Weihnachtsbaum allerdings keine Geschenke mehr, sondern nur noch jede Menge Nadeln.

Dann gilt es, den Baum umweltfreundlich zu entsorgen.

Keinesfalls darf er über die Restmülltonne entsorgt werden.

In fast allen Gemeinden gibt es spezielle Christbaum-Sammelstellen oder die Bäume werden direkt bei den Häusern abgeholt.

Die Bäume werden anschließend in Fernheizwerken oder Biomasse-Kraftwerken verbrannt oder kommen in die Kompostierung.

Wichtig ist in jedem Fall, dass sämtlicher Schmuck vom Baum entfernt wird.

Christbaumkugeln, Häkchen und auch Lametta verunreinigen die Sammelstellen und stören bei der Verbrennung oder Kompostierung. Außerdem ist es nachhaltiger, sie auch im nächsten Jahr wieder verwenden zu können.

FEUERWERKS- KÖRPER

Das Neue Jahr wird vielerorts mit sehr viel Feuerwerkskörpern begrüßt. Aber wohin mit den Knallern und Raketen und Blindgängern, die nach Silvester noch überall herumliegen?

Sammelzentren dürfen ausnahmslos keine pyrotechnischen Abfälle oder intakte Feuerwerkskörper annehmen! Denn Feuerwerkskörper und deren Reste sind per Gesetz nicht als Abfall einzustufen.

Stellt sich also die Frage: Wohin damit?

GABL-Geschäftsführer Christian Mynha: „Händler sind per Gesetz verpflichtet, diese zurückzunehmen. Beim Kauf der Böller bei mobilen Verkaufsständen stellt sich dies allerdings als schwierig dar, weil diese nach Silvester meist nicht mehr anzutreffen sind“. Es ist daher sinnvoll, sich schon vor dem Kauf Gedanken darüber zu machen, wo eventuelle Blindgänger dann später entsorgt werden können!

Achtung! Nur komplett ausgebrannte Feuerwerksreste können nach einer vollständigen Auskühlung über den Restmüll entsorgt werden. Blindgänger geben Sie bitte dem Verkäufer retour! Sie können auch bei der Polizei abgegeben werden. ▼



Foto: CFalk_pixello

WOHIN DAMIT?

07

BEDENKEN SIE BEIM KAUF AUCH DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN!

So schön Silvesterkracher auch sind, so gefährlich sind sie für Mensch, Tier und Umwelt! Beim Feuerwerk in der Silvesternacht werden neben den Lärmemissionen auch viele gefährliche Schwermetalle freigesetzt (Strontium, Arsen, Blei, Selen, Caesium).

Übrig bleibt im neuen Jahr jede Menge Müll auf Straßen, Wiesen und Feldern, der für Tiere gefährlich werden kann und zudem ein unschönes Bild hinterlässt!

Wohin mit der leeren Batterie?
Die ist so klein, die werfe ich
in den Restmüll, oder?



NEIN PAPA!!!!

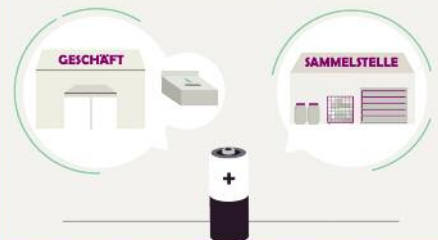
Jede einzelne Batterie zählt!
Die darf da nicht rein!



**Mach's wie
die Watts!**



Wir können sie aber ganz
einfach bei einer **Sammelstelle**
oder im **Geschäft** zurückgeben!



Weitere Infos findest du auf www.elektro-ade.at

DAS **GABL**-TEAM WÜNSCHT
EIN FROHES UND MÜLLARMES WEIHNACHTSFEST
UND EINEN GUTEN START
INS JAHR 2021!

VOM 24.12.2020 BIS ZUM 01.01.2021 IST DAS GABL-BÜRO GESCHLOSSEN.
AB 04.01.2021 STEHEN WIR IHNEN WIEDER ZUR VERFÜGUNG!

GELBE SÄCKE

Die Verteilung für 2021 erfolgt im Dezember.

Alle Haushalte (ausgenommen Wohnhausanlagen mit Gelben Tonnen) erhalten wieder eine Rolle Gelbe Säcke zugestellt. Die Verteilung übernimmt immer die jeweilige Gemeinde (in Bruck/L. verteilt die Firma Abfallservice Jüly).

Die Gelben Säcke sind **kostenlos**.

Um Missbrauch zu vermeiden, wird immer nur 1 Rolle (mit 9 Säcken) pro Haushalt verteilt. Weitere Säcke können im Laufe des Jahres am Gemeindeamt und im GABL-Büro (Bruck/L.) abgeholt werden.

WSZ PRELENKIRCHEN: ÄNDERUNG DER ÖFFNUNGSZEITEN.

Ab Dezember 2020 gelten neue Sommer- und Winteröffnungszeiten am Wertstoffzentrum!

JEDEN MITTWOCH

April bis Oktober: 15.00 - 18.00 Uhr

November bis März: 14.00 - 17.00 Uhr

ALLE 2 WOCHEN AM SAMSTAG

von 08.00 - 11.00 Uhr

Die genauen Termine stehen im Abfuhrkalender.



Cocktail
LIEFERSERVICE
is back!



INFOS ZUM AKTUELLEN
LIEFERANGEBOT
FINDEN SIE AUF
UNSERER
FACEBOOK- UND
INSTAGRAMSEITE!

QR-CODE
SCANNEN:

