



DIE BIOTONNE.

Was wird in der Biotonne gesammelt?

KEINE LEBENSMITTEL IM ABFALL.

Fermentieren statt Lebensmittelverschwendung.

KLEIN, ABER OHO.

Alte Elektrokleingeräte und Batterien gehören nicht in den Restmüll.



Liebe Leserin! Lieber Leser!

Herbstzeit ist Erntezeit, deshalb widmet sich diese Ausgabe verschiedenen Themen rund um Lebensmittel.

Lebensmittel sind kostbar! Gerade in Zeiten von Klimawandel und Starkwetterereignissen wird uns das oft schmerzlich bewusst. Trockenheit aber auch Überflutungen und Hagelschäden vernichten ganze Ernte. Ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln ist daher besonders wichtig und trägt auch zum Klimaschutz bei. Als Konsumenten können wir direkt darauf Einfluss nehmen. Auf den folgenden Seiten finden Sie viele Tipps zu einem regionalen und saisonalen Einkauf und Infos, wie man Lebensmittelabfälle vermeiden kann. Darüber hinaus haben wir Ihnen nützliche Informationen und ein tolles Rezept zum Fermentieren zusammengetragen.

Da wir das Thema bis zur Entsorgung betrachten wollen, erhalten Sie auch Informationen, was wirklich in der Biotonne entsorgt werden darf und worauf Sie dabei besonders achten sollten.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbst und allen Schülerinnen und Schülern einen guten und erfolgreichen Schulstart!



Herzlichst Ihr
Bgm. Johann Köck
GABL-Obmann

KEINE SÄCKE AN TAGEN DER GELBEN TONNE!

Die Abholung vom Gelben Sack erfolgt alle 4 Wochen. Die entsprechenden Termine finden Sie im GABL-Abfuhrkalender. Die Abfuhrtage sind mit **GS** gekennzeichnet! An diesen Tagen können ausschließlich Säcke mitgenommen werden.

An Terminen für die Gelbe Tonne (GT) können nur Tonnen geschüttet werden und **keine** Säcke mitgenommen werden, da das Entsorgungsfahrzeug für die Schüttung von Tonnen gerüstet ist und keine Säcke in das Fahrzeug eingeworfen werden können! Bitte halten Sie sich genau an die bekanntgegebenen Termine und stellen Ihre Säcke am richtigen Abfuhrtag um 6 Uhr früh zur Abholung bereit. Wir danken für Ihre Mithilfe!



GRÜNSCHNITTSACK: AKTION IM HERBST.

Gartenbesitzer haben im Herbst viel zu tun: Die Stauden werden geschnitten, die Bäume verlieren ihr Laub. Logisch, dass die Biotonne da gleich einmal übertoll ist. Deshalb bietet der **GABL** für Biotonnen-Besitzer in der Zeit vom **01. Oktober bis 30. November** die **Grünschnittsäcke günstiger** an:

NIMM 5! AKTION

Bei einer **Abnahme** von **5 Stück** erhalten Sie das Aktionspaket um **10,- Euro!**

Erhältlich sind die Säcke beim Gemeindeamt oder im **GABL**-Büro.
Achtung: Der Grünschnittsack eignet sich nur für Gras, Laub, Strauchschnitt (keinesfalls für Bioabfälle und Speisereste aus der Küche!)



IMPRESSUM:

Eigentümer + Herausgeber:
Gemeindeverband für Abfallbehandlung
Bezirk Bruck an der Leitha (GABL),
Stefanie-Gasse 2, 2460 Bruck an der Leitha;
Telefon: 02162-65556

Für den Inhalt verantwortlich:
Obmann Bgm. Johann Köck,
GF Christian Mynha

Gestaltung: kreativ.janetschek.at

Druck: Druckerei Janetschek GmbH,
3860 Heidenreichstein



gedruckt nach den Richtlinien des
Österreichischen Umweltzeichens,
Druckerei Janetschek GmbH
UW-Nr. 637

Pro Stück €2,50
Aktion: 5 Stück €10,-

FERIENSPIEL

2023

In den Gemeinden Göttlesbrunn und Rohrau wurde jeweils ein Vormittag unter das Motto Mülltrennung und Recycling gestellt. Einige Kinder nutzten die freie Zeit und kamen zum Ferienspiel in das GABL-TonniLand. Mit spielerischen Aktivitäten und viel Anschauungsmaterial wurde den Kindern die Mülltrennung und das Recycling erklärt. Ihre Geschicklichkeit konnten die Mädchen und Buben auch unter Beweis stellen. So mussten Sie zum Beispiel mittels Müllgreifer Abfälle balancierend richtig entsorgen. Abschließend erhielten alle Kinder eine Urkunde und eine Medaille für die erfolgreiche Teilnahme. Bei einer kleinen Jause klangen die Vormittage gemütlich aus.



Ferienspiel Marktgemeinde Rohrau



Ferienspiel Gemeinde Göttlesbrunn-Arbesthal

03

JAUSENBOX & DORA-FLASCHE

Auch heuer freuten sich wieder mehr als 560 Erstklässler über die Jausenboxen, welche vom GABL bei den Schuleinschreibefesten oder zu Schulbeginn verschenkt wurden.

Diese sollen bei der täglichen Jause zur Abfallvermeidung beitragen.

Befüllt wurden die Boxen mit dem Ratgeber „Clever einkaufen für die Schule“. Die Initiative „Clever einkaufen für die Schule“ wurde vor 15 Jahren ins Leben gerufen.

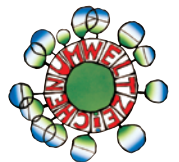
Zum Schulstart können Eltern einen wichtigen Beitrag mit einem nachhaltigen Einkauf von Schulsachen leisten. Achten Sie beim Schuleinkauf bewusst auf die Produkte mit Umweltzeichen und schützen Sie dadurch unsere Umwelt.

Weitere interessante Informationen sowie Produkt- und Händlerlisten finden Sie auf www.schuleinkauf.at



NEU im Angebot haben wir eine Edelstahl Thermoflasche von Dora. Sie fasst 500 ml und ist für Flüssigkeiten von 0° bis 100° C geeignet.

Die Flasche ist aus Edelstahl und enthält daher keine schädlichen Weichmacher, Phtalate oder Bisphenol A (BPA). Am Ende ihrer Lebenszeit kann die Flasche recycelt werden. Die wiederbefüllbare DORA-Trinkflasche ist ab sofort im GABL Büro um € 14,- erhältlich.



WAS DARF IN

DIE BIOTONNE?

Bioabfälle sind jene Abfälle, die wegen ihres hohen organischen Anteils biologisch abbaubar sind und zu Humus umgewandelt werden können. Dieser dient in weiterer Folge Pflanzen als wertvolle Nahrung. Bioabfälle aus Küche und Garten sind Teil dieses natürlichen Kreislaufs. Daher sollen organische Abfälle aus Küche und Garten in der Biotonne gesammelt und fachgerecht entsorgt werden. Die Sortenreinheit der Bioabfälle ist die Grundlage für eine gute Komposterde. Daher ist es besonders wichtig, dass nur kompostierbare Abfälle in der Tonne landen. Entsorgen Sie Ihren Biomüll nicht in Plastiksäcken, sondern verwenden Sie zum Vorsammeln nur kompostierbare Säcke zum Beispiel aus Maisstärke. Die europäische Norm mit der Bezeichnung EN 13432 ist ein Nachweis zur Kompostierbarkeit von Verpackungen. Das Keimling-Zeichen und OK Compost von TÜV Austria sind ebenfalls Gütesiegel für kompostierbare Verpackungen nach der Norm EN 13432.

Vorsammelsäcke, die zumindest eines dieser Zeichen aufweisen, können bedenkenlos im Biomüll entsorgt werden. Im GABL-Onlineshop und im Verbandsbüro erhalten Sie Vorsammelsäcke als auch Einstecksäcke für die Biotonne, welche dieser Norm entsprechen. (Achtung, die Maisstärkesäcke haben ein Ablaufdatum, sie sind innerhalb von 9 Monaten zu verbrauchen.)



DAS DARF HINEIN:

- Gartenabfälle, Laub, Grünschnitt
- Fallobst, Ernterückstände
- Küchenabfälle von Obst u. Gemüse
- Schalen von Bananen und Zitrusfrüchten
- Fleisch- u. Speisereste, verdorbene Lebensmittel
- Eierschalen
- Kaffeefilter, Teebeutel
- Küchenpapier u. Papierservietten
- Schnittblumen, Zimmerpflanzen
- Kompostierbares Katzenstreu
- Kleintiermist
- Ausgekühlte Holzasche

DAS DARF NICHT HINEIN:

- Plastiksackerln (Gelber Sack)
- Nicht kompostierbares Katzenstreu (Restmüll)
- Hygieneartikel, Windeln (Restmüll)
- Kehricht, Staubsaugerbeutel (Restmüll)
- Speiseöl und Speisefett (NÖLI)
- Verpackungen aus Kunststoff und Metall (Gelber Sack), aus Glas (Altglas-Container) und aus Papier (Papiertonne)
- Asche aus Kohle (Restmüll)
- große Knochen (Restmüll)

04

DIN / EN 13432



geeignet für Kompostanlage
certified composting
compostaje certificado



REGIONAL & SAISONAL

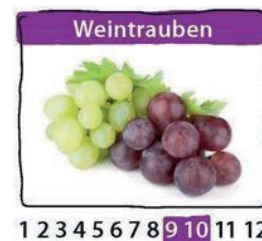
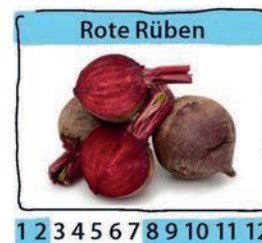
Wer beim Einkauf neben Regionalität auch auf Saisonalität achtet, leistet einen doppelten Beitrag zum Klima- und Umweltschutz.

Einer der vielen Vorteile von regionalem und saisonalem Einkauf ist, dass die Lebensmittel keine langen Transportstrecken mit dem Flugzeug oder LKW zurücklegen müssen. Damit können schädliche CO₂ Aufkommen reduziert werden.

Obst und Gemüse enthalten auch mehr Nährstoffe und sind geschmacklich intensiver, wenn sie reif geerntet werden und erntefrisch auf den Teller kommen.

Wenn man bewusst beim Einkaufen auf Regionalität achtet, finden sich auch vermehrt saisonale Produkte in den Einkaufskörben wieder und der persönliche ökologische Fußabdruck kann verkleinert werden.

Auf unserer Homepage www.gabl.gv.at informieren wir bezüglich Erntezeitpunkt, Inhaltsstoffen und Lagerung. Ebenso finden Sie altbewährte Rezeptvorschläge zu jedem Obst und Gemüse.



REGIONAL & SAISONAL



LEBENSMITTEL IM ABFALL

DAS WEGWERFEN VON LEBENS- MITTELN NIMMT KEIN ENDE.

Laut Sortieranalysen landen pro Jahr immer noch mehr als 60.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle, teilweise noch originalverpackt, im Abfall niederösterreichischer Haushalte. Mehr als die Hälfte davon werden unsachgemäß in Restmülltonnen entsorgt und damit aus dem Naturkreislauf genommen.

DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM IST KEIN „VERFALLSDATUM“!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine vorgeschriebene Kennzeichnung auf Lebensmitteln. Bei sachgerechter Aufbewahrung kann ein Lebensmittel ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen auch darüber hinaus konsumiert werden. Es lohnt sich zu schauen, zu riechen und zu kosten.

Leicht verderbliche Waren (z.B. Faschiertes) müssen mit dem Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) gekennzeichnet werden. Ein Produkt, bei dem das Verbrauchsdatum überschritten ist, sollte nicht mehr verzehrt, sondern ordnungsgemäß entsorgt werden.

Um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, haben wir für Sie ein paar TIPPS für den Einkauf zusammengestellt:

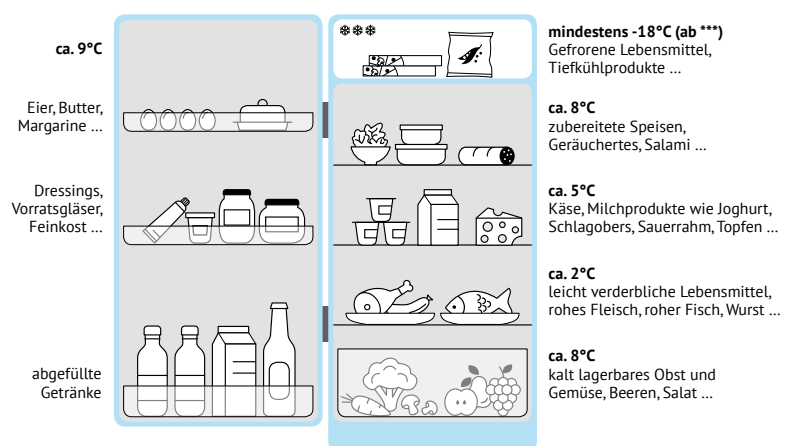
- Kontrollieren Sie Ihren Kühlschrank auf noch verwertbare Reste.
- Verkochen Sie die Reste, bevor Sie frische Lebensmittel kaufen.
- Schreiben Sie eine Einkaufsliste.
- Gehen Sie am besten nicht hungrig einkaufen.
- Kaufen Sie keine Großpackungen und Angebote, wenn diese nicht verwertet werden können.
- Achten Sie bei gekühlten und tiefgefrorenen Produkten auf die Einhaltung der Kühlkette.
- Lagern Sie Ihre Lebensmittel zuhause richtig.

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

Wenn Lebensmittel richtig gelagert werden, bleiben sie länger frisch. Dann landen auch weniger Lebensmittel im Müll, das schont Geldbörse und Umwelt. Idealerweise sollten sie an einem kühlen, trockenen und lichtgeschützten Ort gelagert werden. Jedoch muss nicht alles in den Kühlschrank. Brot, Gebäck und Kaffee sind nur unnötige Platzhalter im Kühlschrank. Einige Obst- und Gemüsesorten wie z. B. Bananen, Marillen, Tomaten, Gurken, Zucchini sind kalteempfindlich und verlieren durch die Kühlung ihren Geschmack und bekommen Flecken oder werden glasig.

Leicht verderbliche Lebensmittel, wie Milch, Wurst oder Fleisch, gehören jedoch durchgehend gekühlt. Kühlschränke sind aber nicht überall gleich kalt, die Temperatur unterscheidet sich von Fach zu Fach. Daher macht es auch einen Unterschied, wo welches Lebensmittel einsortiert wird.

Temperaturzonen im Kühlschrank



HALTBAR MACHEN DURCH FERMENTATION

Fermentieren ist eine uralte Methode, um Gemüse mithilfe von Milchsäurebakterien haltbar zu machen. Es ist gesund, schmeckt gut, verhindert Lebensmittelverschwendung und kostet keine Energie. Fermentiertes Gemüse lässt sich monatelang aufbewahren, ohne dass Vitamine und Mineralstoffe verloren gehen.

Fermentiertes ist gesund!

- Fermentiertes Gemüse enthält jede Menge Milchsäurebakterien. Diese fördern eine gesunde Darmflora und sind daher auch für unser Immunsystem wichtig.
- Nach dem Fermentieren sind jede Menge Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe sowie wichtige Enzyme im Gemüse enthalten. Es entstehen sogar zusätzlich Vitamine wie Vitamin C und B Vitamine beim Fermentieren.

WAS KANN MAN FERMENTIEREN?

Die bekanntesten und typischsten Beispiele der milchsäuren Vergärung sind Sauerkraut und Salzgurken.

Am einfachsten können feste Gemüsesorten fermentiert werden, die einen geringen Wassergehalt haben, wie etwa Kraut, Kohl, Karotten, Fenchel oder Rote Rüben. Im Prinzip kann aber jedes Gemüse oder Obst genutzt werden.

Die Milchsäurebakterien wandeln die Kohlenhydrate, die sich im Gemüse befinden, in CO₂ um und bauen sie zu Milchsäure ab. Dadurch entsteht ein saures Milieu, das das Verderben der Lebensmittel verhindert.

WAS WIRD ZUM FERMENTIEREN BENÖTIGT?

- Einmachgläser (Bügelgläser, Schraubgläser, Einkochgläser, ...)
- Gewichte aus Glas oder Stein
- Holzstampfer
- Schneidwerkzeug
- Salz



© R.B. by Christa Nöhren_pikello.de



© Gemüse_Stock_Rimma_Bondarenko

SO FUNKTIONIERT ES SCHRITT FÜR SCHRITT

IMMER SAUBER ARBEITEN

Damit die fermentierten Speisen nicht mit unerwünschten Bakterien in Kontakt kommen und verschimmeln, arbeiten Sie mit sauberen Oberflächen und Utensilien und kochen Sie die Einmachgläser vor dem Befüllen aus.

GEMÜSE AUSWÄHLEN UND VORBEREITEN

Nur frisches Bio-Gemüse fermentieren, da auf gespritztem Gemüse oft gar keine Milchsäurebakterien mehr vorkommen und ohne die gibt es keine Fermentation.

Das gut gewaschene Gemüse entweder reiben, in Stücke schneiden oder im Ganzen fermentieren. Geriebenes Gemüse vermengt man direkt nach dem Reiben mit Salz, bei größeren Stücken oder ganzen Gemüse setzt man eine Salzlake an, in der das Gemüse dann schwimmen kann.

SALZEN UND EINFÜLLEN

Salz bildet die Grundlage, auf der das Gemüse durch die Milchsäurebakterien anaerob fermentiert. Es sollte nur hochwertiges, unraffiniertes (Meer-)Salz verwendet werden. Pro Kilo Gemüse benötigt man 20 g Salz für eine Trockenfermentation. Hierbei wird das geschnittene Gemüse gestampft, gesalzen und in ein Glas geschichtet. (zum Beispiel bei Sauerkraut)

Wichtig ist auch ein Stampfer, mit dem das geschnittene Gemüse in das Gefäß gepresst wird. So bleibt das Gemüse unten und es entstehen keine Luftschlüsse.

Möchte man in Lake fermentieren, kocht man 20 g Salz in 1 Liter Wasser auf. Mit dieser Salzlake bedeckt man das in ein Glas geschichtete Gemüse vollständig.

Für den Gärprozess sollten immer 4 - 5 cm zum Glasrand frei bleiben.

BESCHWEREN

Fermentation funktioniert nur, wenn kein Sauerstoff an das eingelegte Gemüse kommt. Da CO₂ das Gemüse und ev. beigefügte Gewürze nach oben drückt, muss das Gemüse abgedeckt bzw. beschwert werden. Dazu eignen sich große Krautblätter, die man auflegt und mit einem Fermentiergewicht beschwert. Die Gewichte müssen säurebeständig sein, wie z.B. Glas, Steingut oder Keramik.

DECKEL DRAUF

Bei Schraubgläsern dreht man den Deckel nur leicht zu. Einkochgläser verschließt man normal mit Deckel und Klammer oder Bügel. Jedenfalls sollten die Gase während des Fermentierens entweichen können. Wenn das fertige Ferment im Kühlschrank aufbewahrt wird, kann der Deckel fest zuge dreht werden.

GEDULD

Die Gläser ca. 5 Tage im Dunkeln bei Raumtemperatur stehen lassen, damit die Milchsäuregärung in Gang kommt. Wenn die Milchsäurebakterien ihre Arbeit aufnehmen, bilden sich Bläschen zwischen dem Gemüse oder Obst und die Salzlake wird während der Fermentation milchig trüb. Danach stellt man die Gläser an einen kühleren Ort (jedoch nicht kälter als 15 Grad). Eine Milchsäuregärung dauert im Durchschnitt 10 bis 20 Tage, Sauerkraut wird 4 - 6 Wochen vergärt. Es gibt auch Kurzzeitfermente von 4 - 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.

WICHTIG!

Um Schimmel und Fehlgärungen zu verhindern, sind vier Dinge wichtig: Hygiene, gutes, frisches Bio-Gemüse, der richtige Salzgehalt und dass das Gemüse immer mit Salzlake bedeckt ist.

WICHTIG!

REZEPT: FERMENTIERTES ROTKRAUT MIT APFEL, ORANGE UND ZIMT

Ob pur, als Salat oder als Beilage – etwa zum Wild – selbst gemachtes Rotkraut ist in der Küche vielseitig einsetzbar.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Fermentationsdauer: 14-28 Tage

Empfohlenes Gefäß: 1 Liter-Fermentationsglas

(Bügelglas oder Einweckglas)

Quelle: www.falstaff.com

Für ein 1-Liter-Glas

Zutaten

- ca. 1 kg Rotkraut
- 1 süßer Apfel
- 1/2 Bio-Orange, Schale und Saft
- 1 mittelgroße Zimtstange
- 1 TL Teriyaki Sauce
- 2 % Ur- oder Steinsalz (Richtwert: 20 g oder 4 TL für 1 kg geschnittenes Kraut)



© R_by_w.r.wagner_pixelio.de

Zubereitung

Rotkraut von den äußeren Blättern säubern. Den Krautkopf vierteln und mit einem Gemüsehobel fein schneiden. Apfel und Orange waschen. Apfel entkernen und fein hobeln. Die Zesten der halben Orange mit einem Zestenreißer abnehmen. Apfelscheiben und Zesten unter das Kraut mischen.

Das Rotkraut wird in eigener Lake angesetzt. Dazu das geschnittene Rotkraut abwiegen. Sie benötigen 2% des Gewichts vom Kraut an Salz. Das Salz und die Zesten über das Kraut streuen, die Kikkoman Teriyaki Marinade und den Saft der Orange darüber träufeln. Das Salz unter das Kraut mischen und ggf. etwas einziehen lassen. Dann das Kraut kneten, bis sich ausreichend eigene Lake gebildet hat. Ausreichend ist, wenn am Boden der Schüssel eine dünnere Schicht Lake zu stehen kommt.

Die Zimtstange unten ins Glas legen, das Kraut darüber schichten und verdichten/stampfen. Beim Verdichten tritt weiter Saft aus den Gemüsezellen aus. Die eigene Lake soll das Kraut überragen. Ansonsten etwas Lake von der Schüssel nachfüllen. Im Glas ausreichend Raum frei lassen, damit das Kraut atmen kann. Beschwerungsgewicht einlegen und das Glas verschließen (nicht fest zudrehen). ACHTUNG: Durch den Fermentationsprozess, sprich »Blubbern« im Glas, kann Flüssigkeit entweichen. Daher bitte immer etwas Unempfindliches, wie einen Teller oder ein Tablett unter das Glas stellen.

Das Rotkraut nach persönlichem Geschmack und gewünschtem Säuregrad zwischen ca. 14 und 28 Tagen bei Zimmertemperatur fermentieren lassen. Ab der zweiten Woche kann gekostet werden. Ist es deutlich angesäuert und vollmundig, wird das Kraut im Kühlschrank oder kühlen Keller gelagert.

Gutes Gelingen!



Klein, aber oho

Auch wenn sie noch so winzig sind – alte Kleingeräte und Batterien gehören nicht in den Restmüll!

Sie sind zwar klein, als Rohstofflieferanten aber ganz groß. Elektrokleingeräte, die richtig gesammelt und danach verwertet werden, sind wertvoller als man denkt! Dennoch landen elektrische Zahnbürsten, Fernbedienungen, elektronisches Kinderspielzeug & Co., wenn sie kaputt sind, viel zu oft im Restmüll. Abgesehen von den wertvollen Rohstoffen, die dadurch verloren gehen, ist dies auch gefährlich, denn diese Geräte enthalten gefährliche Inhaltsstoffe sowie Akkus, die im Restmüll nichts verloren haben, da sie zu Bränden führen können.

Kleine Geräte – großer Wert

Zu den Kleingeräten zählen nahezu alle tragbaren Elektrogeräte wie Bügeleisen, Mixer, Kaffeemaschinen, Radios, aber auch Werkzeuge wie Bohrmaschinen oder Handkreissä-

gen, sowie sämtliches Computerzubehör wie Tastatur, Drucker, Maus, USB-Sticks, Telefone und Headsets, also einfach alle Geräte, deren längste starre Seitenkante kürzer als 50 cm ist.

Ab zur Sammelstelle

Geräte, die durch Akkus/Batterien gespeist werden, sollten, wenn sie kaputt und nicht mehr reparierbar sind, zu einer der rund 2.000 Sammelstellen Österreichs gebracht werden. Dort können sie während der Öffnungszeiten völlig unbürokratisch und kostenlos abgegeben werden. Aber Achtung: Bevor Sie Ihr Elektrogerät zur Sammelstelle bringen, entfernen Sie bitte die Akkus/Batterien, da diese gesondert verwertet werden. Übrigens können alte Elektrogeräte beim Kauf eines neuen, gleichwertigen Geräts auch bei größeren Handelsgeschäften zurückgegeben werden.

elektro-ade.at



ELEKTROALTGERÄTE
KOORDINIERUNGSSTELLE
Austria GmbH