Ausgabe 01/2020 | www.umweltverbaende.at/gaenserndorf
Amtliche Mitteilung | An einen Haushalt

Nachrichten

Gemeindeverband für Aufgaben des Umweltschutzes im Bezirk Gänserndorf

Neue Geschäftsführerin, neuer Vorstand und Obmann-Wechsel

Mit 1. Februar trat der langjährige Geschäftsführer des G.V.U. Bezirk Gänserndorf, Dr. Herbert Pejcha (2.v.li.), seinen wohlverdienten Ruhestand an. Seine Nachfolgerin, DI Kathrin Dürr, MA, ist bereits seit über einem Jahr beim G.V.U. beschäftigt und konnte sich schon in die Agenden der Geschäftsführung einarbeiten. Im Rahmen der „Schlüsselübergabe" wünschten Obmann Bgm. Ing. Hermann Gindl (li.) und Obm.-Stv. Bgm. Ludwig Deltl (re.) dem „Jungpensionisten" alles Gute für den Ruhestand und DI Dürr einen erfolgreichen Start in ihrer neuen Funktion. > Mehr dazu auf den Seiten 2 und 3

Abfallbericht für das Jahr 2019

> Mehr dazu auf Seite 2

Rohstoff Biomüll

> Mehr dazu auf Seite 4

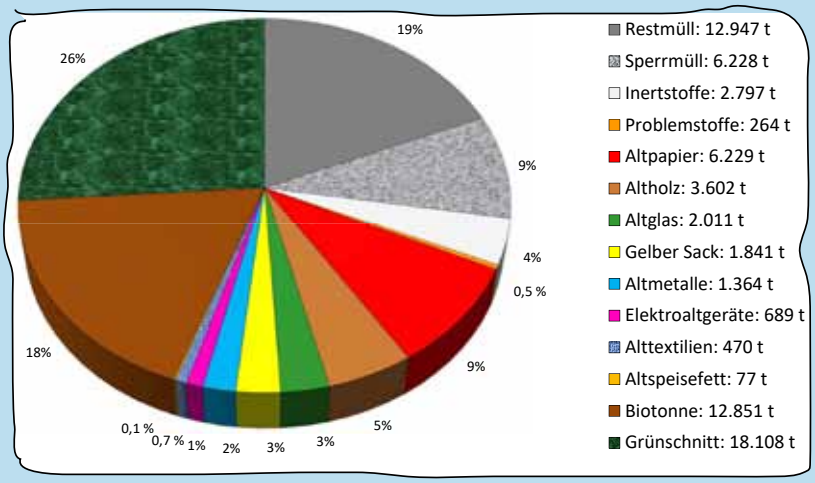
Brandgefährliche Lithium-Akkus

> Mehr dazu auf Seite 7

Abfallbericht 2019

Um 4 Prozent mehr Müll gesammelt als im Vorjahr

Insgesamt sammelte der G.V.U. Bezirk Gänserndorf 2019 beinahe 70.000 Tonnen an Abfällen – das sind um rund 4 Prozent mehr als im Jahr davor.



G.V.U.-Obmann Bgm. Ing. Hermann Gindl zu dem Ergebnis: „Abfallvermeidung und -trennung in den heimischen Haushalten ist sehr wichtig, um eine ordnungsgemäße Verwertung und Entsorgung der Abfälle zu gewährleisten."

Die 69.478 Tonnen Abfall setzen sich aus 22.236 Tonnen unverwertbaren Abfällen (Rest- und Sperrmüll, Inert- und Problemstoffe) sowie aus verwertbaren Abfällen, bestehend aus 16.283 Tonnen Altstoffen (z.B. Alteisen, Altpapier) und 30.959 Tonnen biogener Abfälle zusammen.

Starker Bevölkerungszuwachs

Der starke Bevölkerungszuwachs – vorwiegend im wiennahen Teil des Bezirkes – spiegelt sich in einer generellen Gesamtzunahme vieler Abfallarten zwischen 1 bis 5 % wider. An Altmetallen und Altglas wurden 2019 gar um über 10 % mehr gesammelt als im Jahr davor. Interessant ist die Abnahme an Altpapier um deutliche 5 % und an abgegebenen Elektroaltgeräten, nämlich um beinahe 30 %.

Zunahme beim Grünschnitt

Beim Grünschnitt wiederum war aufgrund des im Vergleich zum Jahr davor sehr feuchten Jahres 2019 eine Zunahme um rund 2.000 Tonnen, das entspricht 14 %, auf insgesamt mehr als 18.000 Tonnen zu beobachten.

Neuer Vorstand

Periodischer Obmann-Wechsel

Nach den Gemeinderatswahlen gab es nicht nur in einigen Gemeinden Veränderungen, sondern auch im Vorstand des G.V.U. Bezirk Gänserndorf wurden einige Funktionen neu besetzt.

Aufgrund der Coronakrise konnten die Vorstandssitzung und die Verbandsversammlung erst mit einigen Wochen Verspätung abgehalten werden. Nun erfolgte Ende Mai der alle fünf Jahre stattfindende Obmann-Wechsel zwischen den Bürgermeistern aus Hohenruppersdorf und Strasshof. Für die nächsten fünf Jahre ist Bgm. Ing. Hermann Gindl aus Hohenruppersdorf Obmann, Bgm. Ludwig Deltl aus Strasshof wird ihn als sein Stellvertreter unterstützen.

Im Zuge der Vorstandssitzung bedankte Bgm. Ludwig Deltl sich für die gute Zusammenarbeit und überreichte dem nach vielen verdienstvollen Jahren aus dem Vorstand ausscheidenden Bgm. a.D. DI Karl Grammanitsch aus Lassee eine Ehrenurkunde.

„Es freut mich, für die nächsten fünf Jahre wieder die Obmannschaft des G.V.U. Bezirk Gänserndorf zu übernehmen. Gerade in den vergangenen Wochen hat man gemerkt, wie wichtig eine funktionierende Abfallwirtschaft in Zeiten einer Krise ist," so Bgm. Ing. Hermann Gindl in seiner Antrittsrede.

Weitere Mitglieder des G.V.U.-Vorstandes:

- Bgm. Roman Bobits (Lassee)
- Bgm. Helmut Doschek (Zistersdorf)
- Bgm. Kurt Jantschitsch (Bad Pirawarth)
- Bgm. Franz Mathä (Markgrafneusiedl)
- Bgm. Johann Mayer (Orth/Donau)
- Bgm. Dr. Clemens Nagel (Leopoldsdorf i. M.)
- Bgm. Monika Obereigner-Sivec (Groß-Enzersdorf)
- Bgm. Peter Schaludek (Ringelsdorf-Niederabsdorf)

Kommentar

Sehr geehrte Bürgerinnen und Bürger!

Die vergangenen Wochen waren für uns alle eine große Herausforderung. Das Coronavirus hat unser bisheriges Leben sowohl im privaten als auch im beruflichen Bereich komplett verändert.

Auch beim G.V.U. Bezirk Gänserndorf mussten wir uns auf die neue Situation einstellen. So gab es einige Wochen einen eingeschränkten Parteienverkehr und ein Großteil der Mitarbeiter arbeitete im Homeoffice. Nur ein kleines Team verrichtete die Arbeit im Büro und am Bauhof. Die Altstoffsammelzentren und Grünschnittplätze mussten zunächst gesperrt werden und öffneten danach zuerst in einem eingeschränkten Betrieb.

Trotz dieser schwierigen Situation konnte die Abfallentsorgung aufrecht erhalten werden. Dafür möchten wir uns nicht nur bei den G.V.U.-Mitarbeitern bedanken, sondern ganz besonders bei unseren Verwertern, bei der Firma FCC Zistersdorf und bei der Firma NUA Brantner sowie bei unseren Transporteuren und ihren Mitarbeitern der Müllabfuhr und den Mitarbeitern in den Altstoffsammelzentren, die unter diesen erschwerten Bedingungen Tag für Tag das System aufrecht erhalten haben.

Obmann Bgm. Ing. Hermann Gindl, Hohenruppersdorf

Obmann-Stellvertreter Bgm. Ludwig Deltl, Strasshof

Ein besonderer Dank gilt auch Ihnen, liebe Bürgerinnen und Bürger, dass Sie Verständnis und Geduld aufgebracht haben, falls es manchmal zu längeren Wartezeiten gekommen ist und dass Sie auch weiterhin die vorgeschriebenen Hygiene- und Zugangsbestimmungen in den Altstoffsammelzentren einhalten.

Obm. Bgm. Ing. Gindl

Obm.-Stv. Bgm. Deltl

Bgm. Roman Bobits, Lassee Foto: Nadine Beles

Bgm. Helmut Doschek, Zistersdorf

Bgm. Kurt Jantschitsch, Bad Pirawarth

Bgm. Franz Mathä, Markgrafneusiedl

Bgm. Johann Mayer, Orth/Donau

Bgm. Dr. Clemens Nagel, Leopoldsdorf im Marchfelde

Bgm. Monika Obereigner-Sivec, Groß-Enzersdorf

Bgm. Peter Schaludek, Ringelsdorf-Niederabsdorf

Rohstoff Biomüll

Verunreinigungen machen Probleme

Immer wieder kommt es zu Fehlwürfen in der Biotonne, die bei der Kompostierung zu erheblichen Problemen führen. Wir weisen Sie darauf hin, dass Biotonnen, in denen andere Abfallarten entsorgt werden, von der Müllabfuhr nicht entleert werden.

Natürlicher Kreislauf

Biomüll ist ein wertvoller Rohstoff. In Kompostieranlagen wird dieser zu Komposterde verarbeitet. Bioabfälle aus Küche und Garten werden somit wieder Teil des natürlichen Kreislaufs. Die heimischen Kompostieranlagen kämpfen vielfach gegen störende Verunreinigungen wie z.B. Plastik, Glas oder Metall.

In dieser Biotonne ist so gut wie gar kein Biomüll zu finden.
Foto: Firma Reinbold

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

Mikroplastik

Während größere Fremdkörper in den Kompostieranlagen von Sieben und auch durch Handauslese entfernt werden können, erwischen die Anlagen Mikroplastik-Teilchen allerdings nicht. Diese gelangen dann mit dem Kompost in die Böden von Gärten und Äckern.

Ein solch verunreinigter Biomüll bereitet in der Kompostieranlage erhebliche Probleme. Foto: Gemeinde Lassee

Laubsack als Sammelhilfe

Für den Fall, dass mehr Biomüll anfällt, als in der Biotonne Platz ist, bietet der G.V.U. Bezirk Gänserndorf als zusätzliche Sammelhilfe Laubsäcke an (siehe Seite 8). Ein 60 Liter Laubsack aus Papier mit dem G.V.U.-Logo kostet 1,10 Euro und kann bei der Biotonnen-Entleerung neben die Biotonne gestellt werden. Andere Säcke werden von der Müllabfuhr nicht mitgenommen!

Eine weitere Möglichkeit ist, den Grün- und Strauchschnitt in das Altstoffsammelzentrum Ihrer Gemeinde zu bringen.

Bitte beachten Sie, dass überfüllte Biotonnen nicht entleert werden. Auch die Entsorgung des Biomülls über die Restmülltonne ist nicht erlaubt!

Was sind Bioabfälle?

Bioabfälle sind alle organischen Abfälle tierischer und pflanzlicher Herkunft.

Zu den Bioabfällen zählen:

- Gartenabfälle
- Speisereste und verdorbene Lebensmittel ohne Verpackung
- Schalen von Bananen und Zitrusfrüchten
- Kaffee- und Teesud inklusive Filter und Papierbeutel
- Eierschalen, Federn, Haare
- Schnittblumen, Topfpflanzen (ohne Topf)
- kleine Zweige (der Tonnendeckel muss geschlossen sein)
- Unkraut
- Holzasche
- Kompostierbare Katzenstreu
- Kleintiermist von Pflanzenfressern

Auf keinen Fall Biomüll sind:

- Plastiksackerl (Restmüll)
- Hygieneartikel, Windeln (Restmüll)
- Staubsaugerbeutel, Kehricht (Restmüll)
- Nicht kompostierbare Katzenstreu (Restmüll)
- Asche von Stein-, Braun-, Grillkohle und Koks (Restmüll)
- Speiseöl und Speisefett (NÖLI)
- Verpackungen aus Verbund-/Kunststoff (Restmüll bzw. Gelber Sack)
- Leder, Gummi (Restmüll)

Aufgepasst beim Telebanking

Zuordnung nur mit richtiger Zahlungsreferenz möglich

Immer wieder hat die Buchhaltung des G.V.U. Bezirk Gänserndorf Schwierigkeiten, die per Telebanking getätigten Einzahlungen den richtigen Kunden zuzuordnen.

Bitte beachten Sie, wenn Sie beim Telebanking einen Entwurf gespeichert haben, dass sich die „Zahlungsreferenz" bei jeder Vorschreibung ändert. Bei Einzahlungen mit einer falschen Zahlungsreferenz ist eine automatische Zuordnung des Kunden nicht möglich und so müssen die Mitarbeiter des G.V.U. in mühevoller Kleinarbeit recherchieren, zu welcher Vorschreibung die Zahlung gehört.

Wenn eine eindeutige Zuordnung nicht möglich ist, könnte es sein, dass der Kunde trotz Zahlung eine Mahnung erhält.

Stoffwindeln als Alternative

Kleinerer Müllberg und mehr Geld in der Haushaltskasse

Viele junge Eltern denken oft gar nicht über eine Alternative zur Wegwerfwindel nach. Und wenn ja, warum sollte man die bequeme Variante gegen volle Waschmaschinen und überladene Wäscheständer tauschen?

Zum einen wird durch die Wegwerfwindeln sehr viel Müll produziert. Wenn man berechnet, dass ein Baby im Durchschnitt bis zu 6.000 Windeln verbraucht, kann rund eine bis 1,5 Tonnen Müll eingespart werden. Zum anderen schonen Stoffwindeln aber auch die Geldbörse einer Jungfamilie. Die Kostenersparnis beträgt pro Kind zwischen 700 und 1.000 Euro und dabei sind die Waschkosten schon berücksichtigt.

Ein komplettes Stoffwindelset kostet ca. 250 Euro. Man kann die Kosten noch weiter reduzieren, wenn man einen Windelgutschein einlöst.

Windelgutschein einlösen - Geld sparen

Einfach beim G.V.U. Bezirk Gänserndorf anfordern (Tel. 02574/8954, E-Mail: office@gvu-gf.at), von der Gemeinde bestätigen lassen und schon kann man damit in einem Stoffwindel-Geschäft einkaufen. Die Förderung beträgt 100 Euro, wenn die Kosten für die Stoffwindel-Grundausstattung mindestens 250 Euro ausmachen, bzw. 50 Euro, wenn die Grundausstattung mindestens 125 Euro kostet.

Weitere Informationen über die Verwendung von Stoffwindeln, Stoffwindel-Shops und Wickel-Workshops erhalten Sie beim Verein WiWa unter Tel. 01/804 37 48, E-Mail: info@verein-wiwa.at und auf der Webseite: www.verein-wiwa.at

Infos über Postweg

G.V.U.-Abfallberaterin Dr. Martina Kapfinger ist das ganze Jahr in den Schulen unterwegs und hält Workshops zu den Themen Abfalltrennen und -vermeiden, Papier, Lebensmittel im Abfall und Elektroaltgeräte ab. Aufgrund des Coronavirus mussten 64 Workshops abgesagt werden. Damit die Schüler und Lehrer aber trotzdem betreut werden, erhielten alle Klassen zu den Themen, die sie gebucht hatten, Infomaterialien am Postweg zugesandt. Diese kann man auch auf unserer Webseite www.umweltverbaende.at/gaenserndorf unter der Rubrik „Angebote" und der Unterrubrik „Bildung" ansehen und downloaden.

Fermentieren ...
blubbernd Gemüse haltbar machen

© iStock/ Rimma_Bondarenko

Damit Gemüse, wenn es nicht sofort verbraucht werden kann, nicht im Müll landet, gibt es einige Möglichkeiten, dieses haltbar zu machen.
Tiefkühlen zählt zu den beliebtesten, jedoch energieintensivsten Möglichkeiten. Das Fermentieren, also die Herstellung von milchsaurem Gemüse, ist eines der natürlichsten Verfahren zur Haltbarmachung.
Vitamine und Mineralstoffe bleiben dabei weitgehend erhalten. Bei der milchsauren Vergärung entsteht unter anderem das Vitamin B12.

Die bekanntesten und typischsten Beispiele der milchsauren Vergärung sind Sauerkraut und Salzgurken. Zum Fermentieren eignen sich aber auch Karotten, Rote Rüben, Sellerie, Chinakohl, Zwiebeln, u.v.m. – gemischt oder „sortenrein“.
Die Milchsäurebakterien wandeln die Kohlenhydrate, die sich im Gemüse befinden, in Milchsäure und CO_2 um und bauen sie zu Milchsäure ab. Dadurch entsteht ein saures Milieu, dass das Verderben der Lebensmittel verhindert.
Nicht erschrecken, wenn es im Glas zu blubbern beginnt!

Alles, was man zum Fermentieren braucht:

- Verwenden Sie hochwertiges Gemüse, am besten aus biologischer Landwirtschaft. Gemüse nur mit kaltem Wasser waschen.
- Das Salz bildet die Grundlage für die Lake, in der das Gemüse durch die Milchsäurebakterien anaerob fermentiert. Es sollte nur hochwertiges, unraffiniertes (Meer-)Salz verwendet werden.
- Gläser mit Gummidichtungsring und einem Bügelverschluss oder auch mit Klammern eignen sich am besten. Die Gläser müssen nicht sterilisiert werden. Für den Gärprozess sollten 4 - 5 cm zum Glasrand frei bleiben.
- Wilde Fermentation funktioniert nur, wenn kein Sauerstoff an das eingelegte Gemüse kommt. Da das CO_2 das Gemüse und ev. beigefügte Gewürze nach oben drückt, muss das Gemüse abgedeckt und 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.

- Wichtig ist auch ein Stampfer, mit dem das geschnittene Gemüse in das Gefäß gepresst wird. So bleibt das Gemüse unten und so viel Lake wie möglich oben - und es entstehen keine Lufteinschlüsse.

Die 3 Fermentier-Techniken:

- **Trockensalzen für Sauerkraut**
  Diese Technik wendet man beim Fermentieren von Sauerkraut an - siehe Rezept.
- **Laketechnik**
  Bei grobstückigen, fasrigen Gemüse - siehe Sellerie-Rezept.
- **Mischtechnik für Kimchi (bekanntes Gemüseferment aus Korea)**
  Chinakohl (die Basis für Kimchi) wird 6 bis 8 Stunden in einer Salzlake eingeweicht, bevor er mit Gewürzen und anderem Gemüse gestampft wird.

© iStock/ Fudio

Fermentierbedingungen/Lagerung:

Eine Temperatur von 20 - 24 Grad ist ideal. Setzt die CO_2-Bildung ein (blubbern), sollten die Gefäße an einen kühleren, abgedunkelten Ort (15 - 20 Grad) gebracht werden.
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.

Quelle: „Blubbern für die Lebensgeister – Sauerkraut & Co wild fermentieren“, Unterlagen von einem Kurs mit Ing. Michaela Hauptmann

Sauerkraut

© iStock/ iuliia_n

Zutaten:
1 kg Weißkraut, 20 g Salz,
2 – 3 Wacholderbeeren,
1 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt

Äußere Krautblätter entfernen, 1 – 2 Blätter zur Seite legen. Kraut in einer Schüssel fein hobeln, mit Salz vermischen und so lange kneten, bis genügend Lake entstanden ist. Gewürze in ein Bügelglas geben, schichtweise Kraut reingeben und stampfen, damit keine Luftbläschen eingeschlossen bleiben. Zum Abdecken die Krautblätter drauflegen. Wenn alles gut mit Lake bedeckt ist, Gewicht auflegen, sodass alles unter der Lake ist. Glas verschließen.
Fermentationsdauer: ca. 4 – 6 Wochen

Sellerie mit Orangen

Zutaten:
600 g Knollensellerie, eine Orange.
Für die Salzlake: 1 Liter Wasser,
35 g Salz

Von der geschälten Sellerie eine 2 – 3 mm dicke Scheibe abschneiden und den Rest fein raspeln. Orangen schälen und filetieren, mit Sellerie mischen und in ein Bügelglas füllen. Mit der Salzlake begießen und mit der Selleriescheibe gut abdecken. Gewicht auflegen, so dass alles unter der Lake ist. Glas verschließen.
Fermentationsdauer: ca. 4 – 6 Wochen

Klicken Sie rein!
Mehr Infos zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf
www.umweltverbaende.at/lebensmittel

die NÖ Umweltverbände

Brandgefährlich

Bei Lithium-Akkus ist Sorgfalt gefragt

Es gibt sie bereits in jedem Haushalt: Handys, Laptops und Digicams, aber auch Akkubohrer oder E-Bikes. All diese Elektrogeräte werden mit leistungsstarken Lithium-Akkumulatoren gespeist.

Lithium-Akkus können z.B. auf starke Wärmezufuhr und mechanische Beschädigungen reagieren. Besondere Sorgfalt beim Aufladen und bei der Sammlung der Akkus ist gefragt.

So sollte man nur Original-Ladegeräte verwenden und die Geräte immer unter Aufsicht aufladen.

Geschützte Lagerung

Lithium-Akkus sollten nicht in größeren Mengen zu Hause gesammelt werden. Eine möglichst geschützte Lagerung, z.B. eingewickelt in Kunststofftaschen oder Originalverpackung und eine rasche Abgabe bei einer Sammelstelle wird empfohlen. Soweit möglich, entnehmen Sie bitte die Akkus selbst. Kleben Sie blanke Kontakte und sichtbare Pole unbedingt mit Isolierband ab.

Abgabe am Sammelzentrum

Bitte trennen Sie bereits zu Hause die verschiedenen Akku-Typen. Getrennt übernommen werden am Altstoffsammelzentrum:

- große Li-Batterien (schwerer als 500 g)
- beschädigte Li-Batterien (egal welche Größe/Gewicht)
- Geräte mit integrierter, nicht herausnehmbarer großer Li-Batterie

Keine Änderungen gibt es bei

- kleinen, intakten Li-Batterien (leichter als 500 g), sie kommen wie bisher zu den anderen Gerätebatterien in die gemischte Batterien-Sammlung.
- Geräte mit eingebauter unbeschädigter kleiner Li-Batterie (z.B. Handy) kommen wie bisher zu den Elektroaltgeräten.

Quelle: Elektroaltgeräte-Koordinierungsstelle

HeldInnen von heute

Batterien sind kleine Energiekraftwerke, die den reibungslosen Betrieb all unserer Elektrogeräte ermöglichen. Je nach Batterietyp können sie neben wichtigen Rohstoffen wie Nickel, Mangan, Kobalt, Kupfer oder Lithium auch Quecksilber und andere Schwermetalle enthalten, die giftige Emissionen verursachen. **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 Handel.

Die Umwelt braucht HeldInnen – heute und morgen!

Für ein lebenswertes Morgen ... Batterien niemals im Restmüll entsorgen!

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

ELEKTROALTGERÄTE KOORDINIERUNGSSTELLE Austria GmbH

Sammelhilfen

	Einzelpreis inkl. 10 % MWSt.	
... Stk. Speiseöl-Sammelküberl NÖLI (3 l)	1,00	Euro
... Rollen Maisstärke-Sackerl (10 l, à 26 Stk.)	3,50	Euro
... Rollen Biotonnen-Maisstärkesäcke (120 l, à 10 Stk.)	9,00	Euro
... Rollen Biotonnen-Maisstärkesäcke (240 l, à 10 Stk.)	13,00	Euro
... Stk. Küchensammelsackerl (8 l, nassfestes Papier)	0,30	Euro
... Stk. Biotonnen-Einstecksäcke aus Papier (120 l)	0,90	Euro
... Stk. Biotonnen-Einstecksäcke aus Papier (240 l)	1,30	Euro
... Stk. Laubsäcke (60 l, Papier)	1,10	Euro
... Stk. Restmüllsäcke (60 l)	5,00	Euro
... Stk. Altpapiersäcke (60 l)	1,45	Euro
... Stk. Windelsäcke (30 l)	1,45	Euro
zuzüglich Zustellgebühr	2,20	Euro

Absender bitte nicht vergessen!

Bestellkarte ausfüllen, ausschneiden und in einem Kuvert an den G.V.U. Bezirk Gänserndorf, Harrasser Straße 17, 2223 Hohenruppersdorf senden.

Sie können die Sammelhilfen auch telefonisch (02574/8954), per Mail (office@gvu-gf.at) oder in unserem Online-Shop (www.umweltverbaende.at/gaenserndorf) bestellen.

Besuchen Sie uns auf Facebook!

Seit März 2018 ist der G.V.U. Bezirk Gänserndorf auch auf Facebook vertreten.

Neben News aus dem Verband finden Sie auch viele aktuelle Infos zu den Themen Abfallwirtschaft und Umweltschutz.

Besuchen Sie uns auf Facebook, wir freuen uns über Ihr „Gefällt mir"!

Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/13998-2005-1006

Abfalltelefon
02574/8954

Impressum

Herausgeber, Verleger, Medieninhaber: G.V.U. Bezirk Gänserndorf, Harrasser Straße 17, 2223 Hohenruppersdorf, Mail: office@gvu-gf.at

Für den Inhalt verantwortlich: Obmann Bgm. Ing. Hermann Gindl, Geschäftsführerin DI Kathrin Dürr, MA, Abfallberaterin Dr. Martina Kapfinger

Druck: Riedeldruck, Auersthal
Juni 2020

Wasserzählerstand online eintragen

Für die Gemeinden Engelhartstetten, Marchegg, Spannberg und Weiden/March hat der G.V.U. Bezirk Gänserndorf unter anderem die Wassergebührenverrechnung übernommen.

Die Bürger dieser Gemeinden können die Meldung ihres Wasserzählerstandes über die Webseite des G.V.U. Bezirk Gänserndorf unter www.umweltverbaende.at/gaenserndorf in der Rubrik „Bürgerservice", Unterrubrik „Formulare" eintragen.