Gemeindeverband für Aufgaben des Umweltschutzes im Bezirk Gänserndorf

NACHRICHTEN

G.V.U.-Nachrichten 3/2016
www.umweltverbaende.at/gaenserndorf

Inhalt

Auszeichnung 2
APPetizer 2015/2016 2
Kompostierung 3
Lebensmittel im Abfall 4
Öffentlichkeitsarbeit in Schulen 6
Elektroaltgeräte 6
Hinweise und Bestellformulare 7

Amtliche Mitteilung • An einen Haushalt

Auch heuer war der G.V.U. in einigen Verbandsgemeinden, wie hier in Zistersdorf, mit seiner Ferienspielaktion unterwegs. Die Kinder konnten bei den verschiedenen Stationen des Wettbewerbs wie Müllweitwerfen, PET-Flaschen-Keageln, Müllstaffellauf, Abfall-1-2-oder-3, Mülltonnen-Puzzle, Mülleinsammeln uvm. ihre Geschicklichkeit und ihre Abfall-Kenntnisse unter Beweis stellen. Heiß umkämpft waren natürlich wie immer die „Goldenen Mülltonnen“, mit denen die Siegergruppen ausgezeichnet wurden. Aber auch alle anderen teilnehmenden Kinder erhielten bei den abschließenden Siegerehrungen Mülltonnen als Pokale, kleine Geschenke und Urkunden.

Die Altstoff Recycling Austria AG (ARA) und das Magazin Umweltschutz verliehen heuer bereits zum 19. Mal Preise an besonders engagierte Abfallberater. Auch in diesem Jahr waren die NÖ Abfallberater unter den Preisträgern. Die Preisverleihung fand im Haus der Musik in Wien statt. Gemeinsam mit Eberhard Fuchs vom Magazin Umweltschutz überreichte ARA Vorstand Ing. Werner Knausz die Auszeichnungen. In der Kategorie „Abfallvermeidung" freute sich G.V.U.-Abfallberaterin Dr. Martina Kapfinger mit ihren Kollegen aus der niederösterreichweiten Arbeitsgruppe „Keine Lebensmittel im Abfall" über Platz zwei für das Projekt „APPetit-Schulstunde und APP zur Lebensmittelabfallvermeidung" (siehe untenstehenden Artikel.

Spannende Kür des APPetizer 2015/2016

Die Schüler der NMS Leopoldsdorf räumten bei der Veranstaltung groß ab

Täglich landen in Niederösterreich 90 Tonnen genießbare Lebensmittel allein im Restmüll. Eine Umfrage ergab, dass besonders Jugendlichen der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln ins Bewusstsein gerufen werden sollte.

Mit der APPetit-Schulstunde setzen die NÖ Umweltverbände und das Land NÖ eine weitere Initiative gegen Lebensmittelverschwendung - gerade bei dieser Zielgruppe.

APPetit-Schulstunde

Seit 2015 gibt es die APPetit-Schulstunde speziell für Jugendliche ab 14 Jahren. Diese wird von einem geschulten Schauspieler in der Klasse abgehalten. Zunächst bekommen die Schüler Basisinformationen zu den Themen Lebensmittel und Lebensmittelabfälle. Im zweiten Teil gibt es eine Erklärung zu dem dazugehörigen Quiz. Es gibt 500 Fragen mit verschiedenen Schwierigkeitsstufen auf einer eigens entwickelten APP. Das Quiz kann mit dem Smartphone, Tablet oder PC gespielt werden. Die Thematik, aber auch der Spaß und gegenseitiger Wettbewerb kommen dabei nicht zu kurz.

Die Top 16 aus diesem Quiz wurden Ende Juni zur Abschlussveranstaltung in die „Bühne im Hof" in St. Pölten eingeladen, um ihr Wissen zur Thematik Lebensmittel bzw. Lebensmittelabfälle in einer Spielshow unter Beweis zu stellen. Als Gewinner und somit „APPetizer 2015/2016" ging Nuri Sari aus der NMS Leopoldsdorf, hervor. Er durfte sich über den Gewinn eines iPad Air 2 freuen.

500 Euro für Klassenkasse

Die Klasse des Siegers bekam zusätzlich einen Scheck im Wert von 500 Euro für die Klassenkasse überreicht. Platz 3 - beleuchtete Bluetooth Lautsprecher - ging an Klassenkollege Markus Silhengst.

Seitens des G.V.U. Bezirk Gänserndorf gratulierten Obmann-Stv. Bgm. Ing. Hermann Gindl, Geschäftsführer Dr. Herbert Pejcha und Abfallberaterin Dr. Martina Kapfinger.

Die APPetit-Schulstunde kann natürlich auch im Schuljahr 2016/2017 wieder über die Homepage der NÖ Umweltverbände - www.umweltverbaende.at - gebucht werden.

Groß war die Freude über das gute Abschneiden der NMS Leopoldsdorf bei der APPEtizer-Veranstaltung in St. Pölten.

Komposthaufen anlegen

Wer richtig kompostiert, erhält hochwertigen Humus

Für jeden Hobbygärtner bietet ein selbst angelegter Komposthaufen die ideale Möglichkeit, kostengünstig hochwertigen Humus zu erhalten. Beim Kompostieren werden die natürlichen Stoffkreisläufe im eigenen Garten wieder geschlossen. Bei der Errichtung und Benutzung eines Komposthaufens muss jedoch einiges beachtet werden.

Der richtige Platz

Ein idealer Standort für einen Kompostplatz liegt im Halbschatten und ist windgeschützt. Der Kompost sollte direkt auf dem Boden aufgebracht werden, damit die Organismen eindringen und Flüssigkeiten ablaufen können.

Materialien

Als Kompostmaterialien eignen sich alle biologischen Abfälle aus der Küche und dem Garten, außer jenen, die chemisch belastet sind. Größere Materialien sollten vor dem Aufbringen zerkleinert werden. Um beim Grasschnitt Fäulnis vorzubeugen, ist es günstig, diesen zuvor etwas zu trocknen.

Aufbau und Pflege

Als unterste Schicht (ca. 20 cm) eignet sich grobes Material wie z. B. kleine Zweige. Darauf kommen dann die Garten- und Küchenabfälle. Hierbei sollte man beachten, dass feuchte Materialien wie Küchenabfälle oder Gras mit trockenen Materialien wie Zweige und Stroh gut gemischt werden. Somit ist eine Durchlüftung garantiert und Fäulnis wird verhindert. Lagen mit reifem Kompost dazwischen fördern den Verrottungsprozess.

Umsetzen

Ist der Kompostbehälter bzw. -haufen voll, kann man diesen umsetzen. Dies beschleunigt ebenfalls die Verrottung, da das Material aufgelockert und durchmischt wird. Entweder legt man auf dem offenen Boden einen Haufen an oder man schaufelt das Material in einen zweiten Behälter um. Den fertigen Haufen bzw. Behälter deckt man schließlich mit einer luftdurchlässigen Schicht z. B. aus Erde oder Gras zu. Nach ca. 3 – 6 Monaten ist der Frischkompost, der viele Nährstoffe besitzt und eine starke Düngewirkung hat, fertig. Er ist für stark zehrende Pflanzen, Obstbäume und Sträucher geeignet.

Der „Reifekompost“, der 6 – 12 Monate benötigt, eignet sich für alle Pflanzen. Der fertige Kompost wird vor der Verwendung gesiebt und danach ausgebracht. Die Siebreste kann man wieder in den umgesetzten Komposthaufen einarbeiten.

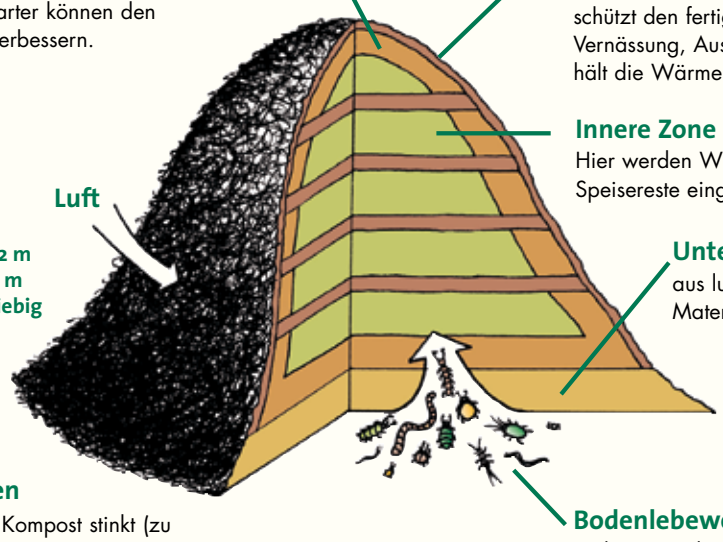
Geruchsbelästigung

Unangenehme Gerüche entstehen durch Luftmangel beim Fäulnisprozess. Dies kann man durch Umsetzen und die Beimengung von trockenem Strukturmaterial verhindern.

Mischen & Aufsetzen
In Schichten von 20–30 cm Dicke. Nur feuchtes Material aufsetzen. Jede Schicht 2–5 cm dick abdecken. Mist, Hornspäne, Blutmehl, Gesteinsmehl sowie Algenkalk, Kräuterpräparate oder Komposttarter können den Kompost verbessern.

Zerkleinern
(Zweige, Stengel) Je kleiner die Teilchen, desto schneller die Verrottung.

Die Einfachmethode
Geeignet für kleinere Mengen aus Küche und Garten.



Umsetzen
Wenn der Kompost stinkt (zu naß), mit lockerndem Material (Reisig, Häcksel, Stroh) neu aufsetzen.
Wenn der Kompost schimmelt (weißgrauer stäubender Belag), wässern und neu aufsetzen.

Verwendung
Den reifen Kompost 1 bis 3 cm dick auf den Boden aufbringen und seicht einarbeiten. Nicht austrocknen lassen.

Keine Lebensmittel im Abfall

Interview mit Eva Rossmann

Wie gehen Niederösterreichs Spitzenköche mit dem Thema „Lebensmittel im Abfall" um? Die NÖ Umweltverbände befragten Krimiautorin und Köchin Eva Rossmann.

Eva Rossmann mit Manfred Buchinger

Eva Rossmann wurde in Graz geboren und lebt seit 1990 im Weinviertel. Die Verfassungsjuristin, Journalistin, Köchin und ORF-Moderatorin ist einem breiten Publikum als Krimiautorin bekannt. In ihren Krimis rund um die Wiener Journalistin Mira Valensky geht es um aktuelle gesellschaftspolitische Themen. Seit ihrem Krimi „Ausgekocht" trifft man sie auch als Köchin in Manfred Buchingers Gasthaus „Zur Alten Schule" in Riedenthal (bei Wolkersdorf) an.

Was fällt Ihnen als Erstes ein, wenn Sie die Stichworte „Lebensmittel im Abfall" hören?
Unnötige Verschwendung ärgert mich.
Als Kind hab ich gelernt, dass man nicht mit Lebensmitteln spielt und sie nicht wegwirft. Mit ein bisschen Kreativität kann man aus allem etwas machen.

Beschreiben Sie den Inhalt Ihres Kühlschranks?
Immer drinnen sind angefangene Gläser mit z.B. Oliven und Rucola-Pesto, Zwiebeln, Knoblauch, Käse, Ingwer. Obst darf nicht fehlen, wobei heimisches nur teilweise im Kühlschrank ist. Fleisch muss nicht unbedingt sein, ev. harte Würste aus dem Urlaub.

Was ist das Älteste in Ihrem Kühlschrank?
Ich schaue, dass die Sachen nicht zu alt werden. Das Älteste werden angefangene Gläser wie z.B. Bottarga sein oder harte Würste.

Was ist der seltsamste Inhalt in Ihrem Kühlschrank?
Vieles. Kardi zum Beispiel, eine eingelegte Form der Wild-Artischocke, oder Bottarga, geräucherter Fischroggen von der Meeräsche, eine Spezialität aus Sardinien.

Gibt es ein Lebensmittel in Ihrem Kühlschrank für das Sie ein schlechtes Gewissen haben?
Zwei nicht mehr genießbare Eier, die ich wegwerfen muss. Ich habe sie von Manfred Buchinger bekommen, obwohl ich gesagt habe, dass ich sie nicht brauche, da ich wenig mit Eiern koche.

Von welchem Lebensmittel wünschen Sie sich eine lebenslange Versorgung?
Geräucherter Provolone, ein italienischer Käse und gute Erdäpfel. Hat man dann noch gutes Mehl, kann man sich Nudeln und Brot selber machen. Und Olivenöl, obwohl es bei uns auch schon sehr gutes heimisches Sonnenblumenöl gibt.

Was ist Ihr liebstes Restlessen?
Da gibt es einige. Restlessen sind kreative Momentessen. Zum Beispiel vietnamesische Frühlingsrollen mit Reisteig (den gibt es zu kaufen). Man weicht den Teig ein und füllt ihn. Man kann alles reintun z.B. Gemüse, Rindfleisch uvm.

© Eva Rossmann

Welches Gericht essen Sie überhaupt nicht?
Gänsestopfleber und alles, wo Tiere leiden müssen. Ansonsten absolut alles, bis hin zu Insekten.

Was ist denn so eines ihrer „schrägsten" Rezepte?
Das kommt meistens nur den anderen schräg vor:
Pan Carasau, knuspriges Fladenbrot aus Sardinien. Das kann man feucht machen und füllen z.B. mit Fisch und im Rohr aufbacken. Mit Käse gefüllte gegrillte Salbeiblätter oder mit Sauerkraut und Garnelen gefüllte vietnamesische Reisteigblätter.

Welche Zutat darf bei fast keiner zubereiteten Speise fehlen?
Hot Sauce (scharfe Chilisauce). Habe ich bei Lesereisen immer in der Handtasche mit zum Nachwürzen und auch beim Auswärts-Kochen hab ich sie immer dabei.

Welche Zutat wird überschätzt?
Butter. Zuviel Butter macht alles so schwer. Ich nehme lieber Olivenöl.

Klicken Sie sich rein!
Mehr Infos rund um das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf **www.umweltverbaende.at**

die NÖ Umweltverbände
Wir machen's einfach.

Wann bzw. von wem wurden Sie mit der Leidenschaft fürs Kochen angesteckt?
Meine Mutter hat nie gerne gekocht und weil es mich schon immer interessiert hat, habe ich damit angefangen.

Wo kaufen Sie ihre Lebensmittel ein?
Am liebsten unterwegs im Weinviertel, von Dorf zu Dorf fahren und schauen, was bei den Landwirten vor der Tür steht. Und natürlich mein eigener Garten.

Kochen Sie zuhause lieber selbst oder lassen Sie sich auch gerne verwöhnen?
Da ich wahnsinnig gerne koche, koche ich auch daheim selbst.

Was bleibt bei euch zuhause öfter über?
Wenn ich für mehrere Leute koche, bleibt manchmal was übrig. Ansonsten nicht wirklich. Wenn ich Brot backe, friere ich gleich immer einen Teil davon ein.

Oft gibt es Rezepte, bei denen Zutaten überbleiben, wie 1 Dotter, 1/2 Becher Rahm, 1/2 Zitrone und ähnliches.

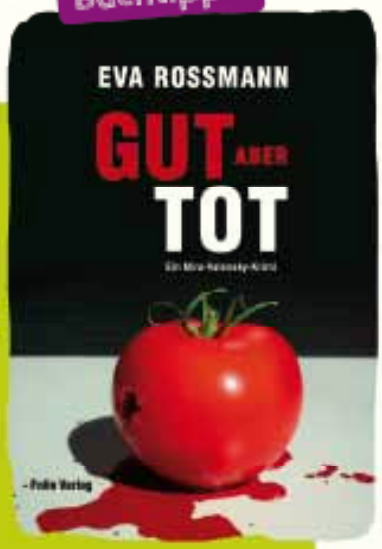
Wie verhindert man, dass man solche Lebensmittel wegwirft?
Indem man sich nicht sklavisch an das Rezept hält, dann muss man die Sachen gar nicht aufheben. Bei Rahm oder Joghurt mach ich sofort aus den Resten eine Sauce oder ein Dressing.

Was bekommen überraschend ankommende Gäste serviert?
Zunächst Eingemachtes aus Gläsern wie Oliven, Kapern usw. dazu Paradeiser und Brot. Danach einen gewokten Salat aus meinem Gemüsegarten. Im Anschluss Nudeln mit Bottarga oder Rucolapesto und als Dessert Käse.

Wo fallen in einem Restaurant die meisten Lebensmittelabfälle an?
Überall: Beim Gemüse schälen wird viel weggeworfen, dabei kann man Holziges und Schalen – auch von Zwiebeln – zu einem Gemüsefonds verkochen.
Weg muss nur, was verdorben ist und das kann man vermeiden, indem man nicht zu viel einkauft.

Was sind Ihre persönlichen Tipps gegen die Lebensmittelverschwendung?
Ja nicht auf die Kauf-2-Zahl-1-Aktionen reinfallen. Es ist nicht billiger, wenn man dann einen Teil wegwirft. Lieber kleinere Verpackungsgrößen nehmen.
Aus Gemüse kann man Fonds machen.
Hat man zu viele Erdäpfel gekocht, kann man am nächsten Tag ein Wokgericht damit machen.

Buchtipp:



Eva Rossmanns Restlrezept:

Weinviertel DAC-Suppe mit luftgetrocknetem Schinken

200 ml Weinviertel DAC (oder einfach ein Weinrestl)
500 ml Gemüsefond (man kocht die Schalen und Endstücke von Karotten, gelben Rüben, Kohlrabi, Broccoli, Kraut, etc. mit einer grob geschnittenen Zwiebel samt Schale, vorhandenen Kräuterstielen, etwas vegetarischer Gemüsewürze, Pfefferkörnern, Korianderkörnern und Salz eine 1/2 Stunde und seiht den Fond dann durch ein feines Tuch)
200 g Mischbrot oder Brotreste, sie können auch aus den letzten Tagen sein
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
60 g Butter
100 ml Obers
50 g luftgetrockneter Weinviertler Schinken, ganz fein aufgeschnitten
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz, Muskatnuss
Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, in der Butter goldgelb anrösten. Brot in dünne Scheiben schneiden, kurz mitrösten.
Mit Weinviertel DAC ablöschen. Mit Gemüsefond, Pfeffer aus der Mühle, Salz abschmecken und eine ¼ Stunde verkochen lassen. Mit dem Mixstab pürieren, Obers beifügen und mit dem Mixstab aufschäumen.
In heißen Suppentassen anrichten, mit hauchdünnem luftgetrockneten Schinken garnieren, Muskatnuss über die Suppe reiben.

Öffentlichkeitsarbeit für die Kleinsten

Der G.V.U. Bezirk Gänserndorf bietet verschiedenste Unterrichtseinheiten an

Ein Schwerpunkt der Abfallberatung des G.V.U. Bezirk Gänserndorf ist die Öffentlichkeitsarbeit in Schulen und Kindergärten. Während in den Kindergärten professionelle Kasperltheaterspielerinnen die Kinder begeistern, ist in den Schulen Abfallberaterin Dr. Martina Kapfinger unterwegs.

Breit gefächertes Angebot

Das Angebot an Unterrichtseinheiten ist breit gestreut und wird für alle Schulstufen individuell angeboten. Der „Klassiker“ ist eine Einheit zu den Themen „Abfallvermeidung und Abfalltrennung“. Es gibt aber auch Schulstunden zu speziellen Themen wie zum Beispiel über „Papier“. Dabei werden den Schülern neben der Geschichte des Papiers auch die Herstellungs- und Recyclingprozesse nähergebracht. Highlight ist das gemeinsame Papierschöpfen.

Die Zerlegung der Elektroaltgeräte ist immer ein Highlight.

Das Thema Lebensmittel im Abfall wird in den Volksschulen in Form einer Geschichte von „Roger dem Roggenbrot“ besprochen. Für die älteren Schüler gibt es eine eigene „APPetit“-Unterrichtsstunde (siehe auch Seite 2).

Sehr beliebt ist auch die Einheit „Elektroaltgeräte“, bei der die älteren Schüler vom Abfallverband mitgebrachte Elektroaltgeräte zerlegen dürfen.

Wartung der Heizung

Auch eine Heizungsanlage benötigt eine regelmäßige Wartung. Im Spätsommer - noch vor Beginn der Heizsaison - ist der ideale Zeitpunkt. Ein regelmäßiges Service dient nicht nur der Werterhaltung der Heizungsanlage, sondern spart auch Geld, da bei einer optimalen Einstellung des Brenners der Verbrauch verringert werden kann. Eine Wartung ist auch ein optimaler Zeitpunkt für die Überprüfung der Heizung nach § 32 der NÖ Bauordnung, wozu jeder Heizungsbetreiber verpflichtet ist. Zentralheizungsanlagen mit Heizkesseln von 6 - 50 kW müssen alle drei Jahre überpüft werden, Heizkessel über 50 kW jährlich. Der Prüfbericht ist der Baubehöre binnen vier Wochen durch den Prüfer vorzulegen.

Die Aschentonne hat wieder Saison

Mit der kalten Jahreszeit beginnt wieder die Heizsaison. Für Haushalte, die mit festen Brennstoffen heizen, hat der G.V.U. Bezirk Gänserndorf ein besonderes Service. Da in den Wintermonaten auf Grund des Ascheaufkommens die Restmülltonne oft nicht ausreicht, kann eine eigens dafür vorgesehene Aschentonne bestellt werden. Die 120-Liter-Tonne kostet 37,40 Euro pro Jahr und wird ab Oktober bis März (sechs Entleerungen) gemeinsam mit der Restmülltonne entleert. Die Aschentonne ist nur für die Entsorgung der Asche vorgesehen und darf nicht als Restmülltonne zweckentfremdet werden. Bestellen können Sie die Aschentonne beim G.V.U. unter Tel. 02574/8954.

Bitte ausreichend frankieren

Gemeindeverband für
Aufgaben des Umweltschutzes
im Bezirk Gänserndorf

Harrasser Straße 17
2223 Hohenruppersdorf

Print CO2 kompensiert
Id-Nr. 1658675
www.druckmedien.at

Bitte ausreichend frankieren

Absender: .....

.....

.....

.....

Gemeindeverband für
Aufgaben des Umweltschutzes
im Bezirk Gänserndorf

Harrasser Straße 17
2223 Hohenruppersdorf

Ich beantrage den Austausch meiner 120-Liter-Restmülltonne gegen eine 240-Liter-Tonne.

EDV-Nummer (siehe Berechtigungskarte)

.....

Name

.....

Straße

.....

Gemeinde

.....

Telefon (tagsüber, falls Rückfragen)

.....

Unterschrift Ort, Datum

Falls Sie gegen 10,- Euro Aufpreis pro Jahr auf eine 240-Liter-Restmülltonne umsteigen möchten, bitte nebenstehende Karte ausschneiden, ausfüllen und in den nächsten Postkasten werfen!

Beim Tonnentausch brauchen Sie nicht zuhause zu sein. Stellen Sie nach dem Abschicken der Karte die Tonne vor die Haustür. Sie können diese weiterhin befüllen - eventuell anfallender Restmüll wird von uns umgeleert.

Der Tonnentausch kann bis zu 14 Tage dauern. Lassen Sie die alte Tonne draußen stehen, bis sie gegen eine neue ausgetauscht worden ist!

In der kommenden Ausgabe der G.V.U.-Nachrichten, die im Dezember erscheint, liegt der Abfuhrplan 2017 bei!

Bestellkarte

Bitte ausschneiden

Ich/Wir bestelle(n) folgende 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!

Abfalltelefon
02574 / 8954

IMPRESSUM

Herausgeber, Verleger, Medieninhaber: GVU Bezirk Gänserndorf, Harrasser Straße 17, 2223 Hohenruppersdorf.

Für den Inhalt verantwortlich: Obmann Bgm. Ludwig Deltl, Geschäftsführer Dr. Herbert Pejcha, Abfallberaterin Dr. Martina Kapfinger

Druck: Riedeldruck, Auersthal

September 2016