

G.V.U.-Nachrichten 1/2017 www.umweltverbaende.at/gaenserndorf

Inhalt

۸ hfa ا	lbericht 2016	
AVIAI	IDENCIIL 2010	

Glassammlung

Falsch befüllte Mülltonnen

Windeltonne 4

Sei ein Held!

Gelber Sack 5

15 Jahre NÖLI 5

Keine Lebensmittel im Abfall 6

7

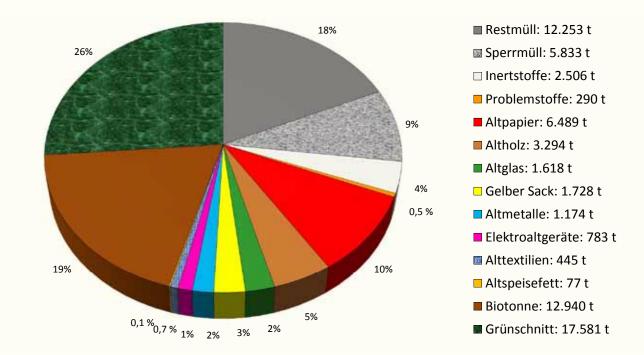
Hinweise und **Bestellformulare**



Die NÖ Umweltverbände haben in einem Booklet mit dem Titel "Sei ein Held! Lass nichts liegen!" umfassendes Unterrichtsmaterial rund um die Themen Abfall vermeiden, Abfall trennen und Stopp der Landschaftsverschmutzung zusammengestellt. Der G.V.U. Bezirk Gänserndorf ist derzeit dabei, an alle Lehrer der Volksschulen des Verbandsgebiets das Unterrichtsmaterial zu verteilen. Auch die Volksschüler aus Strasshof mit Schulleiterin Gabriele Martha freuten sich über das Booklet, das Obmann Bgm. Ludwig Deltl, Obmann-Stv. Bgm. Ing. Hermann Gindl und Geschäftsführer Dr. Herbert Pejcha überreichten.

Näheres auf Seite 4

Amtliche Mitteilung • An einen Haushalt



Zunahme der Abfallmenge um 9,7 %

Durch den kühlen, regenreichen Sommer stieg die Menge der biogenen Abfälle

Insgesamt sammelte der G.V.U. Bezirk Gänserndorf im Vorjahr 67.011 Tonnen an Abfällen – das sind 9,7 Prozent mehr als im Jahr 2015.

G.V.U.-Obmann Bgm. Ludwig Deltl zu dem Ergebnis: "Gerade bei steigenden Müllmengen ist die Abfallvermeidung und -trennung in den heimischen Haushalten sehr wichtig, um eine ordnungsgemäße Verwertung und Entsorgung der Abfälle zu gewährleisten."

Die 67.011 Tonnen Abfall setzen sich zusammen aus 20.882 Tonnen unverwertbarer Abfälle (Rest- und Sperrmüll, Inert- und Problemstoffe) sowie aus verwertbaren Abfällen bestehend aus 15.608 Tonnen Altstoffen und 30.521 Tonnen biogener Abfälle.

Abfallstatistik

Die Zunahme der Abfallmenge im Verbandsgebiet beruht hauptsächlich auf dem niederschlagsreichen Sommer des Vorjahres, da mehr Strauch- und Grünschnitt anfiel. Bei fast allen Fraktionen gab es eine Erhöhung der Abfallmenge gegenüber dem Jahr 2015. So stieg die Abfallmenge bei Restmüll um 2,2 % auf 12.253 Tonnen, bei den Inertstoffen um 4,1 % auf 2.506 Tonnen. Die Menge an übernommenem Sperrmüll erhöhte sich um 5,9 % auf 5.833 Tonnen.

Altglas und Altpapier

Die im vergangenen Jahr gesammelte Menge an Altpapier blieb mit 6.489 Tonnen nahezu konstant. Beim Altglas gab es eine Abnahme um 3,3 % auf 1.618 Tonnen.

"Bei diesen beiden Fraktionen befindet sich die Sammelmoral bereits auf einem sehr hohen Niveau", erklärt G.V.U.-Obmann-Stv. Bgm. Ing. Hermann Gindl.

2016 erhöhte sich die Abfallmenge bei der Biotonnen-Sammlung um 8,3 % gegenüber dem Jahr davor auf 12.940 Tonnen. Beim Grünschnitt war sogar eine Zunahme um rund 22,9 % auf 17.581 Tonnen zu beobachten – eine Folge des feuchten Sommers 2016.

Erfreulich sind die Entwicklungen bei den verwertbaren Altmetallen und Altholz: 2016 wurden mit 1.174 Tonnen um 21,7 % mehr Altmetalle gesammelt als im Jahr davor, die Menge an Altholz stieg um rund 11,2 % auf 3.294 Tonnen.

Ein Plus von 19,7 % auf 1.728 Tonnen weist die Mengenstatistik 2016 bei der Gelben-Sack-Sammlung auf. Die Menge der gesammelten Alttextilien blieb mit 445 Tonnen auf Vorjahres-Niveau.

Eine Zunahme gab es bei den gesammelten Elektroaltgeräten, nämlich um 23,5 % auf 783 Tonnen.

Auch die Problemstoff-Mengen nahmen zu, nämlich um 9 % auf 290 Tonnen.

Ein Plus um ca. 1 % auf 77 Tonnen gab es bei der Altspeisefettsammlung mit dem NÖLI.

Über 120 Mal die Erde umrunden...

... könnte man mit den 20 Milliarden gesammelten Glasverpackungen

Seit 1977 sammelt man in Österreich Altglas, um dieses seiner natürlichen Bestimmung, dem Recycling, zuzuführen. Das erste Jahresergebnis stammt aus dem Jahr 1978 und weist für Gesamtösterreich stattliche 29.187 Tonnen auf.

230.000 Tonnen im Jahr

Der damalige Erfolg wird heute, 40 Jahre später, vervielfacht. Im Jahr 2016 sammelten die Österreicher über 230.000 Tonnen Altglas, ein Ergebnis, das unserem Land seit Jahren eine Top-Position im internationalen Vergleich sichert. Die NON-Profit Organisation Austria Glas Recycling ein Unternehmen der ARA – steuert und organisiert gemeinsam mit privaten und kommunalen Entsorgungsunternehmen das österreichische Glasrecyclingsystem. Diese enge und professionelle Kooperation liefert die Basis für die Höchstleistungen bei den jährlichen Sammelergebnissen.



Durch die Altglassammlung wird die Umwelt und das Klima geschont.

40 Jahre Glasrecycling bedeutet 40 Jahre Umweltschutz- und Klimaschutz. Jede Flasche, die im Weißoder Buntglascontainer entsorgt wird, wird eingeschmolzen und zu einer neuen Flasche. Dieser Prozess bringt enorme Einsparungen an Primärrohstoffen und Energie. Die jährliche Ersparnis an elektrischer Energie im Ausmaß von rund

225.000.000 kWh entspricht etwa dem Bedarf einer Stadt mit 51.000 Haushalten. Darüber hinaus werden CO2-Emissionen in beträchtlichem Ausmaß reduziert.

Würde man die 20 Milliarden Glasverpackungen aneinanderreihen, könnten man damit über 120 Mal die Erde umrunden.



Leider kommt es immer wieder vor, dass Mülltonnen nicht vorschriftsmäßig befüllt werden. Bauschutt hat in einer Restmülltonne (rechtes Bild) nichts zu suchen. Es gibt dafür separate Sammlungen in den Altstoffsammelzentren. Einen Baumstamm über



die Biotonne zu entsorgen (linkes Bild), ist ebenfalls nicht möglich. Auch Baum- und Strauchschnitt kann in den Altstoffsammelzentren abgegeben werden. Solche falsch befüllten Mülltonnen werden von der Müllabfuhr nicht entleert.

Eine eigene Tonne für die Windeln

Günstige Alternative für Haushalte mit erhöhtem Windel-Aufkommen

Für Familien mit Kleinkindern sowie für Erwachsene mit Inkontinenz bietet der G.V.U. Bezirk Gänserndorf ein besonders Service - die Windeltonne an

Für Haushalte mit erhöhtem Windelkonsum

Die Windeltonne ist eine günstige Alternative für Haushalte mit einem erhöhten Windelkonsum. Sie kostet im Jahr 37,70 Euro. Einige Gemeinden übernehmen für Kleinkinder bis zu zwei Jahren die Kosten (siehe Kasten), manche auch für inkontinente Erwachsene.

Die Windeltonne hat ein Volumen von 120 Litern und wird gemeinsam mit dem Restmüll entleert. Es dürfen allerdings nur Windeln und Reinigungsutensilien, die beim Windelwechseln anfallen, in ihr entsorgt werden. Die Beseitigung von Restmüll über die Windeltonne ist nicht erlaubt.

Eine weitere Möglichkeit um Windeln zu entsorgen ist der Windelsack. Die-



Die Windeltonne - mit dem blauen W - ist ausschließlich für die Entsorgung von Windeln und nicht für Restmüll vorgesehen.

ser 30 Liter große Sack kostet pro Stück 1,45 Euro und wird ebenfalls mit dem Restmüll mitgenommen.

Windeltonnenförderung der Gemeinden

Folgende Gemeinden übernehmen für zwei Jahre die Bezahlung der Windeltonne für Kleinkinder:

- Bad Pirawarth
- Eckartsau
- Engelhartstetten
- Haringsee
- Marchegg
- Zistersdorf

Diese Gemeinden übernehmen zu der Förderung der Windeltonne für Kleinkinder auch die Kosten für inkontinente Erwachsene:

- Palterndorf-Dobermannsdorf
- Strasshof
- Weiden/March

In vielen anderen Gemeinden werden an Familien mit Neugeborenen gratis Windelsäcke verteilt.

Sei ein Held! Lass nichts liegen!

Unterrichtsmaterial zum Thema Abfall für Volksschulen

Die NÖ Umweltverbände haben in einem Booklet mit dem Titel "Sei ein Held! Lass nichts liegen!" umfassendes Unterrichtsmaterial rund um die Themen Abfall vermeiden, Abfall trennen und Stopp der Landschaftsverschmutzung zusammengestellt. Der G.V.U. Bezirk Gänserndorf ist derzeit dabei, an alle Lehrer der Volksschulen des Verbandsgebiets das Booklet zu verteilen.

In einem 8-minütigen Animationsfilm werden Kindern die Auswirkungen deutlich gemacht, den achtlos weggeworfener Abfall in der Natur für die Tierwelt nach sich ziehen kann. Spannend geschildert, geht es um Menschen, die den Wald, laut und ignorant betreten und anfangs die Landschaft mit einem Picknick in Mitleidenschaft ziehen. Zum Schluss gibt es ein Happy End, denn die Besucher kommen zum Picknickplatz zurück, reinigen diesen und bringen die Abfälle zur Sammelstelle.

In dem Booklet befindet sich zusätzlich zum Film ein Büchlein. Außerdem gibt es kindgerechte Arbeitsanweisungen und Sticker. Auf der DVD befinden sich der Film, das Tutorial für Lehrer, Arbeitsblätter, das Lied "Sei ein Held" (aufgenommen mit dem Chor der Volksschule Ruprechtshofen) und ein Hörbuch.

Folgende Inhalte werden vermittelt: Natur erleben, richtiges Verhalten in Wald und Flur, die Folgen eines Picknicks mit viel Abfall, Abfallvermeidung, Umweltverschmutzung, Gesunde Jause, regionaler Einkauf und richtige Mülltrennung. Damit ist "Sei ein Held! Lass nichts liegen!" in vielschichtiger Weise verwendbar.



Der Gelber Sack ist kein Restmüllsack!

Keine Zweckentfremdung! - Auch wenn sie noch so originell ist!

Da im Vorjahr der Verbrauch an Gelben Säcken im Verbandsgebiet stark angestiegen ist, weisen wir darauf hin, dass diese nur ordnungsgemäß verwendet werden dürfen. Der G.V.U. Bezirk Gänserndorf kann die Gelben Säkke nicht unbegrenzt ausgeben. Eine Zweckentfremdung (siehe Bild) ist daher nicht erlaubt.

Die Gelben Säcke dürfen nur für die Entsorgung folgender Abfälle verwendet werden:

Kunststoff-Flaschen z.B. für:

- Getränke (PET-Flaschen)
- Wasch- und Putzmittel
- Körperpflegemittel (Shampoo, Duschgel, ...)
- Lebensmittel (Öl-, Essig-, Ketchupfla-sche, ...)

Metallverpackungen:

- Getränke-, Konserven-, Speiseöl- und Tierfutterdosen
- Metalltuben (Senf, Mayonnaise, ...)
- Metalldeckel (Bierkapseln, Schraubverschlüsse, ...)
- Joghurtbecherdeckel aus Aluminium
- Sonstige Metallverpackungen (Alu-

folie, Tierfutterschälchen, Essensschalen, Grilltassen, ...)

Getränkekartons z.B. für:

- Milch
- Säfte
- · Kakao uvm..



Die Gelben Säcke dürfen nicht zweckentfremdet werden. Sie sind ausschließlich für die Sammlung von Kunststoff-Flaschen, Metallverpackungen und Getränkekartons vorgesehen.

15 Jahre NÖLI - eine nö. Erfolgsstory

Aus dem gesammelten Altspeiseöl und -fett wird Biodiesel hergestellt

Die NÖ Umweltverbände und das Land NÖ führten im Jahr 2002 den NÖLI ein, der sich seither in den 15 Jahren zu einer wahren Erfolgsstory entwickelt hat.

Pommes frites, Schnitzel oder Hühnernuggets: Sie alle sind in Speiseöl oder Speisefett geschwommen. Und dies ist wiederum der Rohstoff für Biodiesel, der als Alternative zu fossilen Energieträgern genutzt wird.

Jedes in den Abfluss geleerte Speiseöl oder -fett lagert sich in den Rohren ab, wo es mit der Zeit zu massiven Verstopfungen führt. Die betroffenen Leitungen müssen aufwändig gereinigt oder sogar getauscht werden. Die NÖLIs sind in den Altstoffsammelzentren der Gemeinden in zwei Größen - für Privathaushalte (3 Liter) und Gastronomiebetriebe (25 Liter) erhältlich und für die Sammlung von Altspeiseöl und -fett gedacht. Gesammelt werden sollen ausschließlich pflanzliche und tierische Fette!

Aus dem gesammelten Speiseöl und -fett wird in Niederösterreich Biodiesel hergestellt. Damit wird ein weiterer wichtiger Schritt in Richtung Energieunabhängigkeit von erdölexportierenden Staaten gesetzt und gleichzeitig das Klima geschont.

Was gehört in den NÖLI alles hinein?

Tierische und pflanzliche Öle, Fette und Schmalz, wie z.B.:

- Altspeiseöl und -fett
- ausgekühltes Frittier- und Bratenfett
- Öle von eingelegten Speisen (z.B. Sardinen)
- Butter- und Schweineschmalz
- verdorbene und abgelaufene Speiseöle und -fette

Das gehört nicht hinein:

- Mayonnaise
- Dressing
- Chemikalien
- Mineralöl
- Motoröl
- Farben
- Essensreste

Keine Lebensmittel im Abfall Interview mit Michael Nährer



Wie gehen Niederösterreichs Spitzenköche mit dem Thema "Lebensmittel im Abfall" um? Die NÖ Umweltverbände befragten Gastwirt und Spitzenkoch Michael Nährer.

Das Gasthaus Nährer wurde 1949 von den Großeltern, Familie Zuser, gekauft und war damals ein Viehhandel und Wirtshaus. 1980 übernahm Maria Nährer das Gasthaus, das sie im September 2010 an ihren Sohn Michael in der 3. Familiengeneration übergab. Der gebürtige Niederösterreicher ist ein leidenschaftlicher Koch, dem eine unheimliche Begabung im Abschmecken nachgesagt wird. Im "Taubenkobel" von Walter Eselböck hatte er seinen ersten Kontakt mit der Haute cuisine, danach lotete er bei Kochlegende Marc Verrat in Frankreich die Grenzen seines Geschmacks aus. Im Mai 2007 gab er dem Ruf der Heimat nach und kehrte hinter den Herd des elterlichen Gasthauses in Rassing bei Kapelln zurück - welches er 2010 übernahm.

Was fällt ihnen als Erstes ein, wenn Sie die Stichworte "Lebensmittel im Abfall" hören?

Am schlimmsten finde ich, wenn noch voll gebrauchsfähige Produkte weggeschmissen werden, nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist.

Beschreiben Sie den Inhalt Ihres Kühlschranks?

Butter, Marmelade, Käse und Mineralwasser sind immer vorhanden. Spezialöle, von denen man nur geringe Mengen benötigt wie z.B. Mandelöl, werden bei mir ebenfalls im Kühlschrank gelagert. Aber auch einige scharfe Sachen, wie Chilipasten, findet man dort. Das älteste Produkt in meinem Kühlschrank ist ein 12 Jahre alter Balsamico.

Was ist Ihr liebstes Restlessen?

"Ein Restlpfandl" - einfach alles klein schneiden, egal ob Gemüse, Wurst, Bratenreste, Nudeln, Kartoffeln, Knödel - in einer Pfanne anbraten, mit Kräutern würzen und eventuell ein Ei dazu.

Welches Gericht essen Sie überhaupt nicht?

Ich esse eigentlich alles, das gut zubereitet und gewürzt ist, nur Hirn mit Ei muss ich nicht unbedingt haben.

Welche Zutat wird überschätzt?

Die meisten Modeprodukte, wie die sogenannten Superfoods. Da werden kleine Einheiten von Beeren oder Samen zu einem





sehr hohen Preis verkauft, die in fernen Ländern billigst hergestellt werden. Diese Lebensmittel sind oft mit Pilzen und Dioxinen belastet und das streut man sich dann übers gesunde Frühstück. Mit heimischen Beeren und Petersilie könnte man meist die gleiche Wirkung erreichen.

Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein?

Vieles kaufe ich bei regionalen Produzenten, wie Erdäpfel, Gemüse, Eier, aber auch Fleisch beim Bauern oder Fisch in der Fischzucht. Auf Grund der Dimensionen, die für das Gastgewerbe benötigt werden, ist es trotzdem oft notwendig beim Großhandel zu kaufen. Selbstverständlich kaufen wir auch dort österreichische Produkte und achten auf Frische und Qualität. Unser Lokal ist ein zertifizierter AMA Gastrosiegelbetrieb.

Wann bzw. von wem wurden Sie mit der Leidenschaft fürs Kochen angesteckt?

Ich hab immer gerne gegessen und dadurch hat mich auch bald interessiert, wie das alles zubereitet wird. Als ich mit 9 Jahren selbst Salzburger Nockerl gekocht habe, war für alle anderen klar, dass ich einmal Koch werden würde. Ich habe später alle Bereiche im Gastgewerbe ausprobiert, aber bald das Gefühl gehabt, dass ich in der Küche am meisten bewegen und meine Kreativität ausleben kann.

Wo fallen in einem Restaurant die meisten Lebensmittelabfälle

Bei uns fallen kaum Lebensmittelabfälle an. Wir verwenden Gemüseabschnitte und Fleischreste vom Zuputzen für Suppen, Fonds oder Saucen. Dadurch, dass wir genau kalkulieren und vieles a'la minute kochen, wird nichts verschwendet. Sollte doch mal etwas zu viel gekocht werden, wird was geht vakuumiert und tiefgekühlt oder das Personal verköstigt.

Was sind ihre persönlichen Tipps gegen die Lebensmittelverschwendung?

Vor dem Einkaufen in den Kühlschrank schauen, was eventuell aufgebraucht gehört, dann überlegen was man kochen will, und unbedingt eine Einkaufsliste schreiben. Ganz wichtig ist auch die richtige Lagerung der Lebensmittel. Viele Gerichte kann man am nächsten Tag nochmals aufwärmen oder abändern. Einfach mal ausprobieren und kreativ sein.

Restirezept:

Wurstfleckerl für 4 Personen:

250 g Fleckerl 200 g Wurst- u. Schinkenabschnitte (in Würfel geschnitten) 1/2 Zwiebel gelb, geschnitten 40 g Butter 200 g Rahm 1/2 Knoblauch gepresst je 2 EL Schnittlauch & Petersilie geschnitten Majoran getrocknet Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

Fleckerl in Salzwasser kochen - abseihen - Zwiebel mit Wurst und Schinken in Butter anschwitzen - mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen - Fleckerl dazugeben mit Rahm abrühren - abschmecken - mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen... Mahlzeit!



Marchfeld Messe

Wenn Sie sich persönlich mit den G.V.U.-Mitarbeitern unterhalten möchten, haben Sie vom 21. bis 23. April beim G.V.U.-Stand bei der Marchfeld Messe in Strasshof dazu die Gelegenheit.

www.sogutwieneu.at

In vielen Haushalten steht zu Frühlingsbeginn auch ein groß angelegter Frühjahrsputz an. Da werden Fenster geputzt, Vorhänge gewaschen und alles im Haus auf Vordermann gebracht.

Und wenn man schon so eifrig bei der Sache ist, trennt man sich auch von verschiedenen Gegenständen, für die man selbst keine Verwendung mehr hat. Haben auch Sie beim Frühjahrsputz Sachen aussortiert, die Sie nicht mehr benötigen?



Nutzen Sie doch die Onlineplattform www.sogutwieneu. at der NÖ Umweltverbände und des Landes Niederösterreich. Die Plattform stellt eine einfache und schnelle Möglichkeit dar, gebrauchsfähige Güter zum Verkauf oder Tausch anzubieten. Vom Wohnzimmersofa über den DVD-Player bis hin zum Rasenmäher – auf der Website kann alles angeboten werden, was daheim nicht mehr Platz hat, aber noch zu gebrauchen ist. Hauptsache es landet nicht unnötig im Abfall!

Bitte ausreichend frankieren

Gemeindeverband für Aufgaben des Umweltschutzes im Bezirk Gänserndorf

Harrasser Straße 17 2223 Hohenruppersdorf



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!

Das Team des G.V.U. Bezirk Gänserndorf wünscht Ihnen und Ihrer Familie einen schönen Frühlingsbeginn!

Bestellkarte Bitte ausschneiden

Ich/Wir bestelle(n) folgende Sammelhilfen:

- ... Stk. Speiseöl-Sammelküberl NÖLI (3 l) ... Rollen Maisstärke-Sackerl (10 l, à 26 Stk.)
- ... Rollen Biotonnen-Maisstärkesäcke (120 l, à 10 Stk.) ... Rollen Biotonnen-Maisstärkesäcke (240 l, à 10 Stk.)
- ... Stk. Küchensammelsackerl (8 l, nassfestes Papier)
- ... Stk. Biotonnen-Einstecksäcke aus Papier (120 l)
- ... Stk. Biotonnen-Einstecksäcke aus Papier (240 l)
- ... Stk. Laubsäcke (60 l, Papier)
- ... Stk. Restmüllsäcke (60 l)
- ... Stk. Altpapiersäcke (60 l)
- ... Stk. Windelsäcke (30 l)

zuzüglich Zustellgebühr

Absender bitte nicht vergessen!

Einzelpreis inkl. 10 % MWSt.

1,00 Euro

3,50 Euro 9,00 Euro

13,00 Euro

0,30 Euro

0,90 Euro

1,30 Euro 1,10 Euro

5,00 Euro

1,45 Euro

1,45 Euro

2,20 Euro

Abfalltelefon 02574 / 8954

I M P R E S S U M

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

April 2017