

Fachgerechte Kompostierung

eine Frage der Qualität!

Unsere fachlich kompetenten Kompostierer im Bezirk Ried verarbeiten jährlich ca. 6000 Tonnen Grünschnitt, Gartenabfälle, Häckselmaterial und biogene Küchenabfälle aus Haushalten und Gastronomie sowie Abfälle aus der Nahrungsmittel- und Getränkeherstellung auf 10 Anlagen im Bezirk zu wertvollem Komposthumus.

Bitte unterstützen Sie die Arbeit unserer Kompostierer, indem Sie Ihre organischen Küchenabfälle – **ohne die Kompostierung beeinträchtigende Störstoffe** – in der bereitgestellten Biotonne vorsammeln. Sie entlasten damit Ihre Restmülltonne deutlich und sparen Kosten und CO₂. Komposthumus dient weiters der nachhaltig entscheidenden Verbesserung unserer Böden im Garten und in der Landwirtschaft und leistet somit einen wertvollen Beitrag zum Schutz und zur Erhaltung unserer natürlichen Lebensumgebung.



*Das beige gestellte Konservierungsmittel ist ein vollbiologisches Präparat aus Milchsäure- und Photosynthesebakterien, Hefen udgl. auf einer eiweißhaltigen Trägersubstanz (Getreidespelzen). Durch die Konservierung werden die organischen Abfälle bis zur Verarbeitung auf dem Kompostplatz soweit stabilisiert, dass ein Zersetzungsprozess mit den unerwünschten hygienischen, geruchsintensiven und ungezieferfördernden Begleiterscheinungen hintangehalten werden kann.

Weitere **Informationen** erhalten Sie bei:



www.hammerer.at

1102

Postentgelt bar bezahlt

BAV
RIED

Biotonne

im Bezirk Ried



Biotonne **warum?**

Weil biogene (organische) Abfälle insbesondere aus Küche und Garten - **so wie andere Wertstoffe auch** - getrennt gesammelt werden sollen, um letztendlich **nicht in die Müllverbrennung** zu gelangen.

Abfallanalysen haben gezeigt, dass rund ein Drittel des Restabfalles eigentlich kompostierbar wäre. Organische Abfälle können über die Kompostierung in wertvollen Humus umgewandelt werden.

Die **Biotonne ist das Sammelsystem**, das sicherstellt, daß die organischen Abfälle zu einer der zahlreichen **Kompostieranlagen** im Bezirk Ried gelangen, um dort fachgerecht zu wertvollem **Komposthumus** verarbeitet zu werden.



Ja

Nein

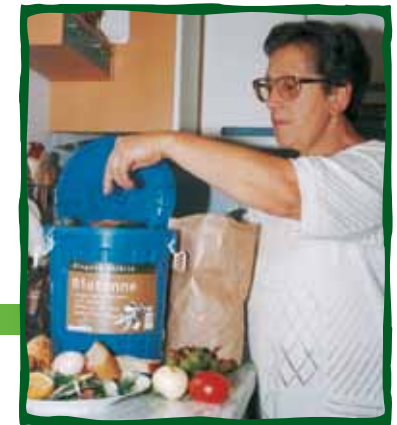
Obst- und Gemüseabfälle	Speiseöl, Marinaden
Schnittblumen, Gartenunkräuter	flüssige Nahrungsmittelreste
Topfpflanzen (ohne Topf!)	beschichtetes Einwickelpapier
Papierservietten, Taschentücher	Nahrungsmittelverpackungen
Kaffeefilter, Teebeutel	Milch- u. Getränkepackerl
verdorbene Nahrungsmittel (ohne Verpackung!)	Textilien, Stoffreste, Gummi
Brot- u. Kuchenreste	Kohlenasche, Tierkadaver
gekochte Speisereste, Salatreste	Plastik-Einweggeschirr
Fleisch-, Wurst- u. Käsereste	Zigarettenstummel
Knochen und Gräten	Staubsaugerbeutel
Kleintiermist, Eierschalen	Kunststoffsackerl
reine Holzasche	Einwegwindeln, Wattestäbchen
Haare, Federn, Sägespäne	Hygieneartikel, Putztücher
Einwickelpapier, Küchenrolle	Glasscherben, Kehrlicht
Pappteller, Holzspieße	jegliche Art Restabfälle
	jegliche Art Problemstoffe

Größere Mengen an Gartenabfällen, Grasschnitt, Fallobst, Strauchschnitt und Häckselmaterial, für die in der Biotonne kein Platz mehr ist, bringen Sie bitte zur **Grüngutübernahmestelle Ihrer Gemeinde!**

Warum **milchsaurer Konservierung?**

Das Problem bei biogenen (organischen) Abfällen ist, dass es sich vorwiegend um Abfälle von lebenden Organismen handelt (pflanzlich und tierisch). Sie sind zwar über die Kompostierung mindestens genau so gut und kostengünstig verwertbar wie andere Wertstoffe (Glas, Papier, Metalle, Kunststoffe), haben aber den Nachteil, dass sie dort wo sie anfallen sich sofort nach einigen Tagen bzw. Stunden zu zersetzen, zu faulen und damit zu stinken beginnen.

Abhilfe kann bei diesem Problem ein alter Trick schaffen, der seit jeher im Lebensmittelbereich Anwendung findet. Nämlich die "Konservierung" der biogenen Abfälle mit **milchsaurer Gärung**. Dies funktioniert relativ einfach und bequem durch Einstreuung eines mit speziellen Milchsäurebakterien versetzten **Konservierungsmittels** (in Form von Getreidespelzen) direkt bei der Sammlung im Haushalt. Im Sammelgefäß (unter Luftabschluss) wird so der Zersetzungsprozess gestoppt und damit sind die biogenen Abfälle beinahe "langzeitlagerfähig" - theoretisch bis zu einem Jahr.



Anwendung **im Haushalt.**

Sammeln Sie Ihre biogenen Abfälle in einem kleinen Sammelgefäß zB. in der Küche vor und entleeren Sie dieses täglich oder nach Bedarf in Ihre Biotonne. Nach dem Einbringen des Materials in die Biotonne bestreuen Sie es mit dem beige-stellten Konservierungsmittel* (ungefähr 2 Esslöffel auf 5 Liter Material) und schließen den Deckel wieder - fertig! **TIPP:** Eine leichte Verdichtung des Materials fördert die Konservierung. Alle 4 Wochen stellen Sie die befüllte Biotonne dann zum vereinbarten Termin vor's Haus. Dort wird sie von Mitarbeitern des Sammelunternehmens abgeholt und anschließend fachgerecht zu Komposthumus verarbeitet.



Biotonne **auch für Eigenkompostierer!**

Natürlich erhalten auch Eigenkompostierer auf Wunsch zur Vorsammlung das Konservierungsmittel, um die biogenen Abfälle aus dem Haus für mehrere Wochen zu sammeln, um sie anschließend im eigenen Garten zu Kompost zu verarbeiten.