

WICHTIGE HINWEISE

FÜR DIE VERWENDUNG VON SESO

LAGERUNG VON SESO

- trocken aufbewahren
 - kühl und dunkel lagern (ca. 10° C)
 - SESO-fest vor Frost schützen
- Empfehlenswert:**
- in unmittelbarer Nähe zur Biotonne aufbewahren



LEBENSDAUER

Die garantierte Lebens- bzw. Wirkungsdauer von SESO beträgt bei sachgemäßer Lagerung 6 Monate, kann aber, unter optimalen Voraussetzungen um ein Vielfaches verlängert werden.

ANMERKUNG

SESO-verwandte Produkte finden auch in der Landwirtschaft und Güllebewirtschaftung, im Garten- und Gemüsebau, ... Anwendung.

Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Produzent: Beate Plangger
4722 Peuerbach, Untererleinsbach 1
Tel./Fax 07276/3492

SESO®

BIOLOGISCHE KÜCHENHILFE



WAS IST SESO?

Vor rund 70 Jahren gründete Mokichi Okada in Japan die Kyusai Nature Farming. Dabei wurden für den Landbau auch die Mikroben für das heutige SESO zusammengesetzt. Siegfried und Uta Lübke haben für die CMC-Gruppe in 5-jährigen Versuchen SESO erfolgreich getestet.



SESO enthält jene Mikroorganismen, die auf hochwertigen biologischen Ölsaaten, Getreideschroten und Kleien angesiedelt sind, welche bei organischen Abfällen die Fäulnisbildung verhindern.

Aufgebracht auf organischen Abfällen (z. B. Küchenabfällen) bewirken die Mikroorganismen (z. B. Milchsäurebakterien, ...) eine Erhaltung der Struktur und verhindern negative Zersetzungserscheinungen (Fäulnis, Gestank, ...).

WIRKUNG

VON SESO IN DER BIOTONNE

Durch die Milchsäurekonservierung werden bei den Materialien die organischen Inhaltsstoffe erhalten, sodass diese Abfälle zu einem hochwertigen Kompost weiterverarbeitet werden können.



Die Vorteile der SESO-Anwendung sind:

- angenehmer biogener Geruch
- positive Bakterien- und Pilzflora
- verlustfreie Lagerfähigkeit der Biogenstoffe (Inhaltsstoffe und Struktur)
- umweltfreundliche Abfallentsorgung
- längere Abfuhrintervalle

FÜR OPTIMALE ANWENDUNG

IST FOLGENDES ZU BEACHTEN

- eventuell biogene Küchenabfälle in kleinen Behältern (z. B. Eimer) in der Küche vorsammeln
- täglich den Vorsammelbehälter entleeren
- festdrücken oder feststampfen der Küchenabfälle verbessert die Wirkung von SESO
- entsprechende Menge SESO-fest flächig aufstreuen (ca. 2 Eßlöffel auf 5 lt Material)
- Biotonnebehälter gut schließen (dadurch ist eine optimale Konservierung gewährleistet!)
- regelmäßige Entleerung (Abfuhrintervalle)
- Biotonne mit Wasser nach Entleerung gründlich reinigen



KLEINE TIPPS

AUS DER PRAXIS

- bei verdorbenen Abfällen SESO-fest-Menge etwas erhöhen
- bei größeren Abfallmengen: SESO nach jeweils 5 cm biogenen Material dazwischen streuen
- Biotonnenbehälter vor Sonnenbestrahlung oder Frost schützen
- Zeitungspapier am Boden einlegen, damit die Biotonne leichter zu reinigen ist
- keine Problemstoffe in die Biotonne geben
- Küchenabfälle möglichst trocken sammeln