

Inhalt

Was passiert mit dem Inhalt meiner Biotonne?	2
Info: Was ist Kompostierung?	3
Regionale Kostbarkeiten	4
Fair telefonieren – ist das möglich?	5
Trendsetter Papier-Brille	5
Einkaufen ohne Verpackungen	6



*Viel Spaß beim Lesen und
besinnliche Weihnachten wünscht
Euch das Team des AWV Weiz!*

Liebe Leserinnen und Leser!

Recycling, das Wiederverwerten von Abfällen, ist einer der Schwerpunkte in der Abfallwirtschaft. Einer der besten Ausgangsmaterialien dafür kommt aus unserer Küche: der Biomüll. Kein anderes Material lässt sich so gut zu Hause im eigenen Garten recyceln und so in wundervolle Komposterde umwandeln wie unsere täglichen Küchenabfälle. Wem das nicht möglich ist, hat eine Biotonne, in der seine Küchenabfälle entsorgt werden können; danach übernimmt ein professioneller Kompostierer den Recyclingvorgang. Damit auch außerhalb von unseren Gärten die Qualität für das Endprodukt Komposterde stimmt, dürfen keine Verpackungen oder andere Störstoffe in der Biotonne landen. Ob sich jeder Biotonnenbesitzer auch wirklich daran hält, lesen Sie auf den nächsten Seiten.

Wie derzeit auch in sozialen Medien zu lesen ist, wird der regionale Einkauf immer wichtiger für uns und unsere ortsansässigen Wirtschaftsreibenden. Dazu gehören nicht nur der Einzelhandel wie z. B. Buchläden oder Spielzeuggeschäfte, sondern auch die Selbstvermarkter in der Region. Damit wir als Konsumenten einen Überblick über das vielfältige, regionale Angebot behalten können, wurde die Plattform „Regionale Kostbarkeiten“ ins Leben gerufen.

Darüber und über weitere innovative Ideen lesen Sie auf den nächsten Seiten in unserem letzten Newsletter in diesem Jahr.

Viel Spaß beim Lesen wünscht das Team des AWV Weiz!



Was passiert mit dem Inhalt meiner Biotonne?

Obwohl man meinen könnte, dass unter dem Begriff „Biomüll“ nichts oder kaum etwas falsch zu verstehen sein kann, zeigt uns – wie so oft – die Realität leider ein anderes Bild. Immer wieder finden sich allerlei Fehlwürfe in den Biotonnen: Joghurtbecher, PET-Flaschen, Styropor, Alufolie – es gibt leider nichts, was nicht schon mal aus dem Biomüll aussortiert wurde.

Aus aktuellem Anlass möchten wir in Erinnerung rufen, was mit dem Biomüll aus der Biotonne, also der „braunen Tonne“, geschieht und was überhaupt als Biomüll in der Tonne entsorgt werden darf.

Das gesammelte Material wird von einem Sammelunternehmen in eine Kompostieranlage gebracht. Dort angekommen wird es zu allererst länglich aufgeschüttet, ca. 1 Meter hoch, das nennt sich „Miete“. Was danach passiert, wissen wohl die wenigsten: jetzt werden händisch (!!!) allerlei Fehlwürfe aussortiert: Kanister, Plastiksackerl, original verpackte Wurst- oder Käsesorten, Aludosen, Kaffeekapseln – alles Mögliche findet sich leider immer wieder im Biomüll. Und alle diese Dinge können nur händisch aussortiert werden, maschinell ist das nicht möglich.

Nachdem diese „Miete“ so lange umgesetzt (durchgemischt) wurde, bis keine Fehlwürfe (Plastiksackerl & Co) mehr zu sehen sind, wird der sortierte Biomüll mit trockenem Material, wie z. B. kleinen Ästen und Strauchschnitt, vermischt und der Rotteprozess beginnt. Nach ungefähr 12 Wochen und einigen Malen umsetzen wird aus dem ehemaligen Biomüll erstklassige Komposterde! Diese Komposterde wird hauptsächlich in der Landwirtschaft und zur Grünflächenpflege eingesetzt.

Damit diese hohe Qualität der Komposterde erreicht werden kann, muss auch das Ausgangsmaterial eine hohe Qualität aufweisen – also der Biomüll in der Biotonne. Wir bitten Sie alle daher, Fehlwürfe zu vermeiden und die Hinweise auf der nächsten Seite zu berücksichtigen:



Das DARF in die Biotonne:

- Obst- und Gemüseabfälle
- Zubereitungsreste aus der Küche
- Kaffeesud, Teebeutel
- Speisereste („Tellerreste“)
- Eier-, Orangen-, Zitronen- und Bananenschalen
- verdorbene Lebensmittel (ohne Verpackung!)
- Pflanzenabfälle (z.B. Schnittblumen)
- Laub, Grasschnitt



Das darf NICHT in die Biotonne:

- Eingepackte Lebensmittel
- Jegliche Verpackungen aus Kunststoff, Alu, Glas, ...
- Kaffeekapseln aus Alu oder Kunststoff
- Altpapier, Karton, Schachteln
- Katzenstreu
- Hygieneartikel (Windeln etc.)
- Zigarettenstummel
- Plastiksackerl
- Metallabfälle (Nägel etc.)



Bitte bedenken Sie nochmals: jeder sichtbare Fehlwurf muss händisch aussortiert werden.

Bevor Sie das nächste Mal etwas in der Biomülltonne entsorgen möchten, könnten Sie sich fragen: wenn ich einen eigenen Komposthaufen im Garten hätte – würde ich das dort kompostieren wollen?

Info: Was ist Kompostierung?

Unter Kompostierung oder Rotte versteht man die Zersetzung organischen Materials durch Destruenten (Mikroorganismen, Ringelwürmern, Asseln und anderen Kleintieren). Das Endprodukt dieses Vorganges nennt man Kompost (lat. componere, zusammensetzen).

Kompostierung ist der biologische Abbau und Umbau organischer Abfälle und Reststoffe unter aeroben Bedingungen (mit Sauerstoff). Resultat des Prozesses ist Kompost, der als Bodenverbesserungs- und Düngemittel genutzt wird.

In der biologischen Abfallwirtschaft hat die Kompostierung einen hohen Stellenwert. Rund 50 % der Haushaltsabfälle sind



Bioabfälle, die auf dem Wege der Kompostierung recycelt und so nutzbar gemacht werden. Über die Kompostierung werden in Österreich heute rund 600.000 t Bioabfälle verwertet.

Kompost ist der älteste und natürlichste Dünger und Bodenverbesserer den wir kennen. Er wird aus organischen Reststoffen des Haushaltes und des Gartens hergestellt. Er leistet einen wesentlichen Beitrag zur Gesunderhaltung des Bodens und zur Ernährung der Pflanzen. Jeder Gartenbesitzer sollte kompostieren. Der Kompost stellt eine sinnvolle Wiederverwertung organischer Abfallstoffe dar. Ein gut gelungener Kompost ist das wichtigste und beste Düngemittel für den Boden, die Bodenorganismen und Pflanzen.

(Quelle: www.kompost-biogas.info)



Regionale Kostbarkeiten

Regionalität, gentechnik-frei und fairtrade – diesen wertvollen Kriterien hat sich der Verein „Regionale Kostbarkeiten“ verschrieben, um in den LEADER Regionen Energieregion Weiz-Gleisdorf und Almenland Teichalm-Sommeralm die Besinnung auf regionale, hochwertige Lebensmittel und Kostbarkeiten zu fördern. Durch den Verein soll die Bevölkerung auf die Schätze, die es in unserer Region gibt, aufmerksam gemacht werden, um somit die regionale Wertschöpfung zu stärken. Sämtliche Produkte, die über den Verein vermarktet werden, müssen dabei bestimmte Kriterien erfüllen (siehe Infokasten rechts).

Als „regionale Kostbarkeiten“ erhältlich sind neben Fleisch-, Wurst- und Milchprodukten auch diverse Säfte, Kürbiskernöl, Gemüse, Obst, Getreide, Wein, Eier, Kaffee, Bier, Edelbrände und Süßwaren wie z.B. Honig. Aber auch Ofenholz und handgemachte Naturseifen werden über den Verein vermarktet. Wer auf der Suche nach einem passenden (Weihnachts-)Geschenk ist, könnte auf der Homepage des Vereins (www.regionalekostbarkeiten.com) durchaus fündig werden!



Kriterien der „Regionalen Kostbarkeiten“:

Regionalität: Das Basisprodukt stammt aus der Region und/oder die Verarbeitung des Basisproduktes erfolgt in der Region.

Gentechnik-frei: Sämtliche Produkte sind gentechnik-frei.

Fairtrade: Zutaten, die in Österreich nicht vorhanden sind (z.B. Kakao), werden nach dem Zertifikat von Fairtrade zugekauft.



Fair telefonieren – ist das möglich?

Derzeit ist es zwar noch nicht zu 100% möglich, doch gibt es durchaus Bestrebungen, ein „faires Telefon“ herzustellen. Das beweist ein niederländischer Hersteller, der heuer bereits das „Fairphone2“ auf den Markt gebracht hat. Das langfristige Ziel ist dabei die faire Herstellung der über 1.500 Einzelteile sowie ein verantwortungsvoller Abbau der 40 Mineralien. Bei Modell Nr. 2 wird außerdem verstärkt auf eine lange Lebensdauer der Geräte geachtet. Denn je länger die Nutzungsdauer der Geräte ist, desto weniger wird unsere Umwelt (erneut) belastet. Positiv ist auch, dass beim Fairphone2 sämtliche kaputte Bauteile einfach ausgebaut und ersetzt werden können (Einzelteile sind nicht verlötet oder verklebt), um nicht gleich das gesamte Smartphone austauschen zu müssen.



www.fairphone.com

Die Schwierigkeit einer zu 100% fairen Produktion des Telefons besteht allerdings im Abbau einiger Rohstoffe. So stammen viele der benötigten Mineralien nach wie vor aus afrikanischen Minen, in denen etwa die Arbeitsbedingungen miserabel sind. Teilweise gibt es aber auch hier positive Beispiele. So erfolgt der Abbau von Zinn und Tantal aus geprüften Minen der Demokratischen Republik Kongo und es befinden sich in jedem Fairphone2 Platinen des österreichischen Leiterplattenspezialisten AT&S mit 13 Milligramm fairem Gold.

„Derzeit ist es natürlich nicht möglich, ein hundert Prozent faires Telefon zu produzieren. Unser Ziel ist, dass es zu einem Umdenken und Veränderungen bei der Lieferkette und im Produktionsprozess auch bei anderen Herstellern führt.“ meiner der Fairphone-Chef Bas van Abel.

(www.bewusstkaufen.at)

Trendsetter Papier-Brille

Kann eine Brille nachhaltig sein? Diesem Thema widmet sich erstmals ein neuer Brillentrend aus den Alpen. Handgefertigt werden die Modelle von „PaperStyle“ in Südtirol, wobei Unikate aus Papier, Leder oder aber auch Wolle erhältlich sind. Somit sind die Brillen nicht nur stylisch, komfortabel, stabil und beständig, sondern schonen auch noch unsere Umwelt, da sie zu 100 % aus nachwachsenden Rohstoffen bestehen.



www.paper-style.it

[zurück zum Inhaltsverzeichnis](#)



Einkaufen ohne Verpackungen

Ein verpackungsfreier Supermarkt, d.h. einkaufen ohne Einweg-Plastiksackerl, Tetrapak oder Aludosen, sondern Lebensmittel je nach Bedarf abwiegen und in Mehrwegbehältnissen nachhause transportieren. In Berlin gibt es bereitsein solches Geschäft, ebenso in München, Wien, Linz und Innsbruck und nun in Kürze auch in Graz. Eigentlich keine neue Idee, denn derartige Greißlereien gab es doch früher zur Genüge. Egal, denn Hauptsache, das Ziel des scheinbar neuen Konzept des Einzelhandels stimmt: ein nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln. Einerseits weil große Mengen an (Verpackungs-)Abfällen eingespart werden können und andererseits weil auch Lebensmittelabfälle vermieden werden, da nach Bedarf eingekauft werden kann.

Gelagert werden die Lebensmittel in den verpackungsfreien Geschäften meist in so genannten „Bulk Bins“ (Spendersystemen) und können per Handdruck – im besten Fall – in selbst mitgebrachte Behälter gefüllt werden. Ansonsten gibt es Mehrweggebinde oft auch im Shop zu kaufen.

Der verpackungsfreie Supermarkt – eine hervorragende neue alte Idee!



INNSBRUCK: www.liebeundlose.at



WIEN: www.mass-greisslerei.at



LINZ: <http://holis-market.at>



GRAZ (in Kürze): www.dasgramm.at



BERLIN: <http://original-unverpackt.de>



MÜNCHEN: www.ohne-laden.de