



©www.istockphoto.com/Tina Rencelj

NÖLI.

Es läuft wie geschmiert.

GRÜNSCHNITT.

Sack-Aktion im Frühjahr.

LEBENSMITTEL.

Kein Fall für den Müll.

IN EIGENER SACHE.

Liebe Leserin! Lieber Leser!



Trotz stetig steigender Müllmengen zeigt sich der GABL als verlässlicher Partner in der Abfallwirtschaft. In Zusammenarbeit mit dem Land NÖ, dem NÖ Abfallwirtschaftsverein und den Entsorgungsunternehmen ist es dem GABL in den letzten Jahren gelungen, die Müllgebür im Rahmen zu halten. Dazu bedarf es aber auch Ihrer Mithilfe. Immer wieder stellen wir fest, dass ein gewisser Personenkreis sich seines Abfalls auf Kosten aller anderen entledigt: Müllablagerungen bei den Sammelinseln, Müllablagerungen in Windschutzgürteln, Müllablagerungen im Wald. Vereinzelt kommt es auch noch vor, dass Liegenschaften überhaupt keine Mülltonne besitzen - oder zu kleine Behälter anmelden, um Geld zu sparen. Solche Trittbrettfahrer leben auf Kosten aller anderen Gebührenzahler, da sich die Müllgebür von allen ordnungsgemäß angemeldeten Tonnen ableitet.

In der Vergangenheit haben wir die Infrastruktur in den Abfallsammelzentren der Verbandsgemeinden verbessert. Diesen Weg wollen wir auch in Zukunft weitergehen. Deshalb planen wir heuer eine eigene Lagerhalle in Bruck zu errichten. Spätestens im Frühjahr 2010 soll sie in Betrieb genommen werden. Mit ihrer Hilfe und unserem Einsatz wird es gelingen, unsere Umwelt sauber zu halten und nicht mehr zu belasten. Denn nur so macht Abfallwirtschaft wirklich Sinn.

Raimund Holcik Geschäftsführer

ABFUHRKALENDER BRUCK: TERMIN-ERGÄNZUNG.

Im Abfuhrplan von Bruck fehlen im Dezember 2009 die Termine für die Entleerungen der Gelben Tonnen: Diese finden statt am ...

- Mittwoch, 09. Dezember 2009 und ● Dienstag, 22. Dezember 2009. ▼

WOHIN DER MÜLL DANN GEHT: BROSCHÜRE KOMMT PER POST.

In den kommenden Wochen verteilt der GABL seine neue Broschüre „Wohin der Müll dann geht“ per Post an jeden Haushalt. Sie dient einerseits als Nachschlagewerk zur richtigen Trennung von Abfällen, andererseits auch als Information, warum Mülltrennen in der heutigen Zeit immer noch wichtig und sinnvoll ist. ▼



Impressum:

Eigentümer + Herausgeber: Gemeindeverband für Abfallbehandlung Bezirk Bruck an der Leitha (GABL), Stefanie-Gasse 2, 2460 Bruck an der Leitha; Tel.: 02162-65556.

Für den Inhalt verantwortlich:

Obmann ÖKR Josef Dietrich, GF Raimund Holcik Gestaltung: Manfred Smetana, 2320 Schwechat, Schuhmeier-Straße 19, Tel.: 0664-1028134

e-mail: manfred@smetana.cc

Druck: Druckerei Schmidbauer

FEIN HINEIN ... STATT VOLL DANEBEN!



Hinter mir die „Sintflut“: Die „Bequemlichkeit“ mancher kostet uns allen viel Geld.

Aktion bringt Abhilfe bei übervollen Biotonnen: die neuen 80-Liter-Grünschnittsäcke.

Viele der insgesamt 183 Dosen-, Glas- und Alttextilien-Sammelinseln im Verbandsgebiet versinken zunehmend in daneben abgelagertem Müll.

Obwohl es für praktisch alle Sorten von Abfällen ein gut funktionierendes Entsorgungssystem gibt, siegt bei einigen Leuten immer wieder die Bequemlichkeit: Säcke mit Restmüll, Sperrmüll und oft sogar Gelbe Säcke (mit „richtig gesammeltem“ Inhalt) werden erbarungslos neben die Container gestellt. Alles unter dem Motto: „Irgendwer wird's schon wegräumen“ und „Hinter mir die Sintflut...“. Dieser zusätzliche Aufwand muss natürlich bezahlt werden und belastet die Müllgebühren immer mehr. Für Restmüll hat jeder eine Restmülltonne im Haus, Gelbe Säcke werden regelmäßig direkt vom Haus abgeholt. Glas und Dosen stellen Sie bitte nicht einfach bei der Sammelinsel ab, sondern werfen Sie in die Behälter.

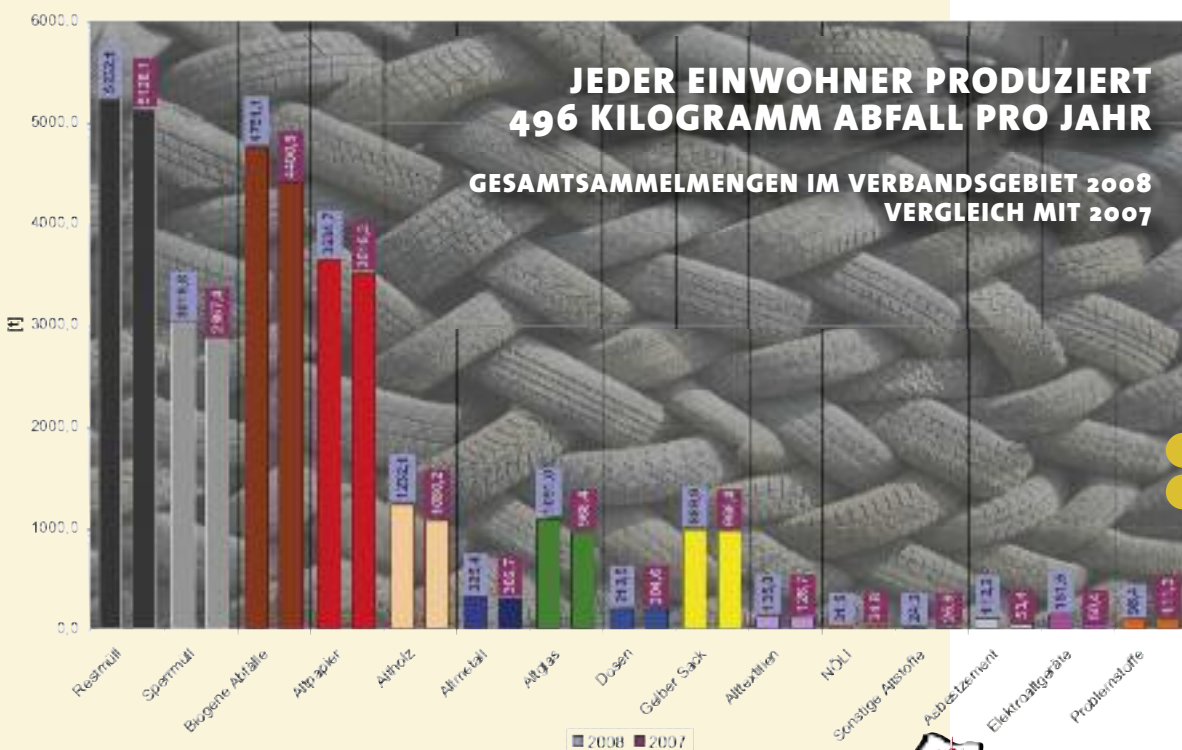
Ersparen wir uns allen den Anblick einer „Müllhalde“: Halten wir die Sammelinseln sauber, damit nicht andere hinter uns herräumen müssen! ▼

GRÜNSCHNITTSACK: AKTION FRÜHJAHR 2009

Gartenbesitzer haben im Frühjahr viel zu tun: Die Beete müssen vorbereitet und viele Bäume und Sträucher jetzt geschnitten werden. Logisch, dass die Biotonne da gleich einmal übervoll ist. Deshalb bietet der GABL für Biotonnenbesitzer im April die Grünschnittsäcke günstiger an: Bei einer Mindestabnahme von 4 Stück erhalten Sie einen 5. Sack gratis! Erhältlich sind die Säcke am Gemeindeamt oder im GABL-Büro. ▼

NEU: 80-Liter-Grünschnittsäcke

Grünschnittsack: pro Stück € 1,20
Aktion: 5 Stück € 4,80
Auf jedem Gemeindeamt und im GABL-Büro.



MÜLLMENGEN



WER WILL DER KANN SORGSAM MIT LEBENSMITTELN UMGEHEN



VOR DEM EINKAUF UND KOCHEN:
Beachten Sie optimale Einkaufsmengen (für wie viele Personen wird gekocht) und planen Sie vor dem (großen) Einkauf!

- 1 Kaufen Sie immer mit einer Einkaufsliste.
- 2 Überprüfen Sie vor dem Einkauf, welche „Schätze“ sich noch im Vorrats- und Kühlschrank befinden.
- 3 Planen Sie Wochenmenüs unter Berücksichtigung von Angeboten der Saison.
- 4 Gehen Sie nie hungrig einkaufen.
- 5 Vermeiden Sie zusätzliche Abfälle, indem Sie zum Einkaufen immer mit Einkaufstasche, Korb, Baumwoll-Taschen, Netze oder Faltkisten gehen.

WÄHREND DES EINKAUFES:

- 6 Wenn möglich nutzen Sie Gemüse- und Obstmärkte, da dort die Ware unverpackt in der benötigten Menge zu erwerben ist.
- 7 Greifen Sie nur dann zu Lebensmitteln, die kurz vor dem Ablauf des Haltbarkeitsdatums günstig angeboten werden, wenn Sie diese sofort verarbeiten oder verzehren können. Wenn nicht, dann belassen Sie diese Produkte im Regal. Sonst kaufen Sie nur Lebensmittel zum Wegwerfen.
- 8 Achten Sie besonders bei verbilligten Großpackungen darauf, dass die gesamte Menge auch tatsächlich aufgebraucht werden kann.

TIPP

Eine (Mehrweg-)Pfandflasche kann bis zu ca. 60 Mal wiederbefüllt werden!

- 9 Weg zum Einkaufen: am besten zu Fuß, mit dem Fahrrad oder nur der Großeinkauf mit dem Auto.
- 10 Verwenden Sie in „normalen“ Supermärkten nicht immer ein Sackerl für das Abwiegen von Obst und Gemüse, sondern wiegen Sie die Ware ab und legen Sie diese in den Korb, die Pickerln dazu geben Sie an der Kasse ab.
- 11 Bevorzugen Sie in Supermärkten prinzipiell Ware ohne Verpackungen bzw. Umverpackungen.
- 12 Achten Sie auf Waren, die in Mehrwegverpackungen angeboten werden.
- 13 Kaufen Sie Gemüse und Obst, das bei uns gerade Saison hat. Dieses wird nicht nur umweltfreundlicher produziert, sondern ist meist auch wesentlich billiger.

TIPP

Nutzen Sie dazu den Saisonkalender von „die umweltberatung“ – www.umweltberatung.at

- 14 Beachten Sie auch, dass mehrere kleine Verpackungsgrößen oft nicht nur teurer sind als eine große, sondern auch wesentlich mehr Verpackungsmüll ergeben. Vergleichen Sie am Preisschild den Preis pro Kilogramm, Liter oder Stückzahl. Kaufen Sie die Kleinpackungen nur dann, wenn Sie nur eine geringe Menge brauchen.
- 15 Fertiggerichte und Halbfertiggerichte werden energie- und verpackungsaufwändig hergestellt und sind meist teurer als Selbstgekochtes. Zudem sind die Portionsgrößen von Fertiggerichten meist so bemessen, dass entweder ein Hungergefühl oder Speisereste übrigbleiben. Lesen Sie auf alle Fälle die lange Liste von Zusatzstoffen, bevor Sie sich (dagegen) entscheiden.
- 16 Greifen Sie mehr zu Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau. Mit dem Kauf von „Bio-Lebensmitteln“ unterstützen Sie eine Umwelt schonende Landwirtschaft und eine artgerechte Tierhaltung. Die biologische Landwirtschaft erzeugt Lebensmittel ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Dünge- und Pflanzenschutzmittel.

TIPP

Das Leitungswasser sollte der Durstlöscher Nr. 1 sein.

- 17 Unser Leitungswasser genießt weltweit den besten Ruf. Nicht nur dass Sie sich den Einkauf und die Transportwege ersparen, benötigt das Wasser aus der Leitung weder Kühlung noch Verpackung. Sie haben auch immer die „richtige“ Menge daheim.

- 18 Ein Fruchtsirup gemixt mit Leitungswasser ist nicht nur ein wahrer Genuss, sondern auch sehr umweltfreundlich. 1 Liter Sirup ergibt mindestens 7 Liter süßen Saft.

TIPP

Bevor Sie sich für Aluminium-Getränkedosen entscheiden, denken Sie an die umweltschädliche Produktion (Rohstoffförderung, Energieverbrauch) derselben. Aluminium ist auf Grund seiner Stabilität und Leichtigkeit gut für den Fahrzeugbau – aber brauchen wir es wirklich für die Getränkeverpackung?



die niederösterreichischen ABFALLverbände

So macht Abfallwirtschaft Sinn.



WER WILL DER KANN SORGSAM MIT LEBENSMITTELN UMGEHEN

TIPPS und TRICKS zur Lagerung von Lebensmitteln

Folgende Lebensmittel gehören NICHT in den Kühlschrank:

ORANGEN, ZITRONEN, MANGOS, PARADEISER, GURKEN, PAPRIKA u. a.
Vor allem achten Sie bei Paradeisern darauf, diese getrennt von anderen Gemüsesorten zu lagern. Paradeiser produzieren bei der Lagerung das Gas Ethylen, und dies kann bewirken, dass das andere, gemeinsam gelagerte Gemüse schneller verdirbt.

- 1 Beachten Sie die auf verpackten Lebensmitteln angebrachten Lagerhinweise.
- 2 Die meisten Lebensmittel werden am besten immer kühl und trocken gelagert.
- 3 Frische Lebensmittel sollen bald verbraucht werden, denn dadurch bleiben Vitamine und Mineralstoffe am längsten erhalten.
- 4 Nicht nur bei der Verarbeitung der Lebensmittel, sondern auch im Vorratsschrank ist auf Sauberkeit zu achten. Um Bakterien und Schimmelpilzen keine Chance zu geben, müssen Vorratsschränke, Brotdosen und Kühlschränke regelmäßig gereinigt werden.
- 5 Auch lang haltbare Lebensmittel haben ein Ablaufdatum. Stellen Sie die Lebensmittel mit kürzerem Ablaufdatum griffbereit nach vorne.
- 6 Bei Befall von Schimmelpilzen ist es aus gesundheitlichen Gründen nicht empfehlenswert, das jeweilige Lebensmittel zu essen. Es können sich Pilzgifte bilden, die für den Menschen toxisch sind. Diese Pilzgifte werden auch durch Erhitzen nicht unschädlich gemacht.

TIPP

Öffnen Sie abgelaufene Milchprodukte und riechen oder schmecken Sie daran, bevor Sie diese voreilig zum Abfall werfen.



TIPP

Achten Sie auf den Unterschied zwischen Verkaufsdatum „VERKAUF BIS“, Mindesthaltbarkeitsdatum „MINDESTENS HALTBAR BIS“ und Verbrauchsdatum „ZU VERBRAUCHEN BIS“.

Der Kühlschrank ist der wichtigste Aufbewahrungsort für frische Lebensmittel. Die Haltbarkeit der aufbewahrten Lebensmittel hängt im Wesentlichen von der Sauberkeit, der richtigen Temperatur und der Aufbewahrung in der richtigen Kühlzone ab. Im Alltag passiert es oft genug, dass der Einkauf einfach in den Kühlschrank geräumt wird, wo gerade Platz ist. So können Lebensmittel trotz Kühlung früher verderben.

- 7 Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Fleisch und Wurst sind an der kältesten Stelle im Kühlschrank zu lagern: auf der Glasplatte. Dabei sollten sie in entsprechenden, geschlossenen Verpackungen aufbewahrt werden, damit es nicht zu einer Geruchsabgabe kommt.
- 8 Im mittleren Bereich des Kühlschranks können Milchprodukte wie Joghurt gelagert werden.
- 9 Käse sowie fertige Speisen oder Geräuchertes kommen abgedeckt in den obersten Bereich des Kühlschranks. Speziell beim Käse ist es empfehlenswert, darauf zu achten, dass Schimmelkäse vom restlichen Käse getrennt abgepackt wird, damit der Schimmel nicht auf die anderen Käsesorten übergreifen kann.
- 10 Getränke sowie Eier und Butter kommen in die dafür vorgesehenen Fächer in der Kühlschranktür.
- 11 Obst, Gemüse und Salate halten sich am längsten im Gemüsefach des Kühlschranks. Achten Sie darauf, Karotten und Radieschen ohne Grünzeug zu lagern!

TIPP

Ein „klassischer“ Tipp: Lagern Sie auch niemals Bananen neben Äpfeln. Die von den Äpfeln abgesonderten Aromastoffe sorgen für die schnelle Reifung von Bananen, und diese verderben schneller.



die niederösterreichischen ABFALLverbände

So macht Abfallwirtschaft Sinn.





ES LÄUFT WIE GESCHMIERT.

2002 wurde der NÖLI im ganzen Land bekannt gemacht. Heute ist der kleine verschließbare und wiederbefüllbare gelbe Kübel aus Haushalten und Gewerbebetrieben nicht mehr wegzudenken. Er schluckt Speisefette und -öle, die in jeder Küche anfallen.

Bereits 845.000 NÖLI-Gebinde zu 3 Litern und 33.000 Gefäße zu 26 Litern für das Gewerbe pendeln zwischen Küche und Altstoff-Sammelzentrum. Von dort geht es „wie geschmiert“ zur Aufbereitung nach Langenlois. In der Anlage der Firma ÖLWERT wird das Material nach den Anforderungen der Biodieselhersteller zu unterschiedlichen Qualitäten aufbereitet.

Das Altspisefett wird zur Gänze an Biodiesel-Raffinerien geliefert und dort unter Zugabe von Methanol verestert. Aus 1 Liter Speiseöl entsteht so etwa 1 Liter Biodiesel, ein normgerechter Treibstoff in DIN-Qualität. Die Sammlung wird von den Abfallverbänden über die NÖ BAWU GmbH organisiert. In den sechseinhalb Jahren seit Beginn der Sammlung konnten über 5,4 Millionen Kilogramm verwertet werden. „Jeder Liter Speiseöl - in Ausguss oder WC geleert - verursacht Folgekosten von 50 bis 70 Cent. Richtig im NÖLI gesammelt, bringt er ein Dieselauto 20 Kilometer weit“, veranschaulicht Josef Dietrich, GABL-Obmann. ▼

900.000 Liter Biodiesel können in Niederösterreich pro Jahr aus Speisefett erzeugt werden.

Bei einer durchschnittlichen Kilometerleistung von 15.000 Kilometern jährlich und einem durchschnittlichen Spritverbrauch von fünf Litern auf 100 Kilometer können damit 1.200 Pkw ein Jahr lang mit Biodiesel fahren.



WAS SIE WISSEN SOLLTEN

www.abfallverband.at

Der NÖLI – die nachhaltigste und effektivste Art, sich von alten Fettreserven sauber zu trennen – sorgt für klare Verhältnisse in Küchen aus Haushalt und Gewerbe. Damit die Sammlung wie geschmiert läuft, kommen in den gelben 3-Liter-Kübel nur gebrauchte Frittier- und Bratfette/-öle, Öle von eingelegten Speisen, Butter- und Schweineschmalz sowie verdorbene und abgelaufene Speiseöle. Volle NÖLI-Sammelbehälter können kostenlos bei den Altstoff-Sammelzentren der Gemeinden und Abfallverbände gegen gereinigte Gefäße eingetauscht werden. Recyceltes Speiseöl wird als flüssige Biomasse zur Produktion von Biodiesel und Ökostrom genutzt. TIPP: Auf www.abfallverband.at finden Sie alle Informationen rund um den NÖLI!

WER WILL DER KANN SEIN FETT GRATIS ABGEBEN



So macht Abfallwirtschaft Sinn.

die niederösterreichischen ABFALLverbände



WER WILL DER KANN ORDENTLICH DURCHPUTZEN



www.abfallverband.at

WIR HALTEN NÖ SAUBER! FRÜHJAHRSPUTZ09

Haben Sie schon Ihre Lizenz zum Putzen? Sie sollten sich rasch registrieren! Denn ab sofort startet im Rahmen der Kampagne „Stopp Littering – Wir halten Niederösterreich sauber“ der vierte landesweite Frühjahrsputz. Bei mehr als 300 Wald- und Flurreinigungsaktionen können Sie Ihr Putztalent unter Beweis stellen und der Umwelt zu einem makellosen Aussehen verhelfen. Zahlreiche engagierte Gemeinden, Vereine und lokale Initiativen haben in den vergangenen Jahren gezeigt, wie es geht und Straße und Natur von rund 800 Tonnen achtlos weggeworfenem Abfall (Littering) befreit. Helfen auch Sie! Nähere Informationen zu Aktion und Terminen finden Sie online unter www.abfallverband.at



die niederösterreichischen ABFALLverbände

So macht Abfallwirtschaft Sinn.



Anpacken für eine saubere Gemeinde beim Frühjahrsputz.



NEUE BESEN KEHREN GUT!

Wer seine Gemeinde sauber halten will, der kann bei mehr als 20 Frühjahrsputz-Aktionen im Verbandsgebiet sein Putztalent unter Beweis stellen.

Die ersten eifrigen Helfer standen bereits in den Startlöchern: Mit den Aktionen in Göttlesbrunn, Götzendorf, Prellenkirchen, Bad Deutsch Altenburg wurde die NÖ Frühjahrsputz-Saison 2009 eingeläutet wurde.

Die Veranstalter folgender Aktionen freuen sich noch auf Freiwillige, die ordentlich mitputzen:

Am 04. April 2009 in

- Enzersdorf und Margarethen
- Rohrau und Katastralgemeinden

Am 18. April 2009 in

- Mannersdorf/Lgb.
- Trautmannsdorf/Lth. und Katastralgemeinden
- Petronell

• Sommerein

• Hainburg/Donau (Stadtgemeinde)

Am 19. April 2009 in

- Hainburg/Donau (Jägerschaft)

Am 25. April 2009 in

- Hof am Leithaberge

Genauere Informationen zu den Terminen erhalten Sie am jeweiligen Gemeindeamt bzw. im Internet unter www.stopplittering.at.



Mit den *Sauberhaften* Festen gewinnen!

Vor zwei Jahren vom Land NÖ und den NÖ Abfallverbänden gestartet, lässt sich mit der Aktion *Sauberhafte Feste* heuer besonders gut feiern: Veranstalter, die ihr Fest auf www.sauberhaftefeste.at registrieren, nehmen automatisch am großen landesweiten Gewinnspiel teil.



Sauberhafte
FESTE

Sauberhafte Feste ist ein Veranstaltungsgütesiegel, das umweltbewusstes, traditionelles Feiern garantiert.

JETZT
REGISTRIEREN UND
GEWINNEN!

Was heißt „sauberhaft“?

Ziel der *Sauberhaften Feste* ist, große und mittlere Veranstaltungen (ab 100 Gästen) unter Verwendung von Mehrweggeschirr etc. möglichst umweltfreundlich zu gestalten und damit einen wesentlichen Beitrag zur abfallfreien Festkultur sowie zur Steigerung der erlebbaren Festqualität zu leisten.

Ein Service für Veranstalter

Angesprochen sind Veranstalter von öffentlichen Veranstaltungen, also Gemeinden, gemeinnützige Vereine und Organisationen wie Feuerweh-

ren und Rettungseinrichtungen. Die Aktion *Sauberhafte Feste* wird in Kooperation mit den Mediapartnern ORF NÖ, „NÖN“, „KURIER“, Radio HitFM durchgeführt, mit TV- und Hörfunktrailern sowie Einschaltungen in Printmedien beworben.

Sauberhafte Feste und das Gewinnspiel werden von namhaften Sponsoren wie BAWU, HYPO NÖ Landesbank sowie dem ARA Verpackungssystem unterstützt.

So funktioniert's!

Teilnahmeberechtigt sind jene Veranstalter, die sich zur Ein-

haltung der Mindestkriterien bereit erklären:

- ✿ der ausschließlichen Verwendung von Mehrweggeschirr im gesamten Servicebereich
- ✿ der sinnvollen Trennung der Festabfälle, zumindest aber von Altspisefett (NÖLI), Altglas und Restmüll

Das Gewinnspiel

Dieses Jahr gewinnt nicht nur die Umwelt! Mit Unterstützung von Sponsoren und Medienpartnern laden die NÖ Abfallverbände in der Festsaison 2009 zum großen sauberhaften

Gewinnspiel ein: Veranstalter und Festbesucher gewinnen Preise im Gesamtwert von 60.000 Euro!

Alle Vorteile auf einen Blick finden Sie auf www.sauberhaftefeste.at

(Details werden im April veröffentlicht!)

www.abfallverband.at

So sehen Gewinner aus! Festveranstalter, die ihre Feste unter www.sauberhaftefeste.at registrieren und die Mindestkriterien einhalten, haben 2009 die Chance auf Preise im Gesamtwert von rund 60.000 Euro. Grund genug? Dann machen Sie mit und lassen Sie sich feiern! Als einer von mehr als 600 Festveranstaltern, die ihren aktiven, attraktiven Beitrag für Umwelt und die NÖ Festkultur leisten. Ziel der *Sauberhaften Feste* ist, große und mittlere öffentliche Veranstaltungen (ab 100 Gästen) unter Verwendung von Mehrweggeschirr etc. möglichst umweltfreundlich zu gestalten. **Klicken Sie sich rein und registrieren Sie Ihr nächstes *Sauberhaftes Fest* auf www.sauberhaftefeste.at**

WER WILL
DER KANN
Sauberhafte
FESTE VERA
NSTALTEN
UND GEWINNEN



So macht Abfallwirtschaft Sinn.

die niederösterreichischen
ABFALLverbände

ARA SYSTEM

BAWU

HYPO INVESTMENTBANK AG

ORF NÖ

NÖN

KURIER

HIT

