

Eine Initiative des Hessischen Umweltministeriums
und hessischer Kommunen sowie Unternehmen

AKTION BIOTONNE

Bioabfallsammeln leicht gemacht

Tipps & Tricks zum Umgang mit der Biotonne



3 GUTE GRÜNDE Küchenabfälle getrennt zu sammeln



1 Die Menge:

Die Hälfte unserer Abfälle im Haushalt sind kompostierbare „Naturabfälle“. Das sind in Deutschland 9 Millionen Tonnen. Davon gelangen bereits 4 Millionen Tonnen in die Biotonne, 5 Millionen Tonnen Gartenabfälle, Gemüse-, Obst- und Essensreste im normalen Müll. Ein großes Potenzial für den Ressourcenschutz.

2 Strom & Kompost:

In Kompostieranlagen entsteht aus Bioabfällen Kompost, ein hochwertiger und natürlicher Bodenverbesserer in Gartenbau und Landwirtschaft; Kompost ersetzt herkömmlichen Kunstdünger und Torf. Biogasanlagen können aus Obstschalen, Spaghetti-Resten oder abgelaufenem Quark Strom und Wärme erzeugen. Biotonnen-Nutzer werden so zu aktiven Unterstützern der Energiewende: Weg von Öl, Kohle, Atom & anderen fossilen Rohstoffen, hin zur Biomasse!

3 Das Gesetz und die Sortierpflicht:

Bioabfall getrennt zu sammeln ist ökologisch und wirtschaftlich sinnvoll. Das hat auch der Gesetzgeber erkannt: Seit dem 1. Januar 2015 müssen Bioabfälle flächendeckend getrennt gesammelt werden. Das verlangt das Kreislaufwirtschaftsgesetz der Bundesregierung von den öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgern.



Das Dilemma der Bioabfallsammlung: Der schmutzigste Abfall in der Küche darf nicht in das liebste Entsorgungsinstrument der Menschen – die Plastikabfälltüte. Diese darf nicht in die Biotonne, weil Plastikschnitzel den Kompost ruinieren. Doch es gibt tolle Alternativen wie den farnefrohen BiOTONi auf Seite 6.

DEM BIOABFALL AUF DER SPUR – Was gehört in die Biotonne?

1 Was beim Kochen und Essen übrig bleibt:

- Gemüse- und Obstschalen
- Eierschalen
- Frittierfett und -öl (aufgesaugt in Zeitungspapier oder Küchenkrepp)
- Käsereste bzw. -rinde (unbehandelt, natur)
- Alle Essensreste – auch gekochte Essensreste einschließlich Fleisch und Fisch
- Reste von Milchprodukten wie Joghurt oder Quark – Milch bitte nicht
- Fischgräten und Knochen
- Teebeutel, Teereste sowie Kaffeesatz und Kaffeefilter
- Altes Brot und Brötchen, Kuchen und Gebäck
- Küchenkrepp und Servietten
- Aber auch alle Grünabfälle von Beeten, Bäumen und Büschen sowie Blumenerde, Heu und Stroh, Laub, Reisig und Rasenschnitt. Bei Zimmer- und Balkonpflanzen bitte den Blumentopf entfernen



2 Gar nicht gut, aber es passiert: vergessene Lebensmittel

Lebensmittelverschwendung ist ein großes Problem. Viele Lebensmittel sind weit über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar. Falls trotzdem der Käse oder die Himbeeren im Kühlschrank verschimmeln, sollten diese dringend über die Biotonne entsorgt werden. **Ganz wichtig:** Die Verpackung muss leider draußen bleiben und wird getrennt entsorgt. Kein angenehmer Handgriff, aber eben auch kein Hexenwerk. Sehen Sie es als Erinnerung, beim nächsten Einkauf genauer zu planen, was rechtzeitig verzehrt werden kann.



Würde aus allen kompostierbaren Küchen- und Gartenabfällen in unseren Haushalten Kompost hergestellt, könnten große Mengen **Kunstdünger auf unseren Äckern eingespart werden.**

BIOABFALL im farbenfrohen Design

Küchenabfälle zu sammeln kann auch Spaß machen – zumindest wenn die Sammelbox in der Küche so hübsch wie die Espressomaschine ist. Koziol, einer der führenden Hersteller von Design-Küchenaccessoires, entwickelte in seinem Designlabor einen neuartigen und einzigartigen Vorsortierbehälter für das Sammeln von organischen Abfällen, den BiOTONi.

Und alles das kann BiOTONi:

- BiOTONi gibt es in verschiedenen Trendfarben
- kann mit dem Handballen oder Unterarm geöffnet werden, falls beide Hände schmutzig sind
- schließt geruchsdicht ab
- ist spülmaschinenfest (max. 60 Grad)
- der Deckel mit Klickverschluss ist abnehmbar
- glatte Innenfläche zum besseren Reinigen
- 5 l-Volumen
- passt gut in Ecken
- hergestellt in Deutschland nach höchsten Umwelt- und Sozialstandards



In fünf Trendfarben:



Passend zum BiOTONi gibt es die bunten Bioabfalltüten (20,5 x 20 x 13,5 cm (B x H x T)) aus nassfestem Papier und den Einwickel-Block (DIN A3) in den Farben: White, Himbeere, Mint und Senfgrün – designed by Holger Diehl.

Würden in Deutschland alle kompostierbaren Küchen- und Gartenabfälle in Biogasanlagen gelangen, könnten große Mengen an fossilen Rohstoffen wie Öl, Kohle oder Gas in herkömmlichen Kraftwerken eingespart werden.

TIPPS ZUM SAMMELN der Küchenabfälle für die Biotonne

Leicht: Für Abfälle nach dem Kochen und dem Essen

STYLE	WIE GEHT DAS DENN?	ARBEITSAUFWAND	HYGIENEFAKTOR
BIOTONi – völlig ohne	Küchenabfälle direkt in den BIOTONi: - Deckel zu, denn der schließt völlig dicht - wenn voll, direkt in die Biotonne leeren - schmutziger BIOTONi und abnehmbarer Deckel passen in die Spülmaschine	Mittel – keine weiteren Hilfsmittel besorgen. Einfach in die Spülmaschine stellen. Biotonne alle paar Wochen mit dem Schlauch ausspritzen	Geht so
Einwickeln in Zeitungspapier, BIOTONi-Block oder anderes Papier	Einfach die Küchenabfälle in Papier ein- wickeln und dann in den BIOTONi – wenn voll, direkt mit dem Papier in die Biotonne leeren	Gering – einfach Papier bereithalten. Mit dem BIOTONi-Block als Arbeitsun- terlage beim Kochen bleibt die Arbeits- fläche sauber und muss nach dem Kochen nicht geputzt werden	Gut – BIOTONi und Biotonne leicht verschmutzt – Papier saugt in der Biotonne Feuchtigkeit auf und vermindert Gerüche
Die Serviette – die Königin des Küchenabfall- sammelns	Mundabwischen und mit der Serviette nach dem Essen Reste im Teller sowie in Töpfen und Pfannen mit der Serviette in den BIOTONi wischen	Gering – erspart das Vorspülen von Tellern und Töpfen für die Spül- maschine	Gut – BIOTONi und Biotonne leicht ver- schmutzt – dafür fast saubere Teller, Töpfe und Pfannen für die Spülmaschine
Die BIOTONi- Tüte	Papiertüte im BIOTONi hält das Gefäß und die Biotonne sauber	Gering – vor allem kann man mit der Tüte von der Wohnung zur Biotonne und dann direkt zur Arbeit oder zum Einkaufen gehen. Nachteil: man muss Tüten nachkaufen und dafür Geld ausgeben	Hoch – weil BIOTONi und Biotonne relativ sauber bleiben

Bioabfallsammeln für Profis: Abfälle aus dem Kühlschrank

STYLE	WIE GEHT DAS DENN?	ARBEITSAUFWAND	HYGIENEFAKTOR
Entpackungs- künstler	Vergammelte Gurken, verschimmelte Molkereiprodukte, Wurst und andere verdorbene Lebensmittel gehören unbedingt in die Biotonne. WICHTIG: Die Plastikverpackungen müssen weg und in den gelben Sack. Folien, die den Salat umhüllen, mit dem Messer auf- stechen und abreißen. Quark mit einem Löffel aus dem Becher schieben ...	Mäßig – am besten mit Schere und Messer arbeiten. Das lästige Entpac- ken regt vielleicht beim nächsten Einkauf an, zu überlegen, ob man das Produkt wirklich braucht und ob es tatsächlich gegessen wird. Spart neben der Zeit zum Entsorgen auch viel Geld.	Hängt von der jeweili- gen Methode ab



INDIVIDUALITÄT: Sammle wie du willst

TYP 1: Der Purist

1. Sparsam
2. Praktisch
3. Öko



+



PURIST

TYP 2: Der Stylist

1. Design & Emotion
2. Convenience
3. Nachhaltigkeit



+



STYLIST

TYP 3: Der Hygieniker

1. Hygiene
2. Convenience
3. Design & Emotion



+



HYGIENIKER

TYP 4: Freestyle

1. Kreativ
2. Wie's am besten passt
3. Praktisch



Du sollst SO sammeln, wie es dir gefällt. Hauptsache, du sammelst.

FREESTYLE



Mit freundlicher Unterstützung von:



Kundenberatung

Telefon: 0 62 56 / 851 881

E-Mail: service@zakb.de



© Aktion Biotonne 2016 · Unerlaubte Vervielfältigung nicht erlaubt.

Mehr Informationen zur Biotonne:

Zweckverband Abfallwirtschaft Kreis Bergstraße

Am Brunnengewännchen 5

68623 Lampertheim-Hüttenfeld

Telefon 0 62 56 / 851 881, www.zakb.de

www.zakb.aktion-biotonne.de