

locum

Mostviertel



gemeinde
dienstleistungsverband
region amstetten
umweltschutz und abgaben

gda

Regionales Infomedium produziert vom

Lebensmittel zu teuer

Wenn die Preise hoch sind, lohnt es sich doppelt Lebensmittel



Seite 2

Es gibt eine einfache Möglichkeit, auf die aktuellen Lebensmittelpreise zu reagieren. Unsere Empfehlung: Überdenken Sie Ihr Einkaufsverhalten. Es gibt für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einige Tipps, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollen.

Wenn Sie bedarfsgerecht einkaufen und nicht auf Aktionen reagieren, die nur dazu führen, dass danach Teile der Lebensmittel entsorgt werden müssen, können Sie bereits viel an Kosten sparen.

Aktuelle Untersuchungen zeigen, dass in Österreich durchschnittlich 300 Euro, bei den neuen Preisen sind es wahrscheinlich bereits 500 Euro, an Lebensmittel ungenutzt, weggeworfen werden. Nicht nur ein riesiger Schaden für Ihr Geldbörse, sondern auch für die Öko-

logie, denn Treibstoffe und Lagerkosten usw. sind auch für Lebensmittel zu tragen, die weggeworfen werden. Übrigens, die Lagerfähigkeit von Lebensmittel ist meist durch das Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet. Leider machen viele den Fehler, das Mindesthaltbarkeitsdatum umgangssprachlich auch als Ablaufdatum zu bezeichnen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist jedoch die Mindestgarantie des Herstellers, bis zu welcher das Lebensmittel mindestens genießbar sein muss. Aktuelle Untersuchungen zeigen, dass diese Frist üblicherweise um Wochen überschritten werden kann. Also verlassen Sie sich nicht auf das Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern verlassen Sie sich auf Ihre Sinne. Mittels Sehen, Riechen & Schmecken können Sie

prüfen, ob das Lebensmittel nach Ablauf des MHD noch zum Verzehr geeignet ist, bevor Sie es in den Müll schmeißen. Außerdem haben Studien gezeigt: Wer ohne Hunger und mit Einkaufsliste bewaffnet im Geschäft saisonale und regionale Produkte kauft, hat bereits einen ersten wichtigen Schritt zur Vermeidung von Lebensmittelabfall gesetzt, aber auch zur Co2-Reduktion und zum Sparen von Haushaltsgeld. Müllanalysen zeigen, dass neben verdorbenen auch viele verwendbare Lebensmittel weggeworfen werden. Eine Verschwendung, die nicht sein muss! Das Problem der vielen Lebensmittelabfälle aus Haushalte liegt weder am Einkommen, noch an der Altersstruktur der BewohnerInnen – Lebensmittel fin-

zum Wegwerfen

zu verwenden und nicht zu verschwenden



den sich in den Mülltonnen aller Bevölkerungsschichten. Nur eine bewusste Planung vor dem Lebensmitteleinkauf, die richtige Lagerung und das Verwerten von Resten kann dieser Entwicklung entgegenwirken.

Ein sehr angenehmer
Nebeneffekt:

**Im Jahr bleiben
durchschnittlich über
300 Euro pro Haushalt mehr
in der Geldbörse.**

TIPP: MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Das Mindesthaltbarkeitsdatum, das oft fälschlicherweise auch als Ablaufdatum bezeichnet wird, ist kein Wegwerfdatum! Bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum garantiert die Herstellerfirma optimale Eigenschaften des Produkts – das betrifft Geschmack und Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert. Mit Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein Lebensmittel also nicht automatisch schlecht. Wenn z.B. die Milch noch gut aussieht, riecht und schmeckt, ist sie auch noch gut. Das Verbrauchsdatum dagegen befindet sich auf sehr empfindlichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Fleisch und Fisch. Wenn dieses Datum abgelaufen ist, sollte man das Lebensmittel nicht mehr essen.



Sehr geehrte
Leserin, sehr
geehrter
Leser!

Mischmasch

In den letzten Wochen haben mich viele Fragen erreicht, wie das funktioniert, dass ein Mischmasch aus Dosen- und Kunststoffverpackungen in einen Sack geschmissen und erst im Nachhinein sinnvoll getrennt wird. Es gibt zwar ein sehr gutes Erklärvideo, aber vor wenigen Wochen hatte ich dann die Möglichkeit, es in der Praxis zu sehen und ich kann sagen: Es funktioniert! Durch eine kombinierte Magnet- und Wirbelschichttechnik ist es möglich, bei der automatischen Sortierung Metallverpackungen und Kunststoffverpackungen aus „das Gelbe“ sortenrein zu trennen. Wenn Sie jetzt noch immer Zweifel haben, können Sie sich gerne das in Wölbling, das ist zwischen Krems und St. Pölten, gemachte Handy-Video ansehen. Mit dem QR-Code kommen Sie direkt dorthin. Sehen Sie für sich selbst, wie die verschiedenen Verpackungen getrennt werden!

Herzlichst Ihr

Anton Kasser



GDA Obmann LABg. Bgm. Anton Kasser



Obmann des GDA, Anton Kasser

Danke!



„Wir halten Niederösterreich sauber“



Auch heuer wurden die Sammeltrupps wieder von den NÖ Umweltverbänden und dem GDA mit Hilfsmitteln wie Plakaten, Sammelsäcken, Handschuhen und Warnwesten unterstützt.

Die Sammlerinnen und Sammler investierten ihre Kraft und viel Zeit in eine der zahlreichen Flurreini-

gungsaktionen, die von Gemeinden, Vereinen und Privatpersonen organisiert wurden.

„Jede/Jeder Einzelne kann mithelfen, die Wiesen entlang unserer Straßen sauber zu halten. Müll vermeiden und richtig entsorgen - für ein sauberes Mostviertel“, bedankt sich GDA Obmann Anton Kasser.



Seite 4



IMPRESSUM GDA - Gemeinde, Dienstleistungsverband Region Amstetten für Umweltschutz und Abgaben

Mostviertelplatz 1, 3362 Oehling, Tel.: 07475/53340200, Fax: 07475/53340250, E-Mail: post@gda.gv.at, <http://www.gda.gv.at>
Redaktion: Danner, Willim, Zirkler, Palmethofer, Lindorfer, Anzeige bezahlt Seite 6, Erwin Hackl, Ing. BauplanungsGesmbH Layout: Brachner-Queiser, Fotos/
Grafik: ZFG, linwol.at - AdobeStock, Umweltverband NÖ - mostropolis.at, Philip Baumgartner, Peter Führer, GDA-alle nicht sonst bezeichneten Druck: Queiser.at

Vom Abfall zum Wertstoff

Wertstoffzentren in der Region Amstetten

Der GDA hat im Einklang mit dem NÖ Landesabfallwirtschaftsplan ein neues „Verbandskonzept für Wertstoffzentren“ erarbeitet. Ziel ist eine Weiterentwicklung in Richtung nachhaltige Ressourcenwirtschaft – weg vom „Abfall“, den man loswerden will, hin zum „Wertstoff“, der recycelt wieder genutzt werden kann.

In den nächsten Jahren werden in der Region Amstetten die bestehenden Altstoffsammelzentren durch 13 moderne Wertstoffzentren (WSZ) ersetzt. 5 Standorte werden neu errichtet, 8 bestehende Standorte modernisiert und zum Teil umfangreich adaptiert.

Warum ist Recycling so wichtig?

Recycling schont natürliche Ressourcen

Durch Recycling werden Rohstoffe zurückgewonnen. Recycling reduziert also die Menge an Rohstoffen, die aus der Natur gewonnen werden müssen.

Recycling schafft Unabhängigkeit

Rohstoffe, die durch Recycling in

Österreich bzw. der EU gewonnen werden, müssen nicht aus anderen Ländern importiert werden. Das hilft dabei eine Grundversorgung mit Rohstoffen sicherzustellen, die nicht natürlich bei uns vorkommen.

Recycling ist wirtschaftlich

Die Entsorgung von Abfällen in der Müllverbrennungsanlage kostet viel Geld. Recycling hilft Entsorgungskosten zu sparen und bringt Erlöse für die gewonnenen Sekundärrohstoffe.

Welche Mehrwerte bieten die Wertstoffzentren den Bürger*innen

Elektronisches Zutritts-System

Alle WSZ werden mit einem elektronischen Zutrittssystem ausgestattet. Zutritt und Abgabe von Wertstoffen bzw. Abfällen sind damit auch außerhalb von personalbetreuten Öffnungszeiten möglich.

Mehr Kapazität, rasche Abwicklung, keine Wartezeiten

Durch die großzügige Gestaltung der

Entladebereiche bzw. Halte- und Verkehrsflächen wird die Gesamt-Kapazität der Sammelzentren deutlich erhöht. Genug Platz und umfangreiche personalbetreute Öffnungszeiten in Verbindung mit dem elektronischen Zutrittssystem ermöglichen Anlieferungen ohne Hektik und Wartezeiten.

Überdachte Lager- und Entladebereiche

Große Bereiche der WSZ werden überdacht – damit ist die Abfallentsorgung auch bei schlechter Witterung trockenen Fußes möglich.

Erweitertes Entsorgungs- und Serviceangebot

In den Wertstoffzentren werden je nach Ausstattungsvariante zwischen 65 und 90 Abfallarten übernommen (bisher ca. 50 in den größten Altstoff-Service-Zentren), sodass für (fast) jedes Entsorgungsproblem eine Lösung angeboten werden kann.

Wie nun ein solches Wertstoffzentrum aussehen wird, ergeben die Musterbilder. Für alle, die mehr wissen wollen, steht ein virtueller Rundgang per Video zur Verfügung. Dazu einfach den QR-Code verwenden.



Übrigens, Wertstoffzentren sind keine Besonderheit, diese Anlagen sind bereits in vielen Bezirken in NÖ in Betrieb. In unserer Nähe können Sie in Neumarkt, Pöchlarn oder Wilhelmsburg besichtigt werden. Dort stehen vergleichbare Anlagen in Betrieb.

Aktuelle Informationen zu den Wertstoffzentren können auch auf der GDA-Homepage unter <https://gda.gv.at/wertstoffzentren> abgerufen werden.



Das WSZ in Euratsfeld soll in der 2. Jahreshälfte in Betrieb gehen

Biotonne und das Gelbe im Sommer

Damit die Gelben Säcke und die Biotonnen im Sommer nicht Eigenleben entwickeln, hilft es einfache Tipps zu beherzigen

Tipps für die Biotonne

Das gehört in die Biotonne

- Obst- und Gemüseabfälle
- Schalen von Bananen- und Zitrusfrüchten
- verdorbene Lebensmittel ohne Verpackung, Speisereste
- Kaffeesatz, Teebeutel, Teefilter und -sud
- Eierschalen, Federn
- Haare, Tierhaare
- Knochen, Gräten
- Laub, Gartenabfälle (zerkleinerte Äste, ...)
- Holzasche (ausgekühlt)

Tipps für das Gelbe

- Verpackungen unbedingt restentleeren
- bei Milchprodukten die gesamte Milch oder das gesamte Joghurt aus der Verpackung verwenden
- Bei Tierfutterdosen mit dem Löffel auslöffeln
- Das Gelbe nicht in die pralle Sonne stellen
- Kunststoffverpackungen wie zum Beispiel Milchpackerl oder Getränkeflaschen zusammenpressen und wieder verschließen
- Den Gelben Sack fest zubinden
- Die Säcke kühl & trocken lagern, zB. in der Garage, dem Keller

Wie werde ich siefflos?

Wussten Sie, dass die Abgabe von ausgedienten Elektrogeräten an unbefugte Abfallsammler keine „gute Tat“ ist, sondern **ungesetzlich**?

Wussten Sie, dass es bei vielen Sammelstellen **ReUse-Bereiche** gibt, wo alte, noch funktionstüchtige Geräte zur Wiederverwendung abgeben werden können?

Wussten Sie, dass jeder Kühlschrank, jede Waschmaschine, jeder Herd **wertvolle Rohstoffe** wie Gold, Kupfer oder seltene Elemente wie Iridium und Tantal enthält?

Wussten Sie, dass es in Österreich mehr als **2100 kommunale Sammelstellen** gibt, wo Sie Ihr altes Elektrogerät **gratis** abgeben können?

Wussten Sie, dass Österreichs Umweltstandards zu den besten der Welt zählen? Helfen Sie mit, dass die **vorhandenen Ressourcen** im Land genutzt werden!

Alle kommunalen Sammelstellen auf www.elektro-ade.at

BITTE STOPPEN AUCH SIE DEN ILLEGALEN ABFALLEXPOR!

ELEKTROALTGERÄTE KOORDINIERUNGSSTELLE Austria GmbH

Impressum: Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Elektroaltgeräte Koordinierungsstelle Austria GmbH, Mariahilfer Str. 64, 1070 Wien
www.ade-austria.at / Foto: Shutterstock.de, photostock.de / layout: pinkpixel.com

EMIL und EMMA

Klimafreundliche Mobilitätslösungen setzen auf erneuerbare Energien

Mobilität ist oft eine Herausforderung für die Menschen am Land. Einige Gemeinden der Klima- und Energiemodellregion Amstetten haben zu diesem Problem die Lösungen gefunden. Diese heißen „EMIL“ und „EMMA“.

Das Konzept EMIL

Ehrenamtliche FahrerInnen transportieren Personen, die kein eigenes Fahrzeug besitzen, nutzen wollen oder können. Sei es zur Musikschule, zum Geschäft, zum Fußballplatz oder außerhalb der erreichbaren Öffi-Zeiten zum nächstliegenden Bahnhof. Mit dem Mitgliedsbeitrag werden Fahrzeug

und Vereinsorganisation finanziert. Vereinsmitglieder können den EMIL günstig nutzen.

Das Konzept EMMA

In der Marktgemeinde Seitenstetten gibt es das Car-Sharing namens „EMMA“. Es beruht auf dem Prinzip, dass sich mehrere NutzerInnen einen zu 100 % elektrisch betriebenen PKW teilen und damit viele Vorteile genießen.

Mit EMMA steht ein umweltfreundliches Elektroauto als Alternative zum eigenen Benzin- oder Dieselloauto zur Verfügung. EMMA ist auch ein kostengünstiger Pkw - zu bezahlen sind neben einem monat-



EMIL Ferschnitz

lichen Mitgliedsbeitrag die gefahrenen Kilometer und die Nutzungsdauer.

Bürger Energie Gemeinschaft

Erneuerbaren Strom im eigenen Nahbereich zu erzeugen und lokal verfügbar zu machen, ist Zweck der Bürgerenergiegemeinschaft (BEG) Region Amstetten, die sich in Form einer Genossenschaft gegründet hat.

„Bei der Bürgerenergiegemeinschaft gilt es eine Balance zwischen ‚Stromerzeugung‘ und ‚Stromverbrauch‘ über alle Mitglieder zu erzielen und damit eine lokale Energiesicherheit auf Basis des regional erzeugten Stromes zu ermöglichen“, erklärt Gründungsmitglied LAbg. Anton Kasser, das Prinzip der Energiegemeinschaft.

Wer nimmt teil und woher kommt der Strom?

Die Gemeinschaft besteht aus Gemeinden, BürgerInnen und Unternehmen, die sich zusammenschließen wollen,



Gründung der BEG Region Amstetten

um gemeinsam die Energiewende voranzubringen. Ziel ist die langfristige Energieversorgung auf Basis erneuerbaren Energien. Dazu nutzt man überwiegend bestehende Photovoltaikanlagen, aber auch Strom aus Biomasse und Wasserkraft kann in die Genossenschaft eingebracht werden. Ganz nach dem Motto: „Strom aus der Region für die Region“. Los geht es ab September, da wird der Betrieb gestartet.

Welche Vorteile hat eine Energiegemeinschaft?

Energiegemeinschaften ermöglichen eine dezentrale und lokale Energieversorgung, stärken die regionale Wertschöpfung und tragen zur Akzeptanz erneuerbarer Energien bei, da Bürgerinnen und Bürger selbst Teil der Energiewende sind. Der Ausbau erneuerbarer Energien schafft Arbeitsplätze und fördert die regionale Entwicklung. Die Gewinne aus der Energieerzeugung verbleiben in der Region, die Genossenschaft selbst ist gemeinnützig.



Bewusst einkaufen ...

Abfallarme Grillparty



Die ersten warmen Sonnenstrahlen zeigen sich und jeder Hobbygrillmeister holt freudig den Grill aus dem Keller.

Neue Rezepte und gute Ratschlägen zum perfekten Grillen werden ausprobiert, um die Gäste mit besonderen Leckerbissen zu verwöhnen.

Am Ende des Grillabends zeigt sich jedoch oft, dass viel zu viele Lebensmittel eingekauft wurden. Die landen dann leider meist in der Mülltonne.



Daher einige Tipps zum abfallarmen und umweltfreundlichen Grillen:

☑ Gute Planung ist wichtig:

Wichtig ist es, eine Gästeliste zu erstellen und die Ernährungsgewohnheiten der Gäste (Vegetarier, Veganer, etc.) zu kennen. So kann man die benötigten Mengen beim Einkauf besser kalkulieren.

☑ Gut gekauft ist halb gewonnen:

Pro Erwachsenen rechnet man in etwa 200 bis 300 Gramm Grillfleisch oder bei Bratwürsten und Spießen zwei bis drei Stück. Brot kann ruhig großzügiger eingekauft werden, denn meist wird im Laufe des Abends bei Baguette oder Brötchen noch zugegriffen.

Das Grillgut erst einen Tag vor der Party kaufen, sollten Gäste kurzfristig absagen oder einem das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen. Notfalls lässt sich das frische Fleisch für den nächsten Grillabend einfach einfrieren.

Immer größerer Beliebtheit erfreut sich Gemüse auf dem Grill. Entscheiden Sie sich beim Einkauf für regionale und saisonale Produkte:

☑ Grillzubehör:

Ersetzen Sie Alufolie und Aluschalen beispielsweise durch Pflanzenblätter. Als umweltfreundliche Alternative eignen sich Rhabarber-, Kohl-, Mangold-, Beinwell- und Weinblätter..

☑ Was tun mit den Resten?

Auch mariniertes Grillfleisch kann tiefgekühlt und vor der nächsten Grillfeier im Kühlschrank wieder aufgetaut werden.

Bereits gegrilltes Fleisch bewahrt man gekühlt auf. In kleine Stücke geschnitten und geröstet lassen sich daraus mit Fladenbrot und Salat leckere Döner kreieren.

Bleiben vom Grillabend Brot bzw. Brötchen übrig, können daraus Croûtons für einen Salat gemacht werden. In kleine Würfel geschnitten und in Butter knusprig gebraten, werden sie über den Salat gestreut.

Regional und saisonal

Die meisten Obst- und Gemüsesorten sind das ganze Jahr in den Lebensmittelläden erhältlich. Viele wissen daher allerdings nicht mehr, wann diese geerntet werden. Unser **Saisonkalender** gibt einen Überblick, in welchen Monaten welche Sorten bei uns regional verfügbar sind - und zeigt ebenso die Lagerfähigkeit.

Wir informieren zu **48 Obst- bzw. Gemüsesorten** bezüglich richtiger Lagerung, gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe, etc. - inkl. Rezeptvorschlägen:



Gerade in der Grillsaison lassen sich viele köstliche Gerichte auch ohne tierische Produkte zubereiten. Hier unsere Vorschläge.

Einfach QR-Code scannen!



Regionalität und Saisonalität bringen Vorteile. Das fördert nicht nur Umwelt und Klima, sondern auch für die regionale Wirtschaft und die eigene Gesundheit.

Mit dem Kauf von regionalen Lebensmitteln, z.B. im Bauernladen ums Eck, spart man Verpackung, denn die meisten Produkte sind unverpackt. Zudem wird durch kurze Transport- sowie Einkaufswege der CO₂-Ausstoß deutlich reduziert.

Klicken Sie rein unter: www.umweltverbaende.at/lebensmittel



Klicken Sie rein!

Mehr Infos zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf www.umweltverbaende.at/lebensmittel.

die NÖ Umweltverbände

Wir machen's einfach.