

1[∞] locūm

Mostviertel

Regionales Infomedium produziert vom

Die fleißigen Sammler des Bezirks!

Flurreinigungsbilanz ...

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

- Frühjahrsputz Aktion 2017 – Bezirk Amstetten
- rekordverdächtige 2255 Personen haben sich ehrenamtlich beteiligt
- unglaubliche 1426 Säcke wurden gesammelt und noch unzählige PKW-Anhänger



Seite 2





Obmann des GDA, Anton Kasser

Danke!



„Wir halten Niederösterreich sauber“

Die von den NÖ Umweltverbänden und dem Land Niederösterreich im Jahr 2006 gestartete Aktion „Wir halten Niederösterreich sauber!“ ist die größte Umweltaktion in ganz Niederösterreich. Jährlich werden von über 30.000 Freiwilligen in 600 Aktionen fast 300 Tonnen Abfälle aller Art aus der Natur gesammelt.

„Für eine saubere Umwelt packen die Menschen an, wenn sie gebraucht werden. Das zeigen die alljährlichen Frühjahrsputzaktionen sehr eindrucksvoll. Praktischen Umweltschutz zu betreiben und zu helfen, den Abfall anderer zu beseitigen, ist auch dieses Jahr wieder Motivation für tausende freiwillige Helferinnen und Helfer“, so Umweltlandesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Die Sammler und Sammlerinnen investieren ihre Kraft und viel Zeit in eine der zahlreichen Flurreinigungsaktionen, die von Gemeinden, Vereinen und Privatpersonen organisiert werden.

„Wir appellieren an die Bevölkerung, das eigene Umweltbewusstsein gerade in den kleinen, alltäglichen Handlungen zu überdenken und die eigenen Abfälle bis zur nächsten Entsorgungsmöglichkeit mitzunehmen. Immerhin gehen die Kosten der Entsorgung zum einen zu Lasten der NÖ Bevölkerung, zum anderen bedeutet die Verschmutzung auch eine Einschränkung der eigenen Lebensqualität“ so LABg Bgm. Anton Kasser, Präsident des NÖ Vereins „Die NÖ Umweltverbände“.

Selbst wenn die Arbeitszeit der freiwilligen Sammler und Sammlerinnen nicht zu Buche schlägt: Alleine die ordnungsgemäße Entsorgung der im Vorjahr in der Natur aufgelesenen Abfälle kostete über 60.000 Euro!

Jeder einzelne kann mithelfen dass die Wiesen entlang unserer Straßen sauber bleiben. Müll vermeiden oder richtig entsorgen - für ein sauberes Niederösterreich“.



Interview mit Michael Nährer

Wie gehen Niederösterreichs Spitzenköche mit dem Thema „Lebensmittel im Abfall“ um? Die NÖ Umweltverbände befragten Gastwirt und Spitzenkoch Michael Nährer.



Das Gasthaus Nährer wurde 1949 von den Großeltern, Familie Zuser, gekauft und war damals ein Viehhandel und Wirtshaus. 1980 übernahm Maria Nährer das Gasthaus, das sie im September 2010 an ihren Sohn Michael in der 3. Familiengeneration übergab.

Der gebürtige Niederösterreicher ist ein leidenschaftlicher Koch, dem eine unheimliche Begabung im Abschmecken nachgesagt wird. Im „Taubenkobel“ von Walter Eselböck hatte er seinen ersten Kontakt mit der Haute cuisine, danach lotete er bei Kochlegende Marc Verrat in Frankreich die Grenzen seines Geschmacks aus. Im Mai 2007 gab er dem Ruf der Heimat nach und kehrte hinter den Herd des elterlichen Gasthauses in Rassing bei Kapelln zurück - welches er 2010 übernahm.

Was fällt Ihnen als Erstes ein, wenn Sie die Stichworte „Lebensmittel im Abfall“ hören?

Am schlimmsten finde ich, wenn noch voll gebrauchsfähige Produkte weggeschmissen werden, nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist.

Beschreiben Sie den Inhalt Ihres Kühlschranks?

Butter, Marmelade, Käse und Mineralwasser sind immer vorhanden. Spezialöle, von denen man nur geringe Mengen benötigt, wie z.B. Mandelöl, werden bei mir ebenfalls im Kühlschrank gelagert. Aber auch einige scharfe Sachen, wie Chilipasten, findet man dort. Das älteste Produkt in meinem Kühlschrank ist ein 12 Jahre alter Balsamico.

Was ist Ihr liebstes Restessen?

„Ein Restlpfandl“ - einfach alles klein schneiden, egal ob Gemüse, Wurst, Bratenreste, Nudeln, Kartoffeln, Knödel, in einer Pfanne anbraten, mit Kräutern würzen und eventuell ein Ei dazu.

Was ist denn so eines Ihrer „schrägsten“ Rezepte?

Für sehr viel Aufruhr hat der „Bananensplit vom Alpenlachs“ gesorgt.

Das ist Lachsforelle mit Erdäpfel-Vanilleschaum, Senfsauce mit Bananen, geröstete Mandeln und altem Balsamico.

Von welchem Lebensmittel wünschen Sie sich eine lebenslange Versorgung?

Natürlich Salz und Gewürze, da für mich nichts schlimmer ist, als wenn etwas fad schmeckt. Unverzichtbar für mich ist auch frisches, vollwertiges Brot.

Welches Gericht essen Sie überhaupt nicht?

Ich esse eigentlich alles, das gut zubereitet und gewürzt ist, nur Hirn mit Ei muss ich nicht unbedingt haben.

Welche Zutat wird überschätzt?

Die meisten Modeprodukte, wie die sogenannten Superfoods. Da werden kleine Einheiten von Beeren oder Samen zu einem sehr hohen Preis verkauft, die in fernen Ländern billigst hergestellt werden. Diese Lebensmittel sind oft mit Pilzen und Dioxinen belastet und das streut man sich dann übers gesunde Frühstück. Mit heimischen Beeren und Petersilie könnte man meist die gleiche Wirkung erreichen.

Wann bzw. von wem wurden Sie mit der Leidenschaft fürs Kochen angesteckt?

Ich hab immer gerne gegessen und dadurch hat mich auch bald interessiert, wie das alles zubereitet wird. Als ich mit 9 Jahren selbst Salzburger Nockerl gekocht habe, war für alle anderen klar, dass ich einmal Koch werden würde. Ich habe später alle Bereiche im Gastgewerbe ausprobiert, aber bald das Gefühl gehabt, dass ich in der Küche am meisten bewegen und meine Kreativität ausleben kann.





Essen gekocht, portioniert und tiefgekühlt. Dadurch kann man alle eingekauften Lebensmittel verwerten und es bleibt nichts mehr übrig. Dafür ist es allerdings notwendig, dass man vor dem Einkauf genau überlegt, welche Produkte man in welcher Menge benötigt.

Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein?

Vieles kaufe ich bei regionalen Produzenten, wie Erdäpfel, Gemüse, Eier, aber auch Fleisch beim Bauern oder Fisch in der Fischzucht. Auf Grund der Dimensionen, die für das Gastgewerbe benötigt werden, ist es trotzdem oft notwendig beim Großhandel zu kaufen. Selbstverständlich kaufen wir auch dort österreichische Produkte und achten auf Frische und Qualität. Unser Lokal ist ein zertifizierter AMA Gastrosiegelbetrieb.

Kochen Sie zu Hause lieber selbst oder lassen Sie sich auch gerne verwöhnen?

Ich koche meist selbst, da ich ein rationeller Typ bin. Mir geht die Zubereitung um einiges schneller von der Hand als meiner Frau.

Oft gibt es Rezepte, bei denen Zutaten überbleiben, wie 1 Dotter, 1/2 Becher Rahm, 1/2 Zitrone und Ähnliches. Wie verhindert man, dass man solche Lebensmittel wegwirft?

Da die Leute immer weniger Zeit haben und kochen daher immer mehr zum Luxus wird, finde ich den neuen Trend, der gerade aufkommt sehr interessant. Da wird einmal in der Woche eingekauft und gleich für die ganze Woche

Was bekommen überraschend ankommende Gäste serviert?

Selbstgebackenes Brot, guter Käse, geräucherte Würste und eingelegtes Gemüse sind immer im Haus - oder ich koche schnell eine gute Suppe.

Wo fallen in einem Restaurant die meisten Lebensmittelabfälle an?

Bei uns fallen kaum Lebensmittelabfälle an. Wir verwenden Gemüseabschnitte und Fleischreste vom Zuputzen für Suppen, Fonds oder Saucen. Dadurch, dass wir genau kalkulieren und vieles à la minute kochen, wird nichts verschwendet. Sollte doch mal etwas zu viel gekocht werden, wird was geht vakuumiert und tiefgekühlt oder das Personal verköstigt.

Was sind Ihre persönlichen Tipps gegen die Lebensmittelverschwendung?

Vor dem Einkaufen in den Kühlschrank schauen, was eventuell aufgebraucht gehört, dann überlegen was man kochen will, und unbedingt eine Einkaufsliste schreiben. Ganz wichtig ist auch die richtige Lagerung der Lebensmittel. Viele Gerichte kann man am nächsten Tag nochmals aufwärmen oder abändern. Einfach mal ausprobieren und kreativ sein.

Restrezept:

Wurstfleckerl für 4 Personen:

- 250 g Fleckerl
- 200 g Wurst- u. Schinkenabschnitte (in Würfel geschnitten)
- 1/2 Zwiebel gelb, geschnitten
- 40 g Butter
- 200 g Rahm
- 1/2 Knoblauch gepresst
- je 2 EL Schnittlauch & Petersilie geschnitten
- Majoran getrocknet
- Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle



Fleckerl in Salzwasser kochen - abseihen - Zwiebel mit Wurst und Schinken in Butter anschwitzen - mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen - Fleckerl dazugeben - mit Rahm abrühren - abschmecken - mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen... Mahlzeit!

Strengberg Bezirkssieger

in der „NÖ Photovoltaik Liga“



v.l.n.r.: UGR Gabriele Staffel, Bgm. Roland Dietl, LAbg. Bgm. Anton Kasser und GR Lukas Schatzl mit dem „Meisterteller“ der PV Liga und modernen PV-Modulen

Seite 6

Die Marktgemeinde Strengberg darf sich über den Bezirkssieg bei der NÖ Photovoltaikliga freuen. Die PV-Liga, welche vom Land Niederösterreich und der Energie- und Umweltagentur NÖ mit Unterstützung der Netzbetreiber und der Firma Ertex-Solar veranstaltet wird, stellte diesmal den Leistungszuwachs pro Einwohner in den Mittelpunkt der Bewertung.

„Das Mostviertel ist bei der „Stromproduktion aus der Sonne“ gut unterwegs. Insgesamt ist die Photovoltaikleistung pro Kopf im westlichen Niederösterreich bedeutend höher als in anderen Landesteilen. Wir haben einen kontinuierlichen Zuwachs, wie die Erhebung der PV-Liga gezeigt hat. In 31 Gemeinden des Bezirks Amstetten sind Steigerungen der installierten Photovoltaikleistung zu registrieren und das trotz eines ho-

hen Ausgangsniveaus.“, zeigt sich GDA-Obmann LAbg. Anton Kasser erfreut, der gleichzeitig der Gemeinde Strengberg besonders gratuliert.

Mit einem Zuwachs von 98 Watt pro Einwohner innerhalb eines Jahres hat sich die 2.028 EinwohnerInnen zählende Gemeinde Strengberg klar zum Bezirkssieger der „NÖ Photovoltaik-Liga“ gekürt. Gefolgt von der Gemeinde Behamberg mit 68 Watt/EW und der Stadt Haag mit einem Zuwachs von 45 Watt/EW.

„Als Bürgermeister freut mich diese Auszeichnung natürlich besonders. Insgesamt haben wir in Strengberg 62 PV-Anlagen, wobei kürzlich eine Großanlage und mehrere Kleinanlagen ihren Betrieb aufgenommen haben“, so Bgm. Roland Dietl.



Kaufen Sie nur so viel, wie Sie auch tatsächlich benötigen. Lagerungstipps finden Sie unter www.abfallverband.at

© Reinhold Prandl

Hand auf's Herz

wann haben Sie im Jahr 2017 zum ersten Mal

Erdbeeren gegessen. Das Angebot ist durchgängig und oft verlockt es uns so, dass wir zugreifen. Dies gilt nicht nur für Erdbeeren, die eigentlich aus Österreich im Juni zur Verfügung stehen und nicht im Februar. Dies gilt für viele andere Produkte auch. Aus Umweltsicht betrachtet wird da viel Kohlendioxid freigesetzt, um sie in Spanien und anderen Ländern auch im Winter zu produzieren und zu uns zu bringen.

Natürlich ist das nur eine Kleinigkeit, ein kleiner Beitrag zum Klimawandel. Diese vielen Kleinigkeiten bedingen aber den globalen Klimawandel in Summe, natürlich gemeinsam mit den großen CO₂-Erzeugern, wie Chi-



Geschäftsführer des GDA, Wolfgang Lindorfer

na und USA. Insgesamt ist der Klimawandel oder anders gesagt, die Erderwärmung etwas sehr Ungreifbares für uns geworden. Erderwärmung hört sich ja auch irgendwie kuschelig an, jedenfalls nicht dramatisch schlimm und solange die Almen blühen, gilt die Welt in Österreich als heil. Doch wenn man etwas hinter

die Fassade schaut, findet man sehr wohl die Hinweise auf den Klimawandel und die Erderwärmung. Was da auf uns zukommt, nun richtigerweise vielleicht auf die kommenden Generationen, also unsere Enkel, ist nicht mehr aufzuhalten. Oft wird zitiert „Global denken, lokal handeln“.

Nun, wie die letzten Wochen gezeigt haben, ist das nicht in allen Köpfen und schon gar nicht in den Entscheidungsträgern großer Nationen der Welt, doch in unseren Köpfen sollte es sein. Wenn wir öfter vom Auto aufs Fahrrad umsteigen, wenn wir auf die Erdbeeren und andere Produkte die nicht saisonal aktuell sind, verzichten.

RUND GEHT'S!

1,4 Millionen Tonnen biogener Abfall
sind der Rohstoff für Komposterde oder Energie.



Eine Initiative der österreichischen Abfallwirtschaft in Zusammenarbeit mit gda.gv.at rundgehts.at



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: Zirkler, Lindorfer; GDA Layout: Brachner; Queiser Fotos: Pöchhacker, Gemeinden Druck: Queiser.at

Biotonne im Sommer richtig nutzen

Geruch entsteht durch falsches Biomaterial bzw. durch Luftabschluss. Beides können Sie vermeiden, indem Sie nur trockene Bioabfälle und keine Flüssigkeiten, wie Marinaden oder Suppen in die Biotonne einbringen. Wenn Sie zusätzlich noch den Deckel des Abfallbehälters einen Spalt von ca. 3 bis 5 cm offen lassen, kommt es zu einem Luftaustausch und damit vermeiden sie Geruchsbelästigung. Auch ein Befall durch Maden wird so verhindert. Ein weiterer wichtiger Punkt ist ein geeigneter Aufstellungsort, der möglichst im Schatten des Grundstückes liegen sollte.

Ja, bitte Obst- und Gemüseabfälle, Gartenabfälle, Speisereste, Haare, Kaffee- und Teesud samt Filter, Eierschalen, Federn, Schnittblumen, Topfpflanzen, Kleintiermist



Nein, keinesfalls Plastiksackerl, Katzenstreu, Windeln, Staubsaugerbeutel, Kehricht, Speiseöl- und Speisefett, Flüssigkeiten, verpackte Lebensmittel, Milch- und Saftpackerl



Mysterien der Abfalltrennung

Getrennte Sammlung ist Unsinn ?!

Ein gängiger Vorwurf lautet, dass Plastik für die Müllverbrennungsanlagen gebraucht wird, damit der Restmüll besser brennt. „Stimmt nicht“, sagt Günter Zellinger von der Müllverbrennungsanlage in Arnoldstein.

Restmüll hat einen Heizwert, der mit Braunkohle vergleichbar ist, und brennt ganz von allein, auch ohne Kunststoffverpackungen. „Zu viel Kunststoff ist sogar kontraproduktiv“, so Zellinger. „Die Wärmeleistung ist in der Müllverbrennung nach oben begrenzt.“

Der Restmüll muss in der Müllverbrennung weder vorbehandelt noch mit Zusatzbrennstoff versehen werden. Müll verbrennt bei mehr als 850 Grad Celsius selbständig, die Abwärme wird zur Energieerzeugung genutzt. Also keine Rede davon, dass durch die getrennte Sammlung der Restmüll nicht mehr selbstständig brennen würde.

Mit dem Restmüll landen in den Verbrennungsanlagen nur Kunststoffverpackungen, die stark verschmutzt sind, oder nur mit großem Aufwand getrennt werden können, wie etwa sehr kleine Teile. Sie werden auch zur Energieerzeugung in industriellen Anlagen wie zum Beispiel Zementwerken genutzt und ersetzen damit fossile Brennstoffe, denn Kunststoff besteht zum Großteil aus Erdöl.

„Kunststoffverpackungen – wie etwa PET-Flaschen – und Verpackungen aus Papier, Metall oder Glas sind zu wertvoll für das Feuer. In rohstoffarmen Ländern wie Österreich sind sie für die Industrie ein wertvoller Rohstoff für die Herstellung neuer Produkte; im Restmüll wären sie verloren“, erklärt Christoph Scharff, Vorstand der ARA AG. Beim Recycling wird aus Altpapier wieder Papier, farbsortiertes Bunt- und Weißglas wird zu neuen Flaschen und Metalle zu vielfältigen

Neuprodukten wie Automobilteilen. Aus gesammelten PET-Flaschen werden wieder neue PET-Flaschen produziert. „Bei PET to PET erzeugen wir lebensmitteltaugliches PET-Recyclat. Durch den Einsatz neuester technischer Verfahren ist es uns möglich, den hohen Anforderungen an Lebensmittelverpackungen gerecht zu werden und aus gebrauchten Flaschen einwandfrei lebensmitteltaugliches Recyclat für Getränkeverpackungen herzustellen“, erklärt Christian Strasser, Geschäftsführer der PET to PET Recycling Österreich GmbH. Derzeit stecken in Getränkeverpackungen aus PET-Material durchschnittlich schon über 30 Prozent PET-Recyclat, in einzelnen Flaschenarten sogar schon bis zu 100 %. Die Verschlüsse auf den PET-Flaschen werden ebenfalls recycelt.

Quelle: Auszüge aus Trennt, ARA AG

