

Daheim im Mostviertel

# MOSTLAND shop *Selbstbedienung*

*Selbstbedienungsmarkt*

Mo-Sa: 7-20 Uhr, Sonn- und Feiertag: 8-20 Uhr

*Neu in Ludwigsdorf*

*direkt bei der Tankstelle / Landmaschinen Scheuch*



# Träumst oder du noch spielst du schon?



Egal wovon du träumst – bei uns kannst du  
dein Trauminstrument lernen!

Jetzt anmelden und schon geht's los.

Alle Infos findest du **auf unserer neuen Webseite!**

[www.msmost4.at](http://www.msmost4.at)



„ Musik kann  
die Welt ver-  
ändern, weil  
sie Menschen  
verändern  
kann. “

Bono, U2.

**Gemeinsam Musik erleben und Musik lernen. Das tun wir in der Musikschule Mostviertel. Wir, das sind 30 engagierte Lehrer\*innen, die 39 Fächer in Einzel- und Gruppenstunden unterrichten, und darüber hinaus unsere Schüler\*innen dabei begleiten, Musik ins tägliche Leben zu integrieren, hören zu lernen und gemeinsam in Ensembles und Orchestern zu musizieren.**

**Diese drei wichtigen Säulen machen unsere Schule aus:**

**Individuell lernen:** 39 Fächer werden an der Musikschule Mostviertel einzeln oder in Gruppen unterrichtet. Wir haben auf unserer neuen Webseite viele Informationen über alle unsere Angebote vorbereitet, damit du dir ein Bild davon machen kannst, wie groß und breit gefächert die Welt der Musik ist. Klick dich einfach mal durch und schau rein was dich interessiert!

**Gemeinsam lernen:** Zusammen grooven, miteinander lauschen. Im Rahmen unse-

rer Ergänzungsfächer musizieren wir als Team was das Zeug hält. Verschiedene Ensembles, Orchester und die Musikkunde sind Teil des Unterrichts und komplettieren die Ausbildung an unserer Schule. Wir treten auch gemeinsam auf. Nichts ist schöner als mit Gleichgesinnten aufzuspielen. Auch das möchten wir euch mitgeben.

**Hören & Erleben:** Musik heißt nicht nur Noten lesen zu können oder ein Instrument zu spielen, sondern so viel mehr. „Das Beste an der Musik steht nicht in den Noten“, hat Gustav Mahler gesagt und so sehen wir das auch. Das, was nicht in den Noten steht, muss man fühlen und erleben. Deshalb bieten wir – auch im Rahmen einiger Kooperationen – vielfältige Möglichkeiten an, Konzerte und Veranstaltungen zu besuchen.

**Also: Schaut rein und stöbert in unserem Angebot! Wir freuen uns, schon bald gemeinsam mit euch zu musizieren!**

**Alle Infos & direkt online zum Instrument anmelden unter:**

[www.msmost4.at](http://www.msmost4.at)

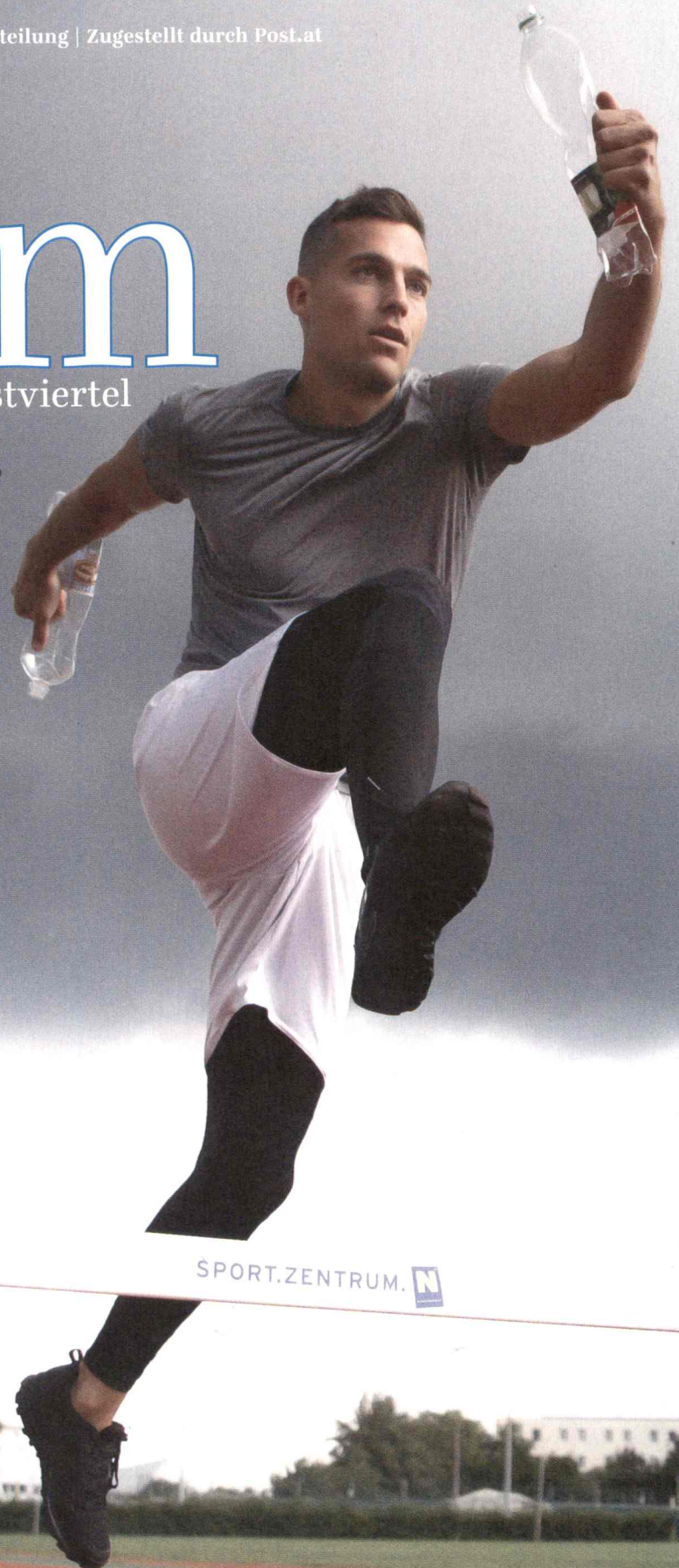
# ∞ locūm

Mostviertel

Regionales Infomedium produziert vom

gemeinde  
dienstleistungsverband  
region amstetten  
umweltschutz und abgaben

gda



SPORT.ZENTRUM. N

# Abfalltrennen – Bezirk Amstetten

## Die Abfall- & Recyclingbilanz in der Region Amstetten zeigt wichtigen Klimaschutzbeitrag erkennen

Wir liegen im Jahr 2020 mit 72% zum zweiten Mal über unserem Wunschziel von 70% an Abfällen, die nicht in die Verbrennungsanlage nach Dürnrrohr gehen“, erklärt GDA-Obmann LAbg. Bgm. Anton Kasser. Dass die „Recyclingkennzahl“ gegenüber dem Vorjahr doch deutlich gestiegen ist, unterstreicht auch das starke Bewusstsein der Bevölkerung für die Mülltrennung. Positiv auch, dass die Menge an Restmüll, Sperr- und Gewerbemüll, der verbrannt werden muss um 1,5% gesunken ist. Gestiegen sind die Sammelquoten bei Grünschnitt um 28,9%, was sehr positiv ist, weil somit keine illegalen Entsorgungen stattfinden.

### Einladung Trennen & Recycling

Der gesamte Abfallanfall ist jedoch um 6,1% gestiegen. „Ich lade alle Bürgerinnen und Bürger der Region Amstetten weiterhin dazu ein die Mülltrennung möglichst genau durchzuführen. Das Angebot des GDA bei den Recycling-Platz´In sowie die Sammlung von Altpapier und Gelber Sack beim Haus und die Abgabemöglichkeiten in den Altstoffzentren, bieten dazu ausreichend Gelegenheit“, appelliert



Obmann des GDA  
Anton Kasser

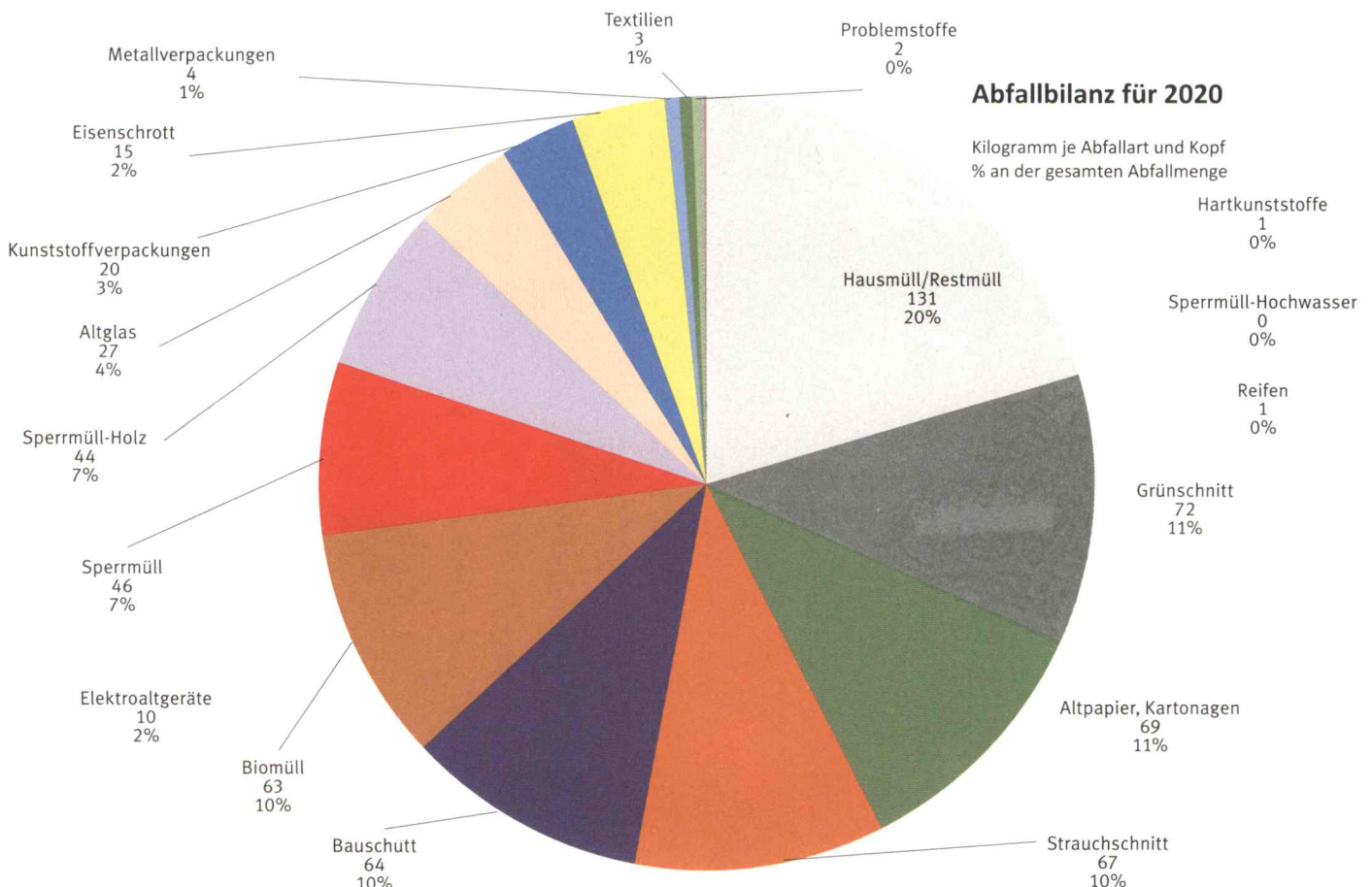
Kasser, mit dem Ziel die Wiederverwendung und Verwertung von Abfällen weiter auszubauen.

### Dichtes Recyclingnetzwerk

Dazu stehen den Bürgerinnen und Bürgern im Bezirk Amstetten die 25 Altstoffsammel- und Servicezentren, die 300 Recycling Platz´l sowie die 40 Grün- und Strauchschnittsammelstellen zur Verfügung“, verweist Bgm. Manuela Zebenholzer – GDA-ObmannStv. auf die, trotz Corona, zur Verfügung stehenden Angebote zur Abfalltrennung. „Alle Informationen zu Klimaschutz, Abfalltrennung, Abfuhrterminen und Öffnungszeiten gibt es rund um die Uhr unter [www.gda.gv.at](http://www.gda.gv.at) oder in der GDA App, die kostenlos in

Seite 2

## 649 Kg Abfall pro Kopf im Jahr 2020



# Amstetten nimmt 70% Hürde

ein gutes Ergebnis. Die Menschen haben Mülltrennung als  
und machen aktiv mit beim Trennen.

Ihrem APP-Store erhältlich ist“, betont Bürgermeister Karl Huber – GDA-ObmannStv. und verweist auf den Recycling-Kostenbeitrag von 60 Cent je Haushalt und Tag. Insgesamt sind 649 kg Abfall je Kopf im Jahr 2020 angefallen.



Obmann-Stv. des GDA  
Manuela Zebenholzer

die Übernahme auf den Altstoffsammel- und ServiceZentren, die in Zukunft zu Wertstoffzentren umgebaut werden müssen.

### Mehr unverpackt einkaufen

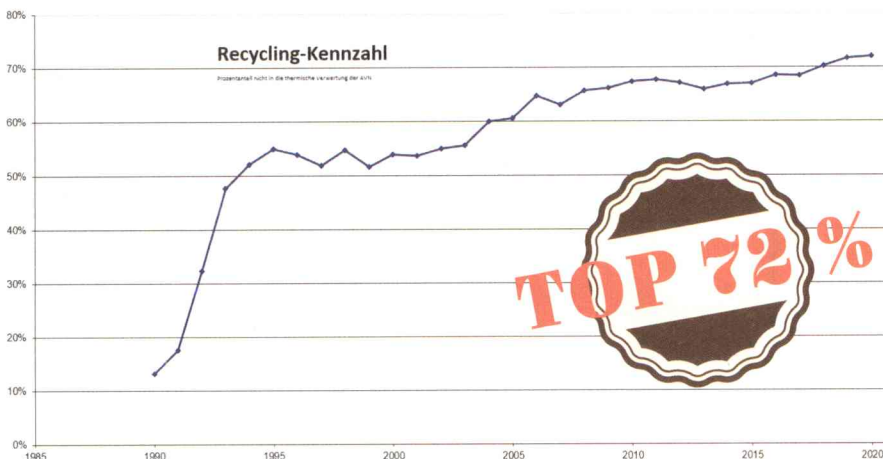
Darüber hinaus werden bereits viele kurzlebige Verpackungstoffe aus Kunststoff durch andere Verpackungen ersetzt. Achten Sie bei Ihrem Einkauf darauf oder nutzen Sie die wenig oder unverpackten

Produkte. In vielen Bereichen sind auch die Hersteller gefordert auf Reparierbarkeit und Langlebigkeit zu achten. Qualität statt Schnäppchen

kaufen. Wir sind also in der Region für die zukünftigen Recyclingvorgaben gut gerüstet auch dank Ihrer Mithilfe bei der Abfalltrennung.



Obmann-Stv. des GDA  
Karl Huber



### Mehr Information

Wenn Sie aktiv mitmachen möchten, gerne, dazu gibt es auch viele Informationen, die Sie alle unter [www.gda.gv.at](http://www.gda.gv.at) abrufen können. Nutzen Sie auch die GDA App, kostenlos im App Store erhältlich und erfahren Sie alles zum Thema Abfalltrennung, ASZ Öffnungszeiten, Abfuhrtermine und Umweltschutz.

### Gratis Recycling-APP

Mit dem zweimaligen überspringen der 70 %-Hürde haben wir einen wichtigen Teilerfolg erzielt, aber die durch die EU vorgegebenen Recyclingziele werden zusätzliche Anstrengungen erfordern. Wir sind im Bezirk Amstetten gut aufgestellt, jedoch wird es notwendig sein, die Abfalltrennung weiter zu Attraktiveren. Dazu werden in den kommenden Monaten die Recycling Platzl gereinigt und für die Zukunft fit gemacht.

### Mehr Trennen - mehr Recycling

Auch die Trennung der Verpackungsabfälle, die in den Gelben Sack kommen, hat noch ein Verbesserungspotential ebenso wie



Ich bin ein QR-Code. Hinter mir verstecken sich Informationen oder LINKS, die im Internet abrufbar sind. Dazu benötigst du einen QR-Reader den dein Handy hat oder den du gratis aus deinem APP Shop auf ein Handy laden kannst.

# Wasserversorgung 2050



benötigt die Mithilfe aller Beteiligten



Innerhalb der Region Amstetten gibt es Unterschiede in der Wasserversorgung. Manche Gemeinden sind mit ausreichenden Quell- und Brunnenwasserreserven ausgestattet, während es anderenorts in den letzten Jahren zu Trinkwasserknappheit kam. Mit der KLAR!-Maßnahme „Wasserversorgung 2050“ wird die zukünftig nötige Wasser-Transportinfrastruktur anhand einer detaillierten Studie erhoben.

## Nachhaltige Wasserversorgung

Ziel ist es, vorrausschauend Unterschiede ausgleichen zu können und eine nachhaltige Wasserversorgung für die Gesamtregion sicherzustellen. GDA Obmann LAbg. Bgm. Anton Kasser bei der Studienpräsentation: „Die Gemeinden sind sich der Aufgabe bewusst, auch für die kommenden Jahrzehnte die Wasserversorgung für alle Bürgerinnen und Bürger in der Region sicherzustellen und investieren so in die Zukunft. Neben der Wasserversorgung ist auch die Retention, also das Regenwasser so lange wie möglich in der Region zu halten und nicht schnellstmöglich abzutransportieren, besonders wichtig. Regenwasser, speichern und als Brauchwasser nutzen oder gezielt versickern lassen um das Grundwasser zu speisen. Die KLAR! Amstetten möchte den bewussten Umgang mit Wasser fördern!



## Was tun gegen die Hitze?

In der KLAR! Amstetten Nord ist laut ZAMG zukünftig mit bis zu 12 zusätzlichen Hitzetagen mit über 30°C im Schatten zu rechnen. Vor allem in Stadt- und Ortszentren an denen es große Asphaltflächen und wenige Schattenspendler gibt ist die Wärmebelastung deutlich spürbar. Sie wirkt sich auf uns alle, vor allem aber auf ältere und kranke Menschen aus. Diese leiden besonders unter Hitzestress.

## Trinkbrunnen kommen

Öffentliche Trinkbrunnen und Wasserspender sind da eine willkommene Abkühlungsmöglichkeit. Die KLAR! Amstetten hat mit zwei regionalen Schlosserbetrieben neue Trinkbrunnen für öffentliche Plätze entwickelt. „Neben ambitioniertem Klima-

schutz ist es wichtig, in Ortszentren für Bürgerinnen und Bürger frei zugängliche Trinkwasserstellen und kühle Rückzugsorte zu schaffen. Mit den von uns mitentwickelten Trinkbrunnen gibt es nun ein passendes, leistbares und vor allem regional produziertes Angebot“ so GDA Obmann Kasser.

Ziel der KLAR! Amstetten ist es in allen 35 Mitgliedsgemeinden der Region einen neuen, öffentlichen Trinkbrunnen zu errichten!



## KlimawandelAnpassungsRegion!

„Eine Anpassung an den Klimawandel auf kommunaler und regionaler Ebene ist unumgänglich. Die Palette an Anpassungsmaßnahmen ist daher bei uns genauso vielfältig - wie unsere Region, die von der Donau im Norden bis in die Ybbstaler Alpen im Süden, reicht!“

Mehr Infos unter [www.gda.gov.at/trinkbrunnen](http://www.gda.gov.at/trinkbrunnen)

## 60 Cent Recyclingbeitrag pro Haushalt und Tag



beinhaltet die ASZ-Nutzung, Grün- & Strauchschnittplätze, Problemstoffabgabe, Elektroaltgeräte, Sperrmüll, Recyclingplatz für Verpackungen aus Glas, Metall sowie beim Haus

240 Liter Restabfall	13 x entleert	€ 153,02
120 Liter Bioabfall	26 x entleert	€ 51,48
240 Liter Altpapier	6 x entleert	€ 00,00
<b>in Summe</b>		<b>nur 60 Cent täglich</b>



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:

**Radieschen**

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

**Paprika**

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

**Brombeeren**

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

**Erdäpfel**

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

**Fisolen**  
Juni - September

Fisolen werden auch grüne Bohnen genannt. Jedoch weisen sie nicht den typischen, heißen Bohnengeschmack auf. Nur ältere Junge Fisolen haben einen scharfen und sehr neutralen Geschmack. Daher werden sie gerne mit delikaten Speck zubereitet.

**Gesundheitliche Inhaltsstoffe**  
Fisolen überlegen sich allem durch ihren hohen Phosphorgehalt, der sie zu einer wertvollen Quelle an natürlichen Enzymen macht. Die reichlich enthaltenen Ballaststoffe wirken sich förderlich auf die Verdauung aus. Sie enthalten auch reichlich Nucleinsäure. Diese unterstützen alle Enzyme, die für ein gesundes Blut verantwortlich sind. Fisolen liefern außerdem viel Phosphor, Eisen, auch Vitamin B 5 genannt - ein Neurotransmitter, Antioxidans, aber nicht zu hoch und unter Lebererkrankung sollte nicht zu viel sein.

Die Hülsenfrüchte weisen auch einen hohen Gehalt an Mineralstoffen sowie eine Vielzahl an Vitaminen auf. Die enthaltenen sekundären Pflanzenstoffe, so genannte Saponine, wirken kreisläufigerregend, cholesterinsenkend, antihypertensiv und entzündungshemmend.

Frische Fisolen aber nur roh essen! Sie enthalten den gesundheitsfördernden Enzymstoff Phasin. Dieser löst Blasensteine, Quarkfäden und schwere Magen-Darm-Beschwerden aus und kann sogar Krebs bekämpfen. Durch Hitze wird dieser Stoff abgebaut.

**Lagerung**  
Frische Fisolen sind rechtlich haltbar. Ohne Kühlung halten sie nur wenige Stunden frisch. Deshalb wird ein großer Anteil der Ernte industriell verarbeitet.

In einem Kuchlein zum morgigen können Fisolen im Gefrierschrank ein bis zwei Tage gelagert werden. Bitte Bohnen bevorzugen für den Frischverzehr. 15 Minuten in kaltes Wasser geben und abkühlen lassen.

**Rezeptvorschläge**

**Fisolenfleisch**  
Zubereitung: 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehen, 1 Paprika, 1 Karotte, 100g Mezzeta, 10g Öl, 1 TL Öl.

**Zubereitung**  
Zubereiten und knusprig schmecken. Mit heißem Öl anbraten. Mit 1 Liter Wasser aufgießen und die Gewürze zugeben. Die Zwiebeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden, zerlegen und zugeben. 10 Minuten köcheln lassen. Die Würfel in Scheiben schneiden und mit dem Fisolen in dem Topf geben. Für 10 Minuten ohne Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen und ab und zu durchrühren. Vor Servieren Suppenbecken einreiben und den Beifall nachschmecken.

**Alternative Fisolen**  
Zubereitung: 4 Portionen, 1 kg Fisolen, 1 TL Salz, 1 Zwiebel, 1 Paprika, 1 Knoblauchzehen, 10g Öl, 1 TL Öl.

**Zubereitung**  
Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Fisolen waschen, putzen und gründlich schneiden. In warmen Topf die Fisolen knusprig mit Wasser befeuchten, mit wenig Salz, Essig, Öl und Pfeffer anbraten, kurz vor Ende den Beifall zugeben, köcheln lassen in Gläser füllen. Die Oberfläche kann mit Öl abdecken, die verschließen.

**Umweltverbände**

**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 Einkaufswegen der CO<sub>2</sub>-Ausstoß deutlich reduziert.

Klicken Sie rein unter: [www.umweltverbaende.at/lebensmittel](http://www.umweltverbaende.at/lebensmittel)



Klicken Sie rein!  
Mehr Infos zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf  
[www.umweltverbaende.at/lebensmittel](http://www.umweltverbaende.at/lebensmittel)



Wir machen's einfach



# Vielfalt & Klimawandel



jetzt werden aus nicht genutzten Bodenflächen üppige und natürliche Blühwiesen



**Wieso ist die Erhaltung von vielfältigen Ökosystemen ein so wichtiges Thema?**

Man könnte meinen, dass das nichts mit Klimaschutz zu tun hat – teilweise stimmt das auch, denn Klimaschutzmaßnahmen haben immer etwas mit der Einsparung von Treibhausgasen zu tun. Was viele nicht wissen ist, dass „Klimawandel-Anpassung“ ebenso wichtig ist wie Klimaschutz.

## Biodiversität und der Klimawandel

Die Region Amstetten ist eine Kulturlandschaft. Alle Lebewesen und Pflanzengemeinschaften sind hier auf das Leben mit den Menschen abgestimmt. Ähnlich wie auf Almen können Blumenwiesen nur bestehen, wenn sie mindestens einmal jährlich gemäht werden. Ansonsten würden sich bald Büsche und Bäume breit machen. Im Projekt „Inseln der Artenvielfalt“ – einer Kooperation der Zeidler mit der Klimawandel-Anpassungsmodellregion (kurz KLAR!) – werden aus nicht genutzten Bodenflächen üppige und natürliche Blühwiesen. Sie sollen das Thema auch in das Bewusstsein der Bevölkerung tragen. „Je größer die Arten-



v.l.n.r.: Zeidlermeister Leopold Schalhas und LAbg. Bgm. Anton Kasser mit Franziska und Gabriele Pechhacker bei ihrer frisch angelegten „Insel der Artenvielfalt“ in Aschbach.

vielfalt, desto besser kann sich das Ökosystem an den Klimawandel anpassen!“, so LAbg. Bgm. Anton Kasser, Obmann des GDA. „Die Zeidler“ erzeugen hochwertige und regionale Honigprodukte und sind sich der Bedrängnis für Insekten – wie auch der Bienen – durch menschliche Einflüsse bewusst. Um allen Insekten auch in Zukunft möglichst viele naturnahe (Über-) Lebensräume bieten zu können, setzen sie sich dafür ein, dass mehr Blühwiesen in der Region erhalten bleiben und sogar wieder entstehen. Eine Klimawandel-Anpassung kann nur durch den Erhalt möglichst vieler lebendiger

Ökosysteme funktionieren. „Insekten sind ein bedeutender Bestäuber der heimischen Pflanzen. Deswegen sind sie für unsere Landwirtschaft von grundlegender Bedeutung. Lassen auch Sie naturnahe Blühwiesen in ihren Gärten und auf ihren Restflächen stehen. So geben sie der heimischen Artenvielfalt eine Chance zu überleben!“, so der Appell der Imkerin Franziska Pechhacker, die gemeinsam mit Ihrer Familie eine der größten „Inseln der Artenvielfalt“ mit rund 1,3 Hektar in Aschbach geschaffen hat.

Die „Inseln der Artenvielfalt“ sind unter [www.gda.gv.at/inseln-der-artenvielfalt](http://www.gda.gv.at/inseln-der-artenvielfalt) zu finden.



**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](mailto:post@gda.gv.at), <http://www.gda.gv.at>

Redaktion: Danner, Willim, Lindorfer, Gmünd, GVU-KremsLand, Zwettl; Anzeigen Seite 3 und 7, Layout: Brachner-Queiser Fotos: ZFG, linwol.at, Studio 08/16 - AdobeStock\_331160012,

Umweltverband NÖ - [www.POV.at](http://www.POV.at), [POV4829](http://POV4829), AGR, EAK, [mostropolis.at](http://mostropolis.at), GDA-alle nicht sonst bezeichneten Druck: Queiser.at

# Kleingeräte und Batterien gehören NICHT in den Restmüll!

Auch wenn sie noch so winzig sind – Kleingeräte und Batterien haben nichts im Restmüll verloren. Elektrische Zahnbürsten, elektronisches Kinderspielzeug, Rasierapparate, Fernbedienungen – sie sind klein und handlich und landen, wenn sie kaputt sind, leider oftmals im Hausmüll. Doch auch kleine Elektrogeräte enthalten neben wertvollen Rohstoffen auch gefährliche Inhaltsstoffe sowie Akkus, die im Restmüll nichts verloren haben, da sie zu Bränden führen könnten.



Klein  
aber  
Oho

## Kleine Geräte – großer Wert

Alle Produkte, die blinken, leuchten, Geräusche machen oder sich bewegen, werden durch Akkus/Batterien gespeist und müssen, wenn sie kaputt sind, zu einer der rund 2000 Sammelstellen Österreichs gebracht werden. Dort können sie während der Öffnungszeiten völlig unbürokratisch und kostenlos abgegeben werden. Bevor Sie Ihr Elektrogerät zur Sammelstelle bringen, entfernen Sie bitte die Akkus/Batterien, da diese gesondert verwertet werden.

## Ab zur Sammelstelle

Zu den Kleingeräten zählen nahezu alle tragbaren Elektrogeräte wie Bügeleisen, Mixer, Kaffeemaschinen, Radios, aber auch Werkzeuge wie Bohrmaschinen oder Handkreissägen, sowie sämtliches Computerzubehör wie Tastatur, Drucker, Maus, USB-Sticks, Telefone und Headsets, also einfach alle Geräte, deren längste starre Seitenkante kürzer als 50 cm ist!

Informationen, Adressen, Öffnungszeiten  
aller Sammelstellen: [elektro-ade.at](http://elektro-ade.at)



ELEKTROGERÄTE  
KOORDINIERUNGSSTELLE  
Austria GmbH



Geschäftsführer des GDA,  
Wolfgang Lindorfer

# Schildkröten freuen sich

## ab Juli 2021 weniger Einwegplastik

Wir allen kennen die Bilder von Schildkröten mit Wattestäbchen im Magen. Tierquälerei und grauslich. Da wir alle die Plastikflut effektiv bekämpfen wollen, sind in der EU ab Juli 2021 die folgenden Produkte verboten:

- Einwegbesteck aus Kunststoff (Gabeln, Messer, Löffel, Esstäbchen)
- Einweg-Plastikteller
- Strohhalme aus Plastik
- Wattestäbchen aus Kunststoff
- Haltestäbe für Luftballons
- Beutel oder Verpackungen und Fast-Food-Behälter aus Polystyrol

Darüber hinaus wurde seitens der EU ein Maßnahmenpaket verabschiedet um den Übergang Europas zu einer Kreislaufwirtschaft zu fördern und ein nachhaltiges Wirtschaftswachstum zu begünstigen, das sogenannte Kreislaufwirtschaftspaket (kurz KWP). Die Umsetzung dieses Pakets stellt die Abfallwirtschaft vor ungemein große Herausforderungen. Die NÖ Umweltverbände wollen Abfälle größtmöglich



Verboten: Einwegbesteck aus Kunststoff (Gabel, Messer, Löffel und Esstäbchen) Einweg-Plastikteller, Strohhalme aus Plastik, Wattestäbchen aus Kunststoff

vermeiden, sind Abfälle erstmals angefallen, ist die richtige Trennung wichtig. Die EU hat sich hohe Ziele gesteckt, die Mitgliedstaaten müssen 90% der Kunststoffflaschen bis 2029 getrennt sammeln, derzeit in Österreich 70%. Außerdem müssen Kunststoffflaschen bis zum Jahr 2030 zu rund einem Drit-

tel aus Recyclingmaterial bestehen. Ein hochwertiges Recycling schafft zudem einen gut funktionierenden Markt für sogenannten Sekundärrohstoffe. Das sind Rohstoffe, die aus den richtig getrennt und entsorgten Produkten gewonnen werden und neuen Produkten wieder Leben einhauchen. [www.plastikfit.at](http://www.plastikfit.at)

Seite 8



### Das gehört in die Biotonne

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

### Das gehört nicht in die Biotonne

- **Große Sträucher und Äste - Strauchschnitt**
- **Plastiksackerl, Katzenstreu, Haustiermist, -fäkalien von erkrankten Tieren, Hygieneartikel, Windeln, Staubsaugerbeutel, Kehricht, Koks- u. Kohlenasche, Leder, Gummi - Restabfall**
- **Speiseöle und -fette - Problemstoffsammlung/NÖLI**