

∞ locūm

Mostviertel



Regionales Infomedium produziert vom

gemeinde
dienstleistungsverband
region amstetten
umweltschutz und abgaben



Strom kommt in Zukunft



vom Nachbarn oder Gemeindeamt?



Mit dem Erneuerbaren Ausbau Gesetz (EAG) ist es nun möglich Energiegemeinschaften zu bilden. Energiegemeinschaften stellen einen neuen Meilenstein für die österreichische Energiewirtschaft dar. Stromproduzenten und Stromkunden haben nun Gelegenheit sich zusammenzuschließen um Energie gemeinsam zu nutzen. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: aktive Teilnahme an der Energiewende, Ausbau von dezentralen Energiesystemen und die Stärkung der regionalen Wertschöpfungskette. Der GDA gründet derzeit die größte EEG in Niederösterreich, wir haben den Obmann LABg. Anton Kasser zum Interview gebeten.



„Jetzt unverbindlich für die Stromzukunft anmelden!“, wirbt GDA Obmann Anton Kasser für die Energiegemeinschaft Mostviertel wo es möglich wird Strom z.B.: vom Nachbar zu beziehen. Online anmelden dauert 5 Minuten am Handy.

Anders gesagt: innerhalb der EEG Region Amstetten schließen sich StromproduzentInnen und StromverbraucherInnen zusammen, um die hier im Ort erzeugte Elektrizität optimal zu nutzen. Durch die flexible Zusammensetzung können Mitglieder erstmals

Energie über Grundstücksgrenzen hinweg produzieren, speichern, verkaufen und verbrauchen.

Wie kann man sich anmelden?

Kasser: Die EEG Region Amstetten hat ihre Plattform geöffnet. Alle können via QR-Code oder unter <https://energiegemeinschaften.ezn.at/eeg-amstetten> eine Interessensbekundung abgeben.

Klicken Sie am Handy und melden Sie uns ob Sie Produzent z.B. PV-Anlagenbesitzer (Privat, Firma, Verein,..) oder Konsument (Strombezieher) sein möchten. Dies ist unverbindlich, denn in den nächsten Monaten werden vorerst alle Interessensbekundungen gesammelt und anhand dieser der Daten wird eine Tarifgestaltung berechnet. Danach erst folgt Ihre konkrete Zusage und der Start der EEG Region Amstetten im Herbst 2022.

Ist Strom von der EEG sicher?

Kasser: Wenn kein Sonnenstrom zur Verfügung steht, erhalten Sie weiterhin Strom von ihrem derzeitigen Lieferanten.

Welche Motivation steckt hinter der EEG Region Amstetten?

Kasser: Wenn wir die Klimaziele erreichen wollen, müssen wir in den Ausbau erneuerbarer Energieträger investieren. Die 35 Gemeinden sind eine „Klima- und Energie-Modellregion“ und nehmen hier eine Vorreiterrolle in Sachen Klimaschutz ein. Der GDA hat sich daher entschlossen, sobald es rechtlich möglich war, eine Erneuerbare-Energie-Gemeinschaft (kurz: EEG) zu gründen. Innerhalb dieser EEG können alle interessierten Bürgerinnen und Bürger sauberen Strom aus der Region beziehen und/oder verkaufen. Die Wertschöpfung bleibt in der Region und wir werden unabhängiger von globalen Märkten.

An welche Teilnehmer richtet sich die EEG Region Amstetten?

Kasser: Grundsätzlich kann jeder Haushalt Teil der Energiegemeinschaft werden, aber auch Gemeinden, Klein- und Mittelbetriebe und Vereine können sich beteiligen. Die Mitglieder können untereinander mit erneuerbarem Strom handeln.

So heizen wir



in der Region Amstetten

„Der Wärmesektor ist in Österreich für etwa die Hälfte des Endenergieverbrauchs verantwortlich. Daher ist es entscheidend - neben dem Stromsektor - auch die Wärmewende voranzutreiben“, erläutert LAbg. Anton Kasser. Für den einzelnen Heizungsbesitzer heruntergebrochen bedeutet dies u. a. die Raumtemperaturen bedarfsgerecht zu wählen, für eine laufende Wartung der Heizanlagen zu sorgen und Sanierungsmaßnahme am Gebäude anzudenken. Richtig zu Heizen ist der beste Weg, Heizkosten zu sparen und CO2 Emissionen zu reduzieren.



Bgm. Manuela Zebenholzer und LAbg. Bgm. Anton Kasser plädieren für nachwachsende Brennstoffe.

„Im Jahr 2021 betrug der Anteil biogener Brennstoffe für die Wärmebereitstellung im privaten, gewerblichen und öffentlichen Bereich in den 35 Gemeinden der Region Amstetten, 38 %. Damit verzeichnet die Region derzeit eine Stagnation beim Anteil biogener Brennstoffe wie biogene

Fernwärme, Hackgut, Scheitholz oder Pellets. Erfreulich ist dagegen der rückläufige Anteil an Erdölheizungen in Privathaushalten. Aber es braucht dennoch enormer Anstrengungen für eine Wärmewende“, fassen GDA Obmann LAbg. Anton Kasser und Obmann-Stv. Bgm. Manuela Zebenholzer, die regionale Situation des Brennstoffeinsatzes zusammen.

Förderungen (Raus aus Öl, Sauber heizen für Alle,..) finden Sie unter www.umweltfoerderung.at

Die Aufteilung der eingesetzten Brennstoffe ist sehr inhomogen. Während im städtischen Bereich das Erdgasnetz gut ausgebaut ist, gibt es vereinzelt Landgemeinden die einen Anteil von über 75 % an biogenen Brennstoffen zur Wärmebereitstellung aufweisen, wie die Marktgemeinden Euratsfeld, Neustadt/D. oder Strengberg. Bei 19 der 35 Gemeinden liegt der biogene Anteil bei über 50 %.

Info zu KEM und KLAR! Projekten

- www.kem-amstetten.at,
- www.klar-amstetten.at.
- www.gda.gv.at/newsletter
- Youtube „Gemeinde Dienstleistungsverband Region Amstetten“.

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser!



Gerade als ich diese Zeilen schreibe, ist Krieg in der Ukraine und das Leid der Menschen macht betroffen. Dieser Krieg wird hoffentlich bald zu Ende gehen und dann werden wir uns der Frage stellen müssen, wie das in Zukunft mit der Versorgung mit Gas und Öl weitergehen wird. Wir haben in der Region immerhin 38% Heizungen mit Gas und 21% mit Erdöl.

Wir müssen schleunigst raus aus den fossilen Brennstoffen. Schritt für Schritt wird es notwendig sein die alten Heizanlagen durch nachwachsende Brennstoffe, zu ersetzen.

Ja klar, es ist Frühling und gerne vergessen wir unsere Heizung bis Anfang September, doch heuer empfehle ich dringend konkrete Überlegungen zur Umstellung zu machen. Es gibt geförderte Beratungen, die Installateure und Heizungsfachbetriebe aus der Region beraten gerne und über den Sommer können Sie Ihr Projekt vorantreiben.

Wie starten Sie am besten? Ein Mail direkt an mich unter obmann@gda.gv.at reicht und ich helfe Ihnen gemeinsam mit meinen FachexpertInnen im GDA gerne weiter, wie Sie Ihre Heizungsumstellung beginnen können.

Herzlichst Ihr

GDA Obmann LAbg. Anton Kasser



Soo gut wie neu

„Ned weghaun! Weitergeben“

Unter dem Motto „Ned weghaun! Weitergeben“ startet das Land Niederösterreich gemeinsam mit den NÖ Umweltverbänden und den soogut-Sozialmärkten ein Pilotprojekt, um gebrauchten aber noch nicht ausgedienten Gegenständen ein neues Leben zu schenken.



Somit können die Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher ihren gebrauchten Dingen noch eine zweite Chance geben, die soogut-Sozialmärkte unterstützen und einen bemerkenswerten Beitrag zur Abfallvermeidung leisten, denn leider wird zuviel weggeworfen.



„In der Pilotphase beteiligen sich die Umweltverbände Amstetten, Bruck a. d. Leitha, Hollabrunn, Melk, Mistelbach, Neunkirchen, Scheibbs, St. Pölten Land und der Magistrat St. Pölten mit ausgewählten Sammelzentren an der Aktion – wobei eine Ausweitung auf weitere Teile in NÖ geplant ist“, teilt Anton Kasser, Präsident des Vereins „die NÖ Umweltverbände“, mit. „Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit den soogut-Sozialmärkten und hoffen auf eine große Beteiligung der NÖ Bevölkerung“, unterstreichen Kasser und Pernkopf gemeinsam.

Wo wird in der Region Amstetten gesammelt?

In den Altstoffzentren St. Valentin und Amstetten Ost sowie an ausgewählten Altstoffsammel- und Wertstoffzentren in NÖ können Kinderspielzeug, Fahrräder, Sportgeräte oder auch kleinere Möbelstücke bei der gekennzeichneten „So-gut-wie-neu BOX“ abgegeben werden.

Nach der Sammlung werden die Waren auf ihre Funktionsweise geprüft und aufbereitet, damit sie anschließend auf zehn Standorten in NÖ preisgünstig wieder zum Verkauf stehen.

Vieles zu Schade zum Wegwerfen
„Was für den einen schon Abfall ist, kann für jemanden anderen immer noch wertvoll sein. Einander unterstützen und gleichzeitig im Sinne der Kreislaufwirtschaft zu agieren – das wollen wir in Niederösterreich realisieren“, hebt LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf hervor.

Soogut-Sozialmärkte sind Partner

Die soogut-Märkte bieten Ihren KundInnen einen Raum zum Verweilen und die Möglichkeit hochwertige Lebensmittel und Alltagsgüter zu günstigen Preisen zu kaufen.

WO wird gesammelt:

- Amstetten Ost, Jacob-Mayer Straße 1, 3300 Amstetten
MO 15 - 19 Uhr, DO 9 - 12 Uhr
Freitag 14:00 - 19:00 Uhr
- St. Valentin, Bachstraße 109
4300 St. Valentin
MO 15 - 18 Uhr*, MI 09 - 18 Uhr*
FR 12 - 18* Uhr (*bis 27. März bzw. ab 31. Oktober nur bis 17:00 Uhr)

WAS wird gesammelt:

- Kinder-Spielzeug
- Fahrräder
- Sportgeräte
- Kleine Möbelstücke
- Deko-Artikel
- Geschirr, Besteck, Töpfe
- Sonst. Haushaltsgegenstände

72 Cent Abfallentsorgungskosten pro Haushalt und Tag



beinhaltet die ASZ-Nutzung, Grün- & Strauchschnittplätze, Problemstoffe, Elektroaltgeräte, Sperrmüll, Recyclingplatz für Verpackungen aus Glas, Metall sowie beim Haus der Gelbe Sack und

240 Liter Restabfall	13x entleert	€ 183,61
120 Liter Bioabfall	26x entleert	€ 61,78
240 Liter Altpapier	6x entleert	€ 0,00
Seuchenvorsorgeabgabe		€ 15,00
in Summe Kosten pro Jahr		€ 260,39

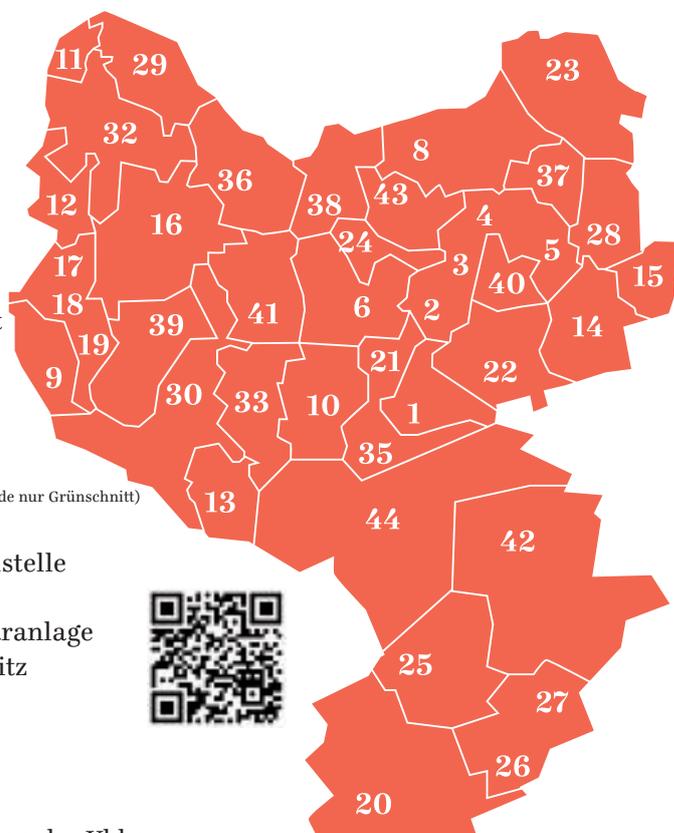


Hecke schneiden, Rasen

mähen, wohin dann mit dem Grünabfall?

Für Ihr Recycling von Gartenresten stehen Ihnen folgende Abgabestellen zur Verfügung:

1 Allhartsberg	Bauhof Allhartsberg
2 Hausmening	Teichweg/Winthalstraße
3 Mauer	Urlweg bei der alten Kläranlage
4 Greinsfurth	Leinerstraße Nähe Fa. Limbach
5 Amstetten	AltstoffZentrum - Amstetten Ost & West
6 Aschbach	AltstoffZentrum Amstetten West
7 Ardagger	Sammelplatz Sportplatz Ardagger
8 Stephanshart	Sammelplatz Friedhof Stephanshart
9 Behamberg	AltstoffZentrum Behamberg
10 Biberbach	Biberbach Fußballplatz; Oismühle (beide nur Grünschnitt)
11 Ennsdorf	neuer Bauhof
12 Ernsthofen	ÖBB Parkplatz bei der Abfallsammelstelle
13 Ertl	AltstoffZentrum Ertl
14 Euratsfeld	vor dem AltstoffZentrum bei der Kläranlage
15 Ferschnitz	vor dem AltstoffZentrum in Ferschnitz
16 Haag	vor dem AltstoffZentrum in Haag
17 Haidershofen	Parkplatz Fernwärme Vestental
18 Haidershofen	Friedhof Haidershofen
19 Haidershofen	Sammelplatz Hainbuch
20 Hollenstein	Altstoffsammelzentrum Hollenstein an der Ybbs
21 Kematen	10. b Straße nahe Fußballtrainingsplatz
22 Neuhofen	Neuhofen, Zauchweg
23 Neustadtl / D.	vor dem AltstoffZentrum Zufahrt Bauhof
24 Oed/Oehling	Kläranlage Oed, Kläranlage Mauer - Urlweg
25 Opponitz	Altstoffsammelzentrum Opponitz
26 St. Georgen / R.	Altstoffsammelzentrum St. Georgen an der Reith
27 St. Georgen / R.	Altstoffsammelinsel - Kogelsbach (MV Grund)
28 St. Georgen / Y.	Sammelplatz Friedhof St. Georgen/Ybbsfelde
29 St. Pantaleon / E.	AltstoffZentrum - St. Valentin
30 St. Peter / Au	AltstoffZentrum - Betriebsgebiet West
32 St. Valentin	AltstoffZentrum - St. Valentin
33 Seitenstetten	Altstoffsammelzentrum - Seitenstetten
35 Sonntagberg	Sammelplatz Grünmühlweg Zufahrt Freibad
36 Strengberg	AltstoffZentrum - Strengberg
37 Viehdorf	Viehdorf Sammelplatz beim Friedhof
38 Wallsee	Sammelplatz - AltstoffZentrum
39 Weistrach	Altstoffsammelplatz Weistrach
40 Winklarn	AltstoffZentrum - Amstetten Ost
41 Wolfsbach	Sammelplatz beim Altstoffsammelzentrum
42 Ybbsitz	Sammelplatz beim ASZ Ybbsitz
43 Zeillern	Zeillern, Feuerwehr
44 Waidhofen	www.waidhofen.at



Trennung Zuhause nötig: Strauch- & Grünschnitt getrennt sammeln/verladen

Altglas-Recycling

Einsparung von wichtigen Rohstoffen

In Österreich wird seit über 40 Jahren Altglas gesammelt und recycelt. Seither konnten über 21 Milliarden Marmelade- und Gurkengläser, Flaschen für Essig und Öl, Weinflaschen und Parfumflacons in den heimischen Glaswerken als Rohstoff eingesetzt werden.



GDA-Obmann-Stv. Bgm.

Manuela Zebenholzer:
„Die Menschen in der Region Amstetten wissen:

Glasrecycling ist ein

sehr wirksamer Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz. Deshalb beteiligen sie sich konsequent an der Glasammlung. Im Vorjahr wurden bei uns 2.180 Tonnen Altglas gesammelt.“

„Dank Glasrecycling sparen wir in

Österreich im Vergleich zur Produktion aus Primärrohstoffen rund 260 Millionen KWh elektrische Energie pro Jahr. Das entspricht dem Verbrauch an elektrischer Energie von über 55.000 Haushalten und trägt zur Dekarbonisierung der Wirtschaft bei“, so Zebenholzer.

Glasrecycling erfolgt in Pöchlarn

In Österreich stehen drei Glaswerke von internationalem Rang, die seit den 1970-er Jahren Altglas zu neuem Glas verarbeiten: zwei Werke der Vetropack Austria in Kremsmünster/OÖ und Pöchlarn/NÖ und ein Werk der Stoelzle Oberglas in Köflach/Stmk. Die Sammlung von Altglas ermöglicht ein umfassendes Glas-

recycling. Gleichzeitig sichert es bei uns regionale und zukunftsfähige Arbeitsplätze in der Entsorgungswirtschaft und in der Glasindustrie.



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 abgegeben werden können?

Wussten Sie, dass jeder Kühlschrank, jede Waschmaschine, jeder Herd **wertvolle Rohstoffe** wie Gold, Kupfer oder seltenere 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?

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, Markthilfer Str. 84, 1070 Wien
www.ade.at / Foto: Shutterstock.de, photocase.de / Afpod, pimglab.com



Batterien & Akkus

sind Kraftwerke in unseren Händen



Machen Sie mit und befreien Sie Ihr Zuhause von leeren Batterien und Akkus, denn dort gehören sie nicht hin. Genauso wenig wie in den Restmüll. Sie enthalten eine Reihe wertvoller Rohstoffe, aber auch gefährliche Inhaltsstoffe und können Schaden an Menschen und Umwelt anrichten, wenn sie falsch entsorgt werden.

Tipp: Batteriepole abkleben
Gebrauchte Lithium-Akkus (wie z.B. aus Handys oder Fotoapparaten), aber auch Blockbatterien, sollten durch Abkleben der Batteriepole gegen Kurzschluss gesichert werden, da

ansonsten das Risiko eines Brandes entsteht.

Bringen Sie Ihre alten Gerätebatterien und Akkus regelmäßig zu einer der vielen Sammelstellen in Ihrer Nähe, diese finden Sie auf unserer Webseite www.gda.gv.at.



Whats APP an Dr. Fake

Mythen, Gerüchte & Fake-News rund um Abfall

Mythos 1

Becher, Dosen, Gläser und Flaschen für die Recyclingplatz'l müssen sauber gespült werden.

Richtig ist vielmehr: Es reicht völlig aus, z.B. Joghurtbecher „löffelrein“, also sauber ausgekratzt, in den Gelben Sack zu geben. Allerdings muss der Aludeckel komplett abgezogen sein und im Container für Dosen entsorgt werden.

Mythos 2

Coffee-to-go-Becher sind aus Pappe und können gut recycelt werden.

Wahr ist aber: Fast alle Pappbecher sind innen mit Kunststoff beschichtet und gehören daher nicht in die Papiertonne. Sie müssen als

Restmüll entsorgt werden, da sie nur mit unverhältnismäßigem Aufwand recycelt werden könnten. Also lieber Mehrwegbecher nutzen oder den Kaffee aus der Porzellantasse trinken.

Mythos 3

Trennen von Müll ist sinnlos, denn es werden sowieso alle Abfälle, egal ob Papier, Dosen oder Kunststoffverpackungen, verbrannt.

Richtig ist: Nur der Restmüll wird im Heizkraftwerk verbrannt. Dabei werden Strom und Fernwärme erzeugt. Altpapier wird zu Recyclingpapier verarbeitet und aus Bioabfall entstehen Kompost und Blumenerde. Leider landen immer noch sehr viele Wertstoffe (Glas, Metall, ...), die recycelt werden könnten, im Restmüll.

Mythos 4

Der Müll aus dem Bezirk Amstetten landet auf der Deponie.

Zutreffend ist vielmehr: Der gesamte Restmüll aus dem Bezirk Amstetten wird entweder recycelt oder verbrannt. Beides geschieht nach hohen ökologischen Standards. Die Deponien für Restmüll aus Haushalten sind längst geschlossen.



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, Lindorfer, Anzeigen Seite 6, Layout: Brachner-Queiser, Fotos/Grafik: Geister, ZFG, linwol.at, Studio 08/16 - AdobeStock_, Umweltverband NÖ - AGR, mostropolis.at, PhilipBaumgartner, GDA-alle nicht sonst bezeichneten Druck: Queiser.at Fotoquelle: ©pixabay,

Essen & Genießen

statt sinnlos wegwerfen & entsorgen

Weltweit landet jedes Jahr rund ein Drittel der gesamten Lebensmittel im Müll. Das sind rund 1,3 Milliarden Tonnen! In Niederösterreich wirft jeder private Haushalt € 300,- an Lebensmittel weg.

Wir finden, dass das eindeutig zu viel ist, mit einfachen Tipps ist jedoch Abhilfe möglich:

Saisonal kochen

Im Überfluss übersieht man oft die einfachsten Dinge: Wenn du saisonal – und regional – kochst, freuen sich dein Magen, deine Geldtasche und der Planet gleichermaßen. Denn saisonal bedeutet auch: frisch und länger haltbar, kurze Transportwege sowie geringere Kosten!



Vorratskammer kontrollieren

Wir Menschen legen gerne Vorräte an, gut so. Doch bevor du deine Vorräte wieder mal aufstockst, solltest du kontrollieren, was demnächst verwertet gehört und wovon du noch genug zuhause hast.

Speiseplan festlegen

Es lohnt sich, ein paar Tage vorauszudenken und sich einen kleinen Menüplan zu schreiben. So kannst du vorhandenes besser aufbrauchen, gezielter einkaufen und sparst nebenbei Zeit und Geld.

Einkaufsliste schreiben

Leg dir eine gut strukturierte Einkaufsliste an, bevor du dich auf den Weg zum Markt machst. Dann weißt du vor Ort, was du wirklich brauchst und schaffst es eher, den verführerischen Aktions-Verlockungen zu widerstehen.



Achtsam transportieren

Lebensmittel lieben es, wenn du sorgsam mit ihnen umgehst. Pack deinen Rucksack/Korb vorsichtig ein und bring deine Einkäufe rasch nach Hause. Mit einer Isoliertasche und Kühlakkus hältst du Fisch, Fleisch und andere temperaturempfindliche Produkte angenehm kühl.

Den Sinnen vertrauen

„Mindestens haltbar bis“ gibt an, wie lange das Lebensmittel – richtig gelagert – in jedem Fall genießbar bleibt.



Ist das Datum überschritten, setze deine Sinne ein (anschauen, riechen, vorsichtig schmecken) und beurteile die Haltbarkeit mit deinem Hausverstand! Achtung: Das Haltbarkeitsdatum unterscheidet sich vom Verbrauchsdatum, welches auf leicht verderblichen Lebensmitteln angebracht ist.

Gefroren haltbar

Du hast zu viel gekocht? Dann frier die Mahlzeit einfach ein. So hast du später nochmal Freude daran, ohne tagelang das Gleiche essen zu müssen. Auch Obst, Beeren, Kräuter und Gemüse bleiben gewaschen und geschnitten im Tiefkühler wunderbar haltbar.



Richtig lagern

Das richtige Lagern von Lebensmitteln zählt zu den Königsdisziplinen des Haushalts. Mach dich schlau, was wo in den Kühlschrank gehört und was in welchen Gefäßen am besten aufgehoben ist, Bienenwachsstücher und Einmachgläser sind deine Freunde!