Amtliche Mitteilung | Zugestellt durch Post.at
Ausgabe 3 - 2018 | www.umweltverbände.at/melk | www.gvumelk.at

Umwelt!

Das Info-Magazin des Gemeindeverbandes für Umweltschutz und Abgabeneinhebung im Bezirk Melk

12 Jahre ASZ und Elektroaltgeräte-Sammlung!

> Mehr dazu auf den Seiten 2 und 3

Umsetzung der DSGVo
Neues Service für Gemeinden

> Mehr dazu auf Seite 3

Start Smart
Ökologischer Schulstart

> Mehr dazu auf Seite 4

Rund um die Umwelt!
Mehr als nur „die Müllabfuhr“

BGM DI Martin Leonhardsberger
Verbandsobmann

Foto: Stadtgemeinde Mank

Die 10 Altstoffsammelzentren im Bezirk haben sich bestens bewährt. Ein gleicher Standard im ganzen Bezirk, klare Öffnungszeiten, geschultes Personal und das flexible Umsetzen neuer Sammelthemen sind die Stärken des Systems.
Derzeit laufen die Planungen für ein neues ASZ in Pöchlarn, das die bisherige Lösung am Betriebsareal in Wörth ersetzen soll. Die Sammlung von Lithium-Ionen Akkus ist das jüngste Thema, das mit den ASZ umgesetzt wird. Da immer mehr Stoffe in den Recycling-Kreislauf gehen, werden die Sammelzentren nach der Eröffnung in Pöchlarn in Wertstoffzentren (WSZ) umbenannt.

Groß ist das Engagement des GVU auch im e-Mobilitätsbereich: mit 2 E-Autos sind die Mitarbeiter im Bezirk bei den Kunden unterwegs. Getankt wird an der hauseigenen E-Ladesäule, natürlich mit Sonnenstrom aus der Photovoltaikanlage des GVU. Das Engagement beim e-Mobilitätstag am Wachauring in Melk war daher klar. Neben den E-Autos gab es einen GVU Infostand, und auch die der fachgerechten Entsorgung der Abfälle wurde vom GVU organisiert.

Beim kommenden Schulbeginn bitte ich Sie beim Produktkauf auch an die Nachhaltigkeit zu denken. Hochwertige, langlebige Produkte - gekauft bei lokalen Wirtschaftstreibenden - reduzieren die Müllberge und helfen der regionalen Wirtschaft.

Der GVU ist in ganz NÖ für sein breites Dienstleistungsspektrum für die Gemeinden bekannt – die Umsetzung der Datenschutzgrundverodnung für die Gemeinden des Bezirkes und der Nachbarbezirke ist nur ein Beispiel für das Engagement des GVU. Bei einer internen Bewertung der Leistungen der Verbände liegt der Melker Bezirk an der Spitze – ein schöner Erfolg für den täglichen Einsatz unserer MitarbeiterInnen für die Bewohnerinnen und Bewohner unseres Bezirkes.

DI Martin Leonhardsberger
Obmann GVU Melk, Bürgermeister Stadtgemeinde Mank

Müllionenquiz
Gewinnspiel

1) Wieviele Zoes sind als Dienstfahrzeug beim GVU?

2) Welche Webseite versorgt Sie mit Infos zu ökologischen Schulartikeln?

3) Wie heißt der Obmann des Kompost-Dachverbandes?

4) Welche Schule gewann den Klassenpreis im APPetizer-Finale 2017/18?

Schicken Sie die Lösungen an gewinnspiel@gvumelk.at oder per Postkarte bis 30. 9. 2018 an den GVU Melk, Wieselburger Str. 2, 3240 Mank und gewinnen Sie 5x2 Karten für den zauberhaften #Trennsetter-Event mit den Clairvoyants im VAZ St. Pölten. Alle im Zuge des Gewinnspiels erhobenen Daten, werden nach der Auslosung vernichtet.

Impressum

Gemeindeverband für Umweltschutz
und Abgabeneinhebung im Bezirk Melk
Wieselburger Straße 2, 3240 Mank
Tel: 02755/2652 Fax: 02755/2086
gemeindeverband@gvumelk.at
www.gvumelk.at www.abfallverband.at/melk

Für den Inhalt verantwortlich:
Obmann DI Martin Leonhardsberger
Redaktion, Konzept und Layout: Johannes Kadla
Fotorechte: (sofern nicht anders genannt) GVU Melk
Druck: Ing. H. Gradwohl G.m.b.H,
3390 Melk, Spielberger Str. 28
Eventuelle geschlechtsspezifische Ausdrücke in diesem Magazin, umfassen Frauen und Männer gleichermaßen

Im Dienst der Umwelt
Kerschner
Umweltservice und Logistik GmbH
Ihr Entsorgungs-profi
Hörsdorf 30 · A-3240 Mank
02755/2430 · www.kerschner.at

SPARKASSE
NIEDERÖSTERREICH
MITTE WEST AKTIENGESELLSCHAFT

Datenschutz neu
Umsetzung der Grund-Verordnung

Am 25. Mai 2018 trat die Europäische Datenschutz-Grundverordnung gleichzeitig mit dem neuen österreichischen Datenschutz Anpassungsgesetz in Kraft.

Der Gemeindeverband Melk hat einen Teil der Datenschutzgrundverordnung für die Mitgliedsgemeinden im Bezirk Melk, die Gemeinden im Bezirk Scheibbs und für 31 Gemeinden vom Bezirk Amstetten übernommen. Der GVU stellt für die Gemeinden den Datenschutz-Beauftragten als Ansprechpartner gegenüber der Datenschutzbehörde. In den 89 Gemeinden wurde in 3 Workshops ein Datenschutzkoordinator ausgebildet.

Die Datenschutzgrundverordnung gehört zu den wichtigsten Gesetzen, die von der EU erlassen wurde. Sie regelt europaweit einheitlich die Verarbeitung von personenbezogenen Daten, welche längst ein wichtiger Wirtschaftsfaktor geworden sind. Durch die Verordnung werden die Rechte der betroffenen Personen gestärkt.
Wir erfassen und verarbeiten im eigenen und übertragenen Wirkungsbereich große Mengen an Daten. Wir garantieren, dass unsere Daten streng vertraulich behandelt werden. Sie sind sicher archiviert und stehen trotzdem dann zur Verfügung, wenn die Daten benötigt werden. Jeder Bürger hat das Recht, Auskunft über seine gespeicherten Daten zu erhalten. Unsere detaillierte Datenschutzerklärung finden Sie auf unserer Homepage www.gvumelk.at.

Dir. Alois Hubmann
Geschäftsführer

Die komplexe Thematik „DSGVo“ erfordert kompetente Partner

Aus der Ferialpraxis
Alltag aus Praktikantensicht

Heuer konnte sich Nadine Wippel von der HLUW Yspertal ein Bild von den Abläufen in der Abfallwirtschaft machen!

Während meines ein monatigen Praktikums beim GVU Melk durfte ich viele neue Seiten der Arbeitswelt kennen lernen. Vor dem Praktikum fürchtete ich die Büroarbeit würde langweilig werde, doch ich wurde vom Gegenteil überzeugt. Ich wurde von vornherein herzlich aufgenommen und in das angenehme Arbeitsklima miteinbezogen.
Es war immer etwas zu tun: neue Akten anlegen, alte Akten archivieren, Daten eingeben, Dokumente sortieren, etc. Was mich sehr gefreut hat ist, dass ich nach einer Erklärung sofort selbstständig arbeiten konnte und somit niemand anderen mehr bei dessen Arbeit unterbrechen musste.
Wir wünschen Nadine viel Glück und Erfolg auf ihrem weiteren Weg!

Erleben Sie unvergessliche Momente...
MITTERBAUER
SOLUTIONS FOR MOTION
Mitterbauer Reisen & Logistik GmbH
Busterminalstraße 1 | 3370 Ybbs/Donau
T: +43 (0) 7412/523 62-0 | F: +43 (0) 7412/52362-16
office@mitterbauer.co.at | www.mitterbauer.co.at

Raiffeisenbank
Mittleres Mostviertel
www.rbmm.at

eMobilitäts-Tag 2018
Der GVU Melk am Tech-Event

Heuer war der GVU Melk beim eMobilitäts-Tag der ENU stark vertreten. Neben den 2 Dienstfahrzeugen (Renault Zoe) und einem sachkundigen Beifahrer, warteten auch die 2 Abfallberater des Gemeindeverbandes mit zahlreichen Infos und Give-Aways am Stand auf die ca. 8000 Besucher und Besucherinnen!

Das Wetter passte perfekt zum Event und die Besucher waren sichtlich begeistert vom umfangreichen Angebot des Events. 3.600 Testkilometer kamen so mit der gesamten Flotte von mehr als 50 verschiedenen Fahrzeugen an diesem Tag zusammen. Für gute Stimmung sorgte natürlich auch das umfangreiche Rahmenprogramm am Wachauring in Melk.

Der GVU Melk war mit einem Infostand und den 2 Dienstfahrzeugen (als Testautos zur Verfügung gestellt) vor Ort um ebenfalls die eMobilität zu unterstützen. Am Stand konnten zahlreiche Fragen beantwortet, so wie Infomaterialien verteilt werden. Trotz der Hitze nahmen sich viele Leute die Zeit um Themen wie Mülltrennung, Verwertungswege oder auch Probleme im Alltag zu besprechen.
Insgesamt wurden 400 TAschenbecher verteilt und konnten so hoffentlich auch zu einem sauberen Event beitragen. Auch das Geschirrmobil so wie fast das gesamte Veranstaltungs-Equipment für Sauberhafte Feste war im ständigen Einsatz um auch in diesem Bereich die Ökologie der Veranstaltung zu unterstreichen.

Hurra, die Schule beginnt!
Alles zum ökologischen Schuleinkauf

Für die Kleinen ein ganz großer Tag: Der Beginn des ersten Schuljahres... Als Eltern wünscht man sich für den Nachwuchs nur das Beste. Auch beim Schulartikel-Einkauf sollte man deshalb auf Gütesiegel achten um unnötige Gifte zu vermeiden!

Sie werden ja so schnell groß! Dieser Satz ist den meisten von uns geläufig! Mit dem Schulstart wird das besonders deutlich. Um so schöner wird dieses Erlebnis, wenn auch gleichzeitig von den Eltern ein Verantwortungsbewusstsein für die Umwelt vermittelt wird. Viele Schulartikel sind umweltfreundlich produziert, schonen

Der Schulbeginn mit ökologischen Stiften und Heften ist der richtige Weg

das Klima, sind gesund und sicher! Mittlerweile haben bereits 90% der in Österreich angebotenen Schulhefte das Umweltzeichen oder den Blauen Engel am Umschlag und sind damit bedenkenlos einsetzbar. Nützliche Tipps zum ökologischen Schuleinkauf gibt es auf der Webseite www.schuleinkauf.at des Ministeriums für ein lebenswertes Österreich und beim lokalen Fachhandel!

TOP
UMWELTSERVICE GMBH
Wörth 7, A - 3380 Pöchlarn
☎ 02757 / 2540
Fax: DW 15 oder 34
office@top-umweltservice.at
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 7:00 - 16:00

Interview mit Hubert Seiringer
Der Kompost-Pionier im persönlichen Gespräch!

Hubert Seiringer hatte bereits als Schüler die Idee, organischen Abfall durch Kompostierung in den Kreislauf rückzuführen. Mit Innovation und Engagement hat er sich in der Branche Anerkennung erarbeitet und ist mittlerweile auch Obmann des Fachverbandes für Kompostierung in Österreich!

Wann haben Sie mit dem Aufbau der Kompostanlage begonnen und wie hat sie sich im Lauf der Jahre verändert?
1987, als 17 Jähriger, wurden die ersten Kompostversuche gemacht. In weiterer Folge konnten wir mit der BOKU ein Forschungsprojekt starten. Schon 1991 wurde der erste Teil des heutigen Kompost- & Erdenwerkes bei uns am Kaninghof errichtet, wo wir bis heute viele Innovationen für die Kompostierung entwickelt und teilweise auch patentiert haben. Seiringer's Komposttechnik ist mittlerweile auf jedem Kontinent in hunderten Kompostanlagen weltweit zu finden.

Welche Mengen Bioabfall werden jährlich verarbeitet? Was passiert danach mit der Komposterde?
Von anfänglich rund 1.000 Tonnen ist die Menge auf mittlerweile ca. 20.000 t angewachsen. Circa 12 Mitarbeiter produzieren neben Kompost diverse Substraterden, die in der Region vermarktet werden. Nicht nur Privatpersonen, sondern auch landwirtschaftliche Betriebe greifen auf den für den biologischen Landbau freigegebenen Kompost zur Verbesserung des Bodens zurück!

Was sind die größten Probleme im täglichen Ablauf?
Die Zunahme von Störstoffen ist ein großes Problem. Durch moderne Technik können wir einen großen Teil davon aussieben, dennoch ärgert es einen und verursacht hohe Kosten. Richtige Trennung wäre kinderleicht – in die Tonne darf ausschließlich biogenes Material! Ein guter Ansatz wäre die ausschließliche Verfügbarkeit von biologisch abbaubaren Plastiksackerln nach EN13432, damit es keine Verwechslung mehr mit herkömmlichen Kunststoffsäcken gibt!

Welche Qualität hat der Kompost? Ist er auch für den Biolandbau geeignet? Kann man ihn für das Gemüsebeet verwenden?
Nur wirklich fertig ausgereifter Kompost sollte im Hausgarten verwendet werden. Leider gab es immer wieder Anbieter die unreifen Kompost vermarktet haben und somit leider den Ruf vom Kompost durch „verbrannte Erde" geschadet haben. Dabei ist reifer

Geschäftsführer Hubert Seiringer und seine beiden Söhne Xaver und Valentin

Kompost der beste Dünger und Bodenverbesserer den man sich nur wünschen kann! Es muss halt nur die Qualität passen und die kostet wie immer im Leben ein bisserl mehr. Wenn dann das Gemüse nur so dahinwächst und knackiges Gemüse aus dem eigenen Garten kommt, spätestens dann rechnet sich Qualität immer.

Welche Vorteile gibt es zum Komposthaufen daheim?
Bei uns dauert die Hauptrotte 8 Wochen und Kompost für die Erdenproduktion reift nochmals 8 Wochen kontrolliert nach. Dann ist der Kompost wirklich für den Hausgarten gut ausgereift und garantiert frei von lästigen Unkrautsamen - ein Plus an Qualität also und das deutlich schneller als am Komposthaufen daheim!

Wie sehen Sie die weitere Entwicklung der Abfallwirtschaft und des Verständnisses in der Bevölkerung? Wo könnte man sich noch verbessern?
Bioabfall hat mit Abstand den höchsten Anteil am gesamten Abfallaufkommen. Leider findet sich in der Restmülltonne noch immer ein hoher Anteil an Bioabfall. Gerade auch durch den Klimawandel brauchen unsere Böden dringend Kompost zur Humusbildung, damit wir unsere Bevölkerung sicher mit hochwertigen Lebensmitteln versorgen können. Das essentiell Wichtige ist aber eine korrekte Verwendung der Biotonne (Mülltrennung). Oft sind es die einfachen und unauffälligen Handgriffe die in Summe große Wirkung zeigen!

ASZ im Fokus
Was passiert im Altstoffsammelzentrum?

2006 wurden die ersten Altstoffsammelzentren eröffnet. Nach anfänglichen Bedenken einiger Bürger konnten wir bereits nach kurzer Zeit eine sehr positive Bilanz verzeichnen!

Die zusätzliche Möglichkeit zur Abgabe von über 60 Altstoffen hat letztendlich auch die meisten Kritiker davon überzeugt, dass das Modell, das sich auch in anderen Verbänden bereits bewährt hatte, auch bei uns im Bezirk einen deutlichen Mehrwert bietet. Dass einige Altstoffe nicht kostenlos angenommen werden, sorgte anfangs für den größten Unmut in der Bevölkerung ebenso wie die neue Hausabholung für Sperrmüll.
„Mittlerweile hat sich die Aufregung etwas gelegt. Dass wir mit der Umstellung den Sperrmülltourismus praktisch abgeschaltet haben, freut dann doch Viele" ist sich Obmann Martin Leonhardsberger um die Akzeptanz der Bevölkerung sicher. Immerhin hat man zusätzlich zum Termin für die Hausabholung, zu der man sich jetzt anmelden muss, auch jede Woche die Möglichkeit nicht nur seinen Sperrmüll, sondern auch alle möglichen anderen Altstoffe, loszuwerden.

Probleme gibt es nur sehr selten
„Beschwerden gibt es nur wenige und die entstehen oft aus einer falschen Erwartungshaltung" weiß ASZ-Mitarbeiter Hans Baier.
„Manche kommen her und sind vom großen Andrang überrascht. Dass dabei Wartezeiten entstehen können, lässt hin und wieder die Gemüter etwas hochkochen. Wir sind stets bemüht den Leuten mit Rat und Tat behilflich zu sein.
Einige Bürger denken aber, dass sie herfahren können und wir entladen ihr Fahrzeug, das im schlimmsten Fall bis oben hin mit unsortierten Abfällen vollgestopft ist. Wir raten dazu, die Altstoffe schon beim Beladen grob vorzusortieren. Das spart im ASZ viel Zeit und andere Bürger werden nicht beim Entladen blockiert! Sofern der Andrang es zulässt, sind wir natürlich auch beim Entladen gerne behilflich - Anspruch darauf besteht allerdings keiner! Bei größeren Mengen ist es ratsam, eine Person zur Hilfe mitzubringen. Immerhin kommen im Schnitt täglich pro ASZ rund 200 Anlieferungen zusammen. Das würde den personellen Rahmen sprengen!

Bildbeschreibung

Auch Entsorgung verursacht Kosten
„Auch uns kostet die Entsorgung mancher Abfälle natürlich Geld! Sicherlich wird mit manchen Wertstoffen ein Erlös erzielt, aber vor allem die Verwertung von Problemstoffen, Reifen, Baurestmassen und Restmüll/Sperrmüll ist sehr kostenintensiv und steht den meist eher geringen Gewinnspannen bei den Altstoffen klar gegenüber" sagt Geschäftsführer Alois Hubmann über das Abrechnungsmodell.

„Wir wollten die Kosten beim Verursacher lassen und nicht über die allgemeine Müllgebühr einzelne Großmengen mitfinanzieren". Andere Modelle wie die kostenlose Abgabe von 200 l Baurestmassen als Freigrenze konnten sich dauerhaft nicht durchsetzen, da immer wieder Personen mehrmals am Tag diese 200 l Menge anlieferten und somit auch ökologisch betrachtet unnötiger Schaden entstand. „Manche Fraktionen, wie zum Beispiel Baurestmassen, werden von fast keinem anderen Verband mehr übernommen und werden von uns weiterhin zu sehr guten Konditionen entsorgt."

Gleiches gilt für Dämmstoffe wie XPS und Dämmwolle - die seit Jahresbeginn eigentlich nicht einmal in den Zuständigkeitsbereich

der kommunalen Abfallentsorgung fällt. Der GVU Melk möchte den Bürgern dennoch eine Möglichkeit zur Entsorgung bieten und übernehmen sie weiterhin in Säcken abgepackt in den ASZ. Nur die lose Übernahme wird seit Jahresbeginn verweigert.

Quo vadis ASZ?
Als vor 12 Jahren die ersten ASZ in Betrieb gingen, betrat man im Bezirk Melk teilweise Neuland. Die Ausstattung unserer Sammelzentren war zum Teil deutlich größer und umfangreicher, als vergleichbare Einrichtungen in anderen Verbänden Österreichs. Im letzten Jahrzehnt konnten Erfahrungen gesammelt werden und am Standort Pöchlarn stieß man mittlerweile auch an die Grenzen, die einen geregelten Ablauf der Altstoff-Übernahme gewährleisten lassen. Für die Region Pöchlarn wird deshalb ein neues ASZ gebaut werden, das unsere Erfahrungswerte der letzten Jahre berücksichtigen wird. Mittlerweile fordert auch das Land NÖ höhere Standards ein, die unter der neuen Dachmarke „Wertstoffsammelzentrum" (WSZ) zusammengefasst werden wird. Ob auch die anderen 9 Standorte auf diesen Standard angehoben werden, ist derzeit noch nicht fixiert.

Was ist kostenlos, was nicht?
Von A wie Alttextilien bis hin zu Z wie Zement - bis auf Kunststoffverpackungen wird so gut wie jeder Abfall aus dem häuslichen Bereich entgegen genommen. Lediglich Baurestmassen (verwertbar, nicht verwertbar und Asbestzement), Reifen, Grünschnitt (Rasen/Laub/Wurzelstöcke) und problematische Dämmstoffe werden verrechnet - der Rest wird kostenlos übernommen.

Beim Bauschutt gelten lediglich Beton, Ziegel und anhaftender Putz & Mörtel als verwertbar. Die gesetzlichen Rahmenbedingungen sehen für die restlichen Anteile wie Gipskarton, Fliesen usw. eine Deponierung vor. Auch die Unterteilung des Hausmülls in Sperr- und in Restmüll ist für manche Bürger nicht ganz klar. Hier gilt: Alles was auf Grund der Sperrigkeit in keine Tonne passt, wird kostenlos übernommen. Elektro-Altgeräte aus dem Haushaltsbereich können Sie ebenfalls bereits seit 12 Jahren kostenlos in allen ASZ abgeben!

Was kostet das?
Nur wenige Altstoffe kostenpflichtig

o Asbestzement (z.B. Eternit)	€ 7	/100 l
o Bahnschwellen	€ 4	/lfm
o Bauschutt rein	€ 2,50	/100 l
o Bauschutt unverwertbar	€ 3,50	/100 l
o Grün- und Grasschnitt	€ 1	/100 l
o Reifen bis 70 cm (27")	€ 3	/Stk.
o Reifen bis 130 cm (51")	€ 8	/Stk.
o Reifen > 130 cm	€ 20	/Stk.
o Restmüll	€ 4	/100 l
o Wurzelstöcke ab Ø 30 cm	€ 50	/m^3
o Dämmwolle & XPS (nur in Säcken)	€ 4	/100 l

Die Kür zum APPetizer 2018
Landesfinale mit großer Show im VAZ St. Pölten

Am 19. Juni fand das Finale des APPetit-Schulprogrammes im VAZ St. Pölten statt. Von allen Spielern der Quiz-App wurden die besten 16 zum Finale nach St. Pölten eingeladen und konnten im den Gesamtsieg - und damit dem Titel APPetizer 2017/18 gegeneinander antreten. Auch 2 Teilnehmerinnen der HLUW Yspertal waren mit am Start!

Leider reichte es in der Final-Show für die beiden Kandidatinnen nicht zu einem Sieg. Allerdings durfte sich die (aktuelle) 3b über den Klassenpreis freuen und 500 € mit nach Hause nehmen! Frau Prof. Karl von der HLUW Yspertal war sich dabei sicher, dass die Schüler das Preisgeld gut investieren werden!

Das Programm APPetit wird von Daniel Feik im Auftrag der Umweltverbände in ganz NÖ angeboten. Ziel ist es, die Jugend wieder mit Witz und einer lockeren Herangehensweise für einen respektvollen Umgang mit unseren Ressourcen zu motivieren. Speziell das Thema Lebensmittelabfälle steht hier im Vordergrund.
Anschließend an die Unterrichtsstunde wird den Schülern eine Quizapp angeboten, deren Top-Platzierte im Landesfinale im VAZ St. Pölten gegen einander antreten dürfen. Neben iPads, Bluetooth-Lautsprechern und Akkupacks gibt es auch jedes Jahr Klassenpreise zu gewinnen! Im Rahmen einer Schulstunde werden dabei die Hintergründe der Lebensmittelverschwendung von einem Experten näher beleuchtet. Darüber hinaus steht eine Web-App mit 1.000 spannenden Fragen zum Thema zur Verfügung. 1.400 SchülerInnen spielten die Web-App im vergangenen Jahr und beantworteten über 100.000 Fragen. Im Rahmen der jährlichen Schul-Schlussveranstaltung in St. Pölten treten - ähnlich dem Ablauf der TV-Millionenshow - SpielerInnen des „APPetizer des Jahres" zu einem Livespiel gegeneinander an und beantworten Fragen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Heuer sorgte wieder die bezaubernde Chrissi Klug für das musikalische Rahmenprogramm!

Regional und saisonal

... für einen umweltfreundlichen Lebensmitteleinkauf

die NÖ Umweltverbände
Wir machen's einfach.

© I. Rasche / pixelio.de

Wir leben in Zeiten des Luxus und Überflusses. Ein Beispiel dafür ist, dass die meisten Obst- und Gemüsesorten das ganze Jahr über erhältlich sind. Angebaut in Gewächshäusern und eingeflogen aus fernen Ländern sind Tomaten, Zitrusfrüchte, Erdbeeren und viele andere Lebensmittel fast jederzeit verfügbar. Dieser Luxus hat allerdings auch seinen Preis! - In vielen Anbaugebieten ist das kostbare Grundwasser schon sehr knapp, lange Transportwege führen zu erhöhten CO_2-Ausstößen. Mit etwas Achtsamkeit und dem nötigen Wissen ausgestattet, ist es jedoch gar nicht so schwer, regionale und saisonale Lebensmittel einzukaufen. Sicher ist es nicht immer möglich, ausschließlich Zutaten aus der Region zu verwenden, aber jedes Bisschen zählt.

Auf vielen Lebensmitteln steht „aus Ihrer Region" oder „frisch aus der Region", aber regional alleine ist noch keine Garantie für Umweltfreundlichkeit. Beim Einkauf neben der Regionalität auch auf Saisonalität zu achten bringt Vorteile, nicht nur für Umwelt und Klima, sondern auch für die regionale Wirtschaft und die eigene Gesundheit.

Vitaminbomben

Wenn man bewusst beim Einkaufen auf Regionalität achtet, finden sich auch viele saisonale Produkte in den Einkaufskörben wieder. Frisches Obst und Gemüse enthalten mehr Vitamine und Mineralstoffe, weil sie nicht im unreifen Zustand geerntet werden. Dadurch haben die Früchte auch einen besseren Geschmack als die aus dem Ausland importierten, weil diese länger an der Staude, Rebe oder dem Baum reifen und erntefrisch gekauft werden können.

Schönheit von innen

Gemüse und Obst, das nicht den Schönheitsidealen entspricht, wird oft noch vor dem Verkauf im Handel aussortiert. Bei Bauernmärkten und in manchen Lebensmittelmärkten werden diese Produkte unter einem speziellen Namen angeboten. Die Nährstoffe und Vitamine sind genauso gut wie jene, die der Norm entsprechenden Früchte. Wer diese Lebensmittel kauft und verwertet, trägt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei.

© SueSchi_pixelio.de

Fleisch und Wurst

Wenn Sie Fleisch und Wurst regional kaufen, dann ist garantiert, dass die Tiere vor der Schlachtung weniger Stress ausgesetzt waren - da der Weg vom Züchter zum Schlachter kürzer ist. Dies wirkt sich auch positiv auf den Geschmack der Lebensmittel aus. Fleischproduktion und -verarbeitung in der Region sichert außerdem Arbeitsplätze und fördert die Wirtschaftskraft ländlicher Regionen.

Biologisch

Wer Obst und Gemüse in Bio-Qualität kauft, vermeidet zusätzlich Chemikalienrückstände in Lebensmitteln, da die biologische Landwirtschaft weder leicht lösliche Düngemittel noch synthetische Pestizide verwendet. Dadurch produzieren die Bio-Landwirte gesunde Lebensmittel und schonen gleichzeitig Boden, Grundwasser und Tierwelt. Die biologische Landwirtschaft erzeugt bis zu 60 % weniger CO2 als die konventionelle Landwirtschaft. Frisch und gesund genießen ist ein persönlicher Gewinn an Lebensqualität!

Klicken Sie sich rein!
Mehr Infos rund um das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf **www.umweltverbaende.at**.

Klima schonen

© iStock / CherriesJD

Einer der vielen Vorteile des regionalen und saisonalen Einkaufens ist, dass die Lebensmittel keine langen Transportstrecken mit dem Flugzeug, LKW, etc. zurücklegen müssen und somit das schädliche CO_2-Aufkommen reduziert wird.
Das verringert auch den persönlichen ökologischen Fußabdruck. Dabei handelt es sich um die Berechnung des Flächenbedarfs, den jeder Einzelne durch sein persönliches Lebensverhalten (Ernährung - Mobilität - Wohnen - Konsum) in Anspruch nimmt.

Gut für unseren Körper

In den Wintermonaten wachsen in unseren Regionen Gemüsesorten wie Pastinaken oder Rüben. Diese haben außerdem einen wärmenden Effekt auf unseren Körper. Im Frühling und Sommer hingegen werden uns eher kühlende und erfrischende Salate, Tomaten oder Gurken angeboten.
Folgen wir also beim Kauf von Obst und Gemüse den Saisonen, essen wir nicht nur frisch und abwechslungsreich, sondern tun auch unserem Körper etwas Gutes.

Saisonkalender

Da es die meisten Obst- und Gemüsesorten das ganze Jahr in den Lebensmittelläden zu kaufen gibt, wissen viele nicht mehr, wann was geerntet wird.
Als Orientierungshilfe haben wir einen Saisonkalender erstellt - den Sie jederzeit auf www.umweltverbaende.at herunterladen können.
Überschüssiges Obst und Gemüse sollte man, wenn möglich, einkochen oder einlegen, um auch in den Wintermonaten auf Lebensmittel zurückgreifen zu können, die – zu dieser Jahreszeit - nur aus dem Ausland bezogen werden können.