



Umgang mit der Biotonne

Tipps & Tricks

Vorsortieren in der Küche

Damit Sie Ihre kompostierbaren Küchenabfälle aussortieren können, benötigen Sie einen zusätzlichen Sammelbehälter für die Küche. Damit der Behälter nicht verdreckt, können Sie Papiertüten in den Behälter stellen oder ihn mit Zeitungspapier auslegen.



Der Vorteil:

Das Papier kann problemlos mitkompostiert werden. Außerdem saugt es überflüssige Flüssigkeit auf und schützt somit vor Geruchsbildung und Verschmutzung des Sammelbehälters. Der Behälter sollte alle 2-3 Tage entleert werden.

Wenn Sie trotzdem nicht auf die Plastiktüte oder die sogenannten bioabbaubaren Beutel verzichten wollen, müssen Sie die Küchenabfälle in die Biotonne entleeren und die Tüte in die graue Restmülltonne werfen. Auch kompostierbare Biofolien-Beutel aus Stärke dürfen nicht in die Biotonne gegeben werden, da diese zu Problemen am Kompostwerk führen. Ein Test am Kompostwerk Mechernich hat ergeben, dass diese Beutel sich nicht schnell genug zersetzen und Reste im fertigen Kompost enthalten sind.

Noch Fragen?

..... So erreichen Sie uns:

... Ihre Abfallberatung

abfallberatung@kreis-euskirchen.de
Fon: 02251 – 15 - 530
Fax: 02251 – 15 - 391

Herausgeber:
**Kreis Euskirchen
Der Landrat**
Jülicher Ring 32
53879 Euskirchen
Fon: 02251 – 15 - 0
Fax: 02251 – 15 - 666
www.kreis-euskirchen.de
info@kreis-euskirchen.de

Die Biotonne

..... Entsorgen Sie richtig?



Abfallberatung

Umgang mit der Biotonne

Tipps & Tricks



Wenn Gerüche stören.

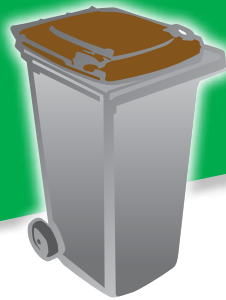


Während des Sommers, vor allem in Hitzeperioden, können störende Gerüche auftreten. Wenn Sie die Biotonne nur mit nassen Küchenabfällen befüllen, ist das besonders schnell der Fall. Wärme und hohe Feuchtigkeit begünstigen Fäulnisvorgänge und damit die Bildung von Gerüchen.



Gegen hohe Außentemperaturen ist man machtlos, aber Sie können durch die richtige Auswahl des Stellplatzes (keine direkte Sonneneinstrahlung) die Geruchsbildung minimieren. Wenn Sie feuchte Küchenabfälle direkt in Zeitungspapier einwickeln, vermindern Sie die Gerüche ebenfalls.

Was gehört in die Biotonne?



Etwa 1/3 der im Haushalt gesammelten Abfälle sind organischen Ursprungs und können über die Biotonne einer sinnvollen Verwertung zugeführt werden.

Seit 1995 gibt es die Biotonne im Kreis Euskirchen. Jährlich werden ca. 27.500 t Bioabfälle im Kompostwerk Mechernich zu wertvollem Kompost verarbeitet. Dies gelingt aber nur, wenn die Biotonne mit den im Folgenden angeführten Abfällen befüllt wird.



Störstoffe im Bioabfall

Leider hat sich die Zahl der Fehlwürfe in der Biotonne in den letzten Jahren erhöht. Diese nicht kompostierbaren Abfälle müssen im Kompostwerk aufwändig aussortiert werden. Daher die Bitte, geben Sie nur organische Abfälle in die Biotonne und keinen Restmüll, Bauschutt etc.

KÜCHENABFÄLLE ... gehören in die Biotonne!

- Obst- und Gemüsereste
- Schalen von Bananen und Zitrusfrüchten
- Verdorbene Lebensmittel (**ohne Verpackung**)
- Speisereste (**ohne Fleisch und Fisch**)
- Kaffee- und Teesatz mit Filter bzw. Beutel
- Eierschalen



WAS ... gehört sonst noch in die Biotonne?

- Papiertaschentücher
- Papierküchentücher
- Sägespäne (unbehandelt)
- Nagelschnitt
- Haare
- Federn



GARTENABFÄLLE ... gehören in die Biotonne!

- Laub
- Hecken- und Baumschnitt
- Rasenschnitt
- Verwelkte Blumen
- Unkraut
- Zweige
- Blumenerde



DAS ... gehört NICHT in die Biotonne

- Fäkalien (z. B. Kleintierstreu, Katzenstreu)
- Fleisch, Fisch, Knochen, Gräten, Wurst
- kompostierbare Biofolienabfallbeutel
- Kunststoffmüllbeutel
- Hygieneartikel, Windeln
- kalte Kohlenasche, Staubsaugerbeutel
- Zigarettenstummel, Wattestäbchen
- kaputte Kleidung, Tapetenreste

- Steine >>> AWZ*/Wertstoffhof
- Bau- und Abbruchabfälle >>> AWZ*/Wertstoffhof
- Speiseöle >>> AWZ*/Schadstoffmobil
- brauchbare Kleidung >>> Altkleidersammlung

*AWZ / Abfallwirtschaftszentrum

RESTMÜLLTONNE

Umgang mit der Biotonne Tipps & Tricks

Hilfe, die Maden kommen!

In den Sommermonaten besteht insbesondere bei nur 14-täglicher Abfuhr der Biotonne die Gefahr, daß verstärkt Maden in der Tonne auftreten. Dieses Problem ist aber durch die richtige Handhabung der Biotonne in den Griff zu bekommen.



Folgende Punkte sollten Sie unbedingt beachten:

- Die Biotonne sollte auf keinen Fall der prallen Sonne ausgesetzt sein.
- Alle gegarten Speisereste sollten in Zeitungspapier oder Küchenkrepp eingewickelt werden.
- Der Behälter in der Küche sollte täglich entleert werden.
- Fleisch- und Fischreste, die vor allem zur Madenbildung beitragen, dürfen nicht in die Biotonne, sondern gehören in den Restmüll.