



ZERO WASTE IN DER KÜCHE



Einweg-Plastikflaschen, Getränkekartons, Fleischtassen, Dosen, Tassen von mariniertem Fleisch

Biomüll: Obst- und Gemüseabfälle, Tee- und Kaffeesud, Fleisch, Speisereste, Eier, Milchprodukte

Bio-Abfälle gehören nicht in den Restmüll! Sämtliche verdorbenen Produkte sind auszupacken und getrennt zu entsorgen. Für die Vorsammlung können z.B. Bio-Maisstärkesäcke verwendet werden,

Altpapier: Zeitungen, Papierverpackungen von Tiefkühlgemüse

NÖLI: Altöle, Speiseöle

Glas: Pesto- u. Marmeladegläser, Sekt- und Weinflaschen

Je weniger Abfall beim Einkauf mit nach Hause gebracht werden, desto weniger muss entsorgt werden. Nur durch eine richtige Entsorgung kann entsprechend recycelt werden.

Müllvermeidung

Beim Einkauf von Lebensmitteln wie Nudeln, Hülsenfrüchten oder Nüssen empfiehlt es sich, auf Einweg-Verpackungen zu verzichten. In einigen Supermärkten und Reformhäusern können Lebensmittel sowie Reinigungsmittel bereits mit einem mitgebrachten Behälter wieder befüllt werden. Obst und Gemüse können ohne Verpackung gekauft und direkt in mitgebrachten Stoffbeuteln transportiert werden. Diese Stoffbeutel sind zudem leicht waschbar.

Weitere Tipps:

- Lose Teeblätter für Teesiebe
- Waschbare Trinkhalme aus Bambus, Edelstahl, Glas oder Stroh
- Selbstanbau von Gemüse und Obst
- Weiterverarbeitung von Gemüseabfällen
- Bienenwachstücher ersetzen Frischhaltefolien

Quellen:

Zero-Waste-Küche: In 8 Schritten zu weniger Müll - Utopia.de
Abfallsystem für die Küche: Mühelose Mülltrennung - Küchenfinder (kuechenfinder.com)
Bio-Sackerl zur Vorsammlung - beim Abfallverband kaufen,
Trenn-ABC

Vor allem in der Küche steht Nachhaltigkeit und bewusster Konsum im Vordergrund. Der Großteil des Hausmülls entsteht mit dem Einkauf von Einweg-Utensilien. Durch bewusstes Einkaufen kann der Abfall im Alltag reduziert werden und dadurch langfristig Geld und Zeit gespart werden.

Mülltrennung

Ein gutes Müllsystem in der Küche spart Zeit, Nerven und Platz. Außerdem unterstützt es im Vorfeld bei der richtigen Mülltrennung und einem effizienten Recycling. Abfallfraktionen für Bio- und Restmüll sowie Altpapier und Verpackungen im Küchenbereich eignen sich unter der Spüle oder im ausziehbaren Schrank.

Weitere Ablage- und Müllbehälter für Altpapier, Glas und NÖLI können im Hauswirtschaftsraum oder in der Speisekammer vorgesammelt werden.

Restmüll: Knochenreste, Staubsaugerinhalte, Kehrriech, zerbrochenes Glas- oder Porzellangeschirr, Servietten, Backpapier

Gelber Sack: Lebensmittelverpackungen aus Plastik,

NÖLI



Egal, ob das Wiener Schnitzel oder ein Krapfen auf den Tisch kommt: Übrig bleibt Speisefett. Dieses Öl soll über den kleinen Tauschbehälter namens NÖLI entsorgt werden. Der NÖLI ist kostenlos, kann in jedem Wertstoffzentrum abgegeben und gegen einen leeren Behälter getauscht werden. Der leere NÖLI ist auch im Verbandsbüro in Hollarbrunn von Montag bis Freitag 8–12 Uhr erhältlich. Der Behälter wird bei der Firma Münzer entleert und gewaschen. Der leere Behälter kommt zur Wiederverwendung zurück und das Öl wird zu Biodiesel verarbeitet.

GRÜNZWEIG
TISCHLEREI & MÖBELHAUS
3710 ZIERSDORF WIENERSTRASSE 16
office@gruenzweig.cc www.gruenzweig.cc