

«Küchenabfälle – Verwerten statt Entsorgen»



Getrenntsammlung von organischen Abfällen aus Küche und Garten

In Allschwil können seit Januar 2010 organische Küchenabfälle getrennt gesammelt und der Bioabfuhr mitgegeben werden. Anstatt in der Kehrichtverbrennungsanlage verbrannt zu werden, wird das Material der Vergärungsanlage in Pratteln zugeführt. So lässt sich der natürliche Kreislauf

schliessen: Aus dem organischen Material entsteht Komposterde, welche in der Landwirtschaft zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit eingesetzt wird. Gleichzeitig entsteht Biogas, welches als Treibstoff eingesetzt werden kann und damit einen Beitrag gegen den Treibhaus-Effekt leistet.



Getrennt sammeln zahlt sich aus

Mit der getrennten Sammlung organischer Küchen- und Gartenabfälle leisten Sie nicht nur einen bedeutenden Umweltbeitrag, sondern Sie können auch Ihre Entsorgungskosten verringern. Rüst- und Speiseabfälle sowie verdorbene, nicht mehr geniessbare Lebensmittel wie z.B. faules Gemüse und Obst, Teigwaren, Brotwaren, Süssspeisen, Wurst, Fleisch, Käse wie auch Stallmist von Kaninchen, Hamstern und Meerschweinchen können mit der Bioabfuhr entsorgt werden. Dadurch reduziert sich die Kehrichtmenge und der Kehrichtsack fängt nicht mehr an zu stinken.



Für weiterführende Informationen:
Hauptabteilung Tiefbau/Umwelt
Tel. 061 486 25 56

Bioabfuhr – Wie geht das?

Die Bereitstellung zur Abfuhr erfolgt in Bio-Containern (Normgrössen 140 und 240 Liter). Grüngut von Gartenabraum (Rasenschnitt, Laub, Astmaterial) kann direkt in den Bio-Container geworfen werden. Die Küchenabfälle werden zu Hause in der Küche in einem sogenannten „Biokübeli“ ähnlich dem Kompostkübeli gesammelt. Ist das Kübeli voll, wird der Inhalt in den Bio-Container geleert.

Um lästige Gerüche und das regelmässige Auswaschen des Biokübelis und des Bio-Containers zu verhindern, empfiehlt es sich, spezielle, verrottbare Beutel zu verwenden. Zusammen mit den Biokübeli der neuesten Generation, welche über eine Vielzahl von Luftschlitzen verfügt, können die Abfälle in der Küche ohne Schimmelbildung und ohne störenden Geruch gesammelt werden.



Bioabfälle in der Küche getrennt sammeln ist kinderleicht.



Das innovative „Biokübeli“

Aufgrund der Luftschlitze und des doppelten Bodens kann die Luft zirkulieren und diffundieren. Die Bioabfälle trocknen und reduzieren dadurch ihr Gewicht um über 30% innerhalb einer Woche. Mit dieser Technik entsteht kaum mehr Schimmel und Geruch.

Laut einer Studie der Universität Innsbruck (A) bietet die Kombination von belüftetem Biokübeli und Maisstärkesack gegenüber herkömmlichen Systemen gewichtige Vorteile:

Hygiene: „Im Vergleich zu geschlossenen Bioabfalleimern konnten signifikant niedrigere Keimzahlen und Pilzsporen festgestellt werden. Die Gesundheitsrisiken minimieren sich.“

Geruch: „In der Geruchsbewertung schneidet das Kombisystem deutlich besser ab als herkömmliche geschlossene Bioabfalleimer.“

Optik: „Der Bioabfall blieb bis auf die Austrocknung nahezu unverändert, während in den geschlossenen Eimern starkes bis sehr starkes Schimmelwachstum und Maden zu beobachten waren.“

Kreisläufe schliessen!



Mit der separaten Sammlung und Verwertung der organischen Abfälle lässt sich der natürliche Kreislauf schliessen. In der Vergärungsanlage entsteht aus den Bio-Reststoffen einerseits Komposterde, welche der Landwirtschaft und dem Garten zurückgeführt wird und neue Pflanzen und Lebensmittel gedeihen lässt. Andererseits entsteht Biogas, das als Treibstoff für Fahrzeuge dient oder für Heizungen verwendet werden kann.

Aus dem Inhalt eines Biokübelis (2,7 kg) entstehen 270 Liter Biogas. Diese Energie reicht, um z.B. eine Glühbirne (60W) 24 Stunden brennen zu lassen oder mit einem Erdgasauto 3,5 km zurückzulegen.

Jahresvignetten: günstig und einfach

Neu muss nicht für jeden Abfuhrtag eine Gebühren-Vignette aufgeklebt werden. Die Gebühr wird durch eine Jahresvignette bezahlt, die einmalig auf den Container aufgeklebt wird. Dadurch kann der Container an jedem Abfuhrtag bereitgestellt werden, ganz egal ob er halb leer ist: auf die Kosten hat es keine Auswirkungen. Die Gebühren für die Jahresvignetten betragen:

140 Liter Volumen CHF 39.00

240 Liter Volumen CHF 99.00

Sammeltag ist jeweils Mittwoch.

Im Sommer wöchentlich

(1. März bis 30. November)

Im Winter jede zweite Woche

(1. Dezember bis 28. Februar)

Container

Um organische Küchenabfälle für die Bioabfuhr bereitzustellen, ist die Verwendung eines genormten Biocontainers zwingend. Zwei Grössen stehen zur Verfügung:



**140 Liter Volumen
(55 x 50 x 107cm)**

**240 Liter Volumen
(81 x 58 x 110cm)**

Was gehört in den Bio-Container?

Gartenabfälle sowie Rüst- und Speiseabfälle und verdorbene, überzählige oder nicht mehr geniessbare organische Reststoffe

Schnittblumen (ohne Stützdraht)
Laub, Sträucher, Rasenschnitt
Stallmist von Kaninchen, Meerschweinchen, Hamster
Obst, Früchte, Salat, Gemüse
Wurst, Fleisch, Fisch
Brot, Toast, Zopf, etc.
Kaffeesatz und Teesatz (lose oder samt Filter/Beuteli)
Eier samt Eierschalen + Eierkarton
Teigwaren (roh oder gekocht)
Getreide- und Hülsenfrüchte
Kartoffelprodukte (Pommes Frites, Chips, Kartoffelbrei, usw.)
Milchprodukte (Käse, Milch, Rahm, Quark, Jogurt, Pudding, Butter)
Süssspeisen (Schokolade, Kuchen, Torten, Gutzli, Honig, Confitüre)
Mehl, Zucker, Gewürze
Kochfett / alle Arten von Saucen

Es wird empfohlen, die Bio-Container beim Abfuhrunternehmen Veolia zu bestellen. Dadurch ist sicher gestellt, dass der Container stabil ist und über die notwendigen Vorrichtungen verfügt, um zur Entleerung in den Lastwagen gekippt zu werden. Die Veolia bietet die Container zum Kauf oder zur Miete an und liefert sie freihaus (Telefon 061 487 21 00 oder Email: basel@veolia-es.ch).