



TRENN BLATT

Sammel-Liebe in der Küche

Mehr Aufmerksamkeit für Lebensmittelreste

Menschen sammeln fast alles – Briefmarken, Muscheln, Perlen und und und ... Umso erstaunlicher ist, dass es bei der getrennten Sammlung und Entsorgung von Abfällen und Wertstoffen vielerorts immer noch nicht so richtig klappt. Gerade bei Bioabfall sind Irrtümer leider weit verbreitet und halten sich hartnäckig.

Wir essen täglich. Und alles, was beim Kochen oder Essen übrig bleibt, sollte richtig getrennt und entsorgt werden – und zwar in der Biotonne. Fakt ist, dass durchschnittlich 40 % des Restabfalls Bioabfall ist.

Was glauben Sie? Klar, Kartoffelschalen und das Grün der Möhren landen zielsicher in der braunen Biotonne. Aber können die Speisereste vom Sonntagsessen dazu? Wie sieht es mit dem schlechten Käse und Brot, Pizzaresten, Eierschalen oder Zitrusfrüchten aus? Da werden einige unsicher. Muss aber nicht sein, denn all dies sind fantastische Beispiele für Bioabfall, aus dem die AWSH Strom, Wärme und Kompost machen kann. Jeder Krümel ist quasi Gold wert, denn durch die Einnahmen aus der Verwertung können die Kosten gesenkt werden. Die AWSH hält so die Entgelte stabil bzw. senkt diese sogar. Die Leidenschaft der AWSH liegt darin, alles aus organischen Abfällen herauszuholen – sei es aus rohen oder gekochten Küchenabfällen und Lebensmittelresten. In jedem übriggelassenen Anstandsrest steckt viel Potenzial.

Wenn Sie noch keine Biotonne haben, bestellen Sie jetzt eine. Eine 60-Liter-Biotonne mit 14-täglicher Leerung ist im Kreis Stormarn schon für 0,60 EUR und im Herzogtum Lauenburg für 0,58 EUR (1. Biotonne) pro Monat zu haben. Die AWSH ist mit vollem Engagement Sammler, damit Abfall umweltgerecht verwertet werden kann. Entdecken auch Sie Ihre Sammelleidenschaft. Dieses Trennblatt steckt voller Tipps und Tricks für Sie.



Einkaufsliste schreiben! Prüfen Sie Ihre Vorräte. Durch einen gut geplanten Einkauf lassen sich unnötige Spontankäufe vermeiden.

Selber kochen! Mit frischen Zutaten an den Herd. Ist gesünder und spart unnützen Verpackungsabfall.

Essensreste nutzen! Wie Sie Lebensmittel richtig aufbewahren und Lebensmittelabfälle vermeiden, sowie Resterezepte finden Sie z. B. unter www.zugut fuer dietonne.de.

Ab ins Glas! Übrig gebliebenes Essen gehört in Mehrzweckgläser oder Kunststoffbehälter statt in Alu- oder Klarsichtfolie. Problemloser Transport zur Arbeit inklusive.

Abfall reduzieren! Weniger ist mehr! Wer seine Lebensmittelverpackungen reduziert, spart unnötigen Abfall. Wochenmarkt hilft!

Falls mal etwas übrig bleibt ... Trennen Sie mit!

Speisereste sind sehr wertvoll und gehören in die Biotonne.



Aus Ihren Speiseresten machen wir klimafreundliche Energie und Qualitätskompost.
www.awsh.de · Kostenloses Servicetelefon (0800) 29 74 001



Unfassbar! **82 kg Lebensmittel** wirft jeder Deutsche pro Jahr laut Studie der Universität Stuttgart und des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ungenutzt **in die Tonne!**

Damit Ihnen das nicht passiert, **lesen Sie unsere Tipps:**

So landet weniger Essen im Abfall Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

- Mahlzeiten gut überlegen: Was muss zuerst weg?
- Richtig lagern: Ob dunkel oder kühl. Wer seine Lebensmittel richtig lagert, verlängert die Haltbarkeit fast um das Doppelte.
- Lebensmittel im Kühlschrank nach Verfallsdatum sortieren.
- Saisonal und regional kaufen: Gemüse und Obst aus der Region ist oft frischer und hält sich meistens länger.
- Richtige Mengen kaufen: Kaufen Sie nur so viel, wie Sie wirklich essen können.
- Reste einfrieren: Viele Gerichte können gut tiefgefroren werden.
- Nutzen Sie Angebote wie „Foodsharing.de“ oder „Die Tafeln“.
- Resteküche: Werden Sie kreativ und probieren Sie etwas Neues mit „Altem“ aus.

Jetzt Lebensmittelretter werden Zwei Rezepte für das „Comeback“ alter Lebensmittel



Croûtons aus altem Brot: Dafür einfach etwas Rapsöl in der Pfanne erhitzen, Brot in Würfel schneiden und in der Pfanne goldbraun rösten. Kräutersalz zugeben und die krossen Kracher in Salat oder Suppe verwenden.

Eintopf aus Gemüseresten (z. B. Paprika): Paprika schneiden, mit etwas Olivenöl und anderen Gemüsesorten in einen Topf geben, mit Brühe auffüllen und im Topf garen. Wer es pikant mag, kann mit Chili und Paprikapulver würzen.

Nachgefragt bei Dennis Kissel, Geschäftsführer AWSH Bioabfall – Antrieb für die Umwelt

Mögen Sie Ihren Job mit dem „Müll“?

Für mich persönlich gibt es nichts Sinnvolles und vor allem: „Müll“ gibt es gar nicht. Aus fast jedem Abfall kann die AWSH noch wertvolle Rohstoffe oder Energie gewinnen. Abfallmanagement ist purer Umweltschutz und für die Umwelt arbeite ich sehr gern.

Wenn die AWSH morgen nicht mehr da wäre, was würde fehlen?

Viele unserer Kunden in Südholstein würden das schnell merken. Die Abholung, Entsorgung und Verwertung der Abfälle ist das eine. Wir sind aber auch ein wichtiger Arbeitgeber in der Region und unser gesellschaftliches Engagement im Bereich Umweltbildung an Schulen und Kindergärten oder für Hilfsbedürftige zusammen mit den „Tafeln“ wird geschätzt. Der Nutzen für die Umwelt durch CO₂-Einsparungen spielt ebenso eine große Rolle. Die AWSH bewegt viel und weit über das reine Abfallmanagement hinaus, wie Sie sehen.

Seit Januar 2015 besteht die Pflicht zur Bioabfalltrennung. Wirklich für alle?

Ja, und zwar deutschlandweit gehört eine Biotonne vors Haus, wenn sie aufgestellt werden kann und die Bewohner nicht selber kompostieren. Viele unserer Kunden haben bereits eine. So lässt sich neben dem posi-

ven Umweltaspekt sogar Geld sparen. Denn eine Biotonne ist im Vergleich zum Restabfallbehälter viel günstiger. Bioabfall ist ein sehr wertvoller Rohstoff. Daraus können wir Energie in Form von Strom und Biogas sowie Kompost herstellen.



Impressum

Abfallwirtschaft Südholstein
Leinweberring 13, 21493 Elmenhorst
Servicetelefon (0800) 29 74 001
Fax: (0800) 29 74 003
www.awsh.de (hier auch Bestellung des kostenlosen Newsletters)
E-Mail: info@awsh.de

