

ABFALL & UMWELT

AMTLICHE MITTEILUNG

GEMEINDEVERBAND FÜR ABFALLWIRTSCHAFT UND ABGABENEINHEBUNG IM VERWALTUNGSBEZIRK BADEN

AUSGABE 02/2026



Ist das noch gut?
Das Ablaufdatum ist nicht immer ein Indikator für die Genießbarkeit von Lebensmitteln. Bei richtiger Lagerung halten viele Nahrungsmittel deutlich länger. Mehr dazu auf den Seiten 10-11.

Foto: pevels - Kevin Malik



WEITERE THEMEN IN DIESER AUSGABE:

Abfallstatistik
2025

Richtiger Umgang
mit Problemstoffen

Saisonales
Einkaufen

EDITORIAL



Liebe Leserin! Lieber Leser!

In der aktuellen Ausgabe werfen wir unseren jährlichen Blick auf die Abfallstatistik des Vorjahres. Welche Abfallmengen wurden gesammelt? Wo konnten Verbesserungen erzielt werden?

Dabei zeigen sich erneut interessante Entwicklungen: Die gesammelte Abfallmenge im Bezirk

Baden ist nach einem Anstieg von 2024 auf 2025 wieder leicht zurückgegangen. Während die Fraktionen Restmüll und Sperrmüll einen niedrigen einstelligen Rückgang von rund 3,2 % verzeichnen, ist die Verringerung der Sammelmenge bei der Gelben Sammlung mit über 10 % besonders deutlich. Diese Veränderung ist vor allem auf die Einführung des Einwegpfands mit Jänner 2025 zurückzuführen. Leichte Anstiege zeigen sich hingegen bei Elektroaltgeräten. Diese Entwicklung ist besonders erfreulich, da sie auf ein gestiegenes Bewusstsein in der

Bevölkerung hinweist, dass Elektrogeräte fachgerecht gesammelt und nicht im Restmüll entsorgt werden sollen. Mehr zur Statistik und Elektroaltgeräten finden Sie auf den Seiten 4 und 5.

Mit Beginn der warmen Jahreszeit möchten wir Sie auch wieder auf unsere kommenden Informationsveranstaltungen hinweisen. Wo Sie die Kolleg:innen unserer Abfallberatung persönlich antreffen können, erfahren Sie auf Seite 7. Dort steht Ihnen unser Team gerne für Gespräche und Beratungen zur Verfügung – unter anderem zum richtigen Umgang mit Problemstoffen, einem weiteren Schwerpunkt dieser Ausgabe.

Erfreuliche Nachrichten gibt es auch für die Teilnehmer:innen unseres Gewinnspiels auf der letzten Seite. Ab sofort warten hier deutlich höhere Preise auf die glücklichen Gewinner:innen!

Genießen Sie die warme Jahreszeit!

Andreas Schuh

Amtsleiter und Geschäftsführer

DAS SCHWARZE BRETT

MITGERÄTSELT UND GEWONNEN

Wir freuen uns wieder über viele Teilnahmen an unserem Abfallquiz zum Thema Baum- und Strauchschnitt. Den Hauptgewinn – einen Gutschein aus der Region in der Höhe von € 100,- – konnte sich diesmal Frau Mag. Jasmin Soukal aus Unterwaltersdorf sichern. Frau Andrea Hofer aus Kottingbrunn darf sich über den zweiten Platz freuen und die Drittplatzierte ist diesmal Frau Birgit Ledinger aus Pottenstein. Frau Ursula Wachter aus Altenmarkt vervollständigt die Damenrunde und erhält ein Biokübel samt Jahresbedarf an Maisstärkesäcken.

Wenn Sie auch einmal Ihr Glück versuchen wollen, finden Sie alles dazu auf der letzten Seite.



SO GEHT'S DIREKT ZU UNS:



Für den GVA Baden ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab seines Handelns. Deshalb achten wir auch bei der Herstellung dieser amtlichen Mitteilung ganz besonders auf umweltfreundliche, ressourcenschonende und schadstoffarme Produktionsweisen und Materialien.

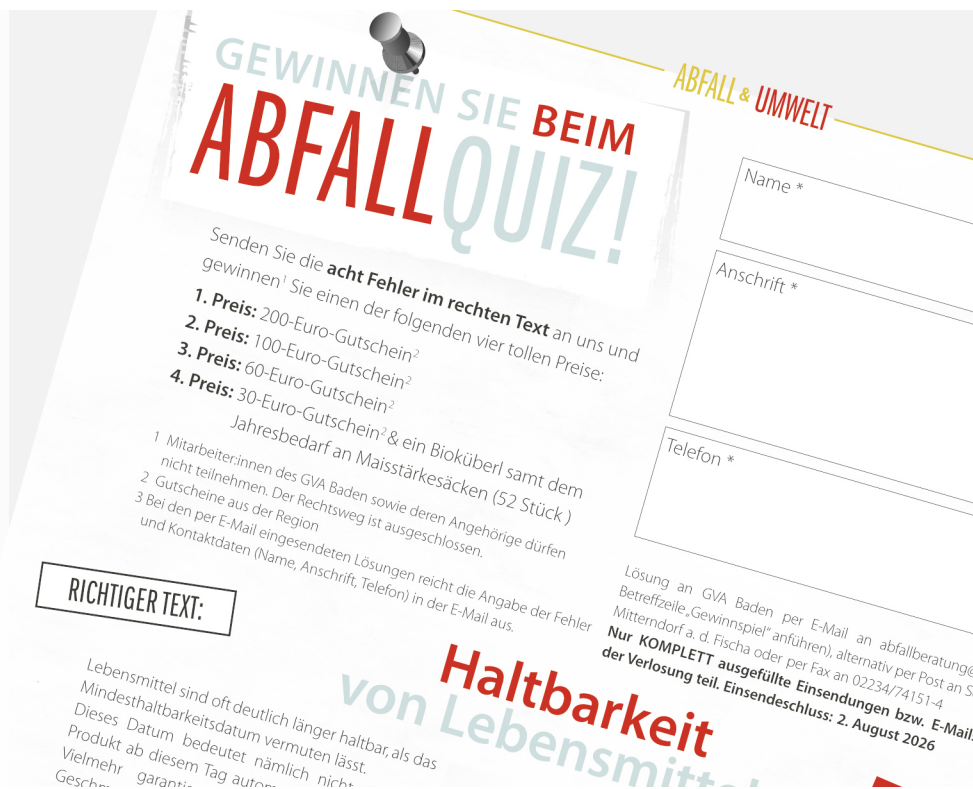
Höhere Gewinne bei unserem beliebten Gewinnspiel!

Das Gewinnspiel auf der Rückseite unserer Verbandszeitung „Abfall & Umwelt“ erfreut sich seit langer Zeit großer Beliebtheit.

Jeden Monat versuchen mehrere Hundert Leser:innen ihr Glück bei der Fehlersuche.

Für alle potenziellen Gewinner:innen gibt es gute Neuigkeiten: Ab sofort erhöhen wir die Preise!

Zukünftig gibt es für den ersten Platz den doppelten Betrag in Form von Gutscheinen aus der Region. Der oder die Erstplatzierte darf sich also über einen Gutscheinwert von 200,- Euro freuen, für den zweiten Platz gibt es einen 100-Euro-Gutschein, für den dritten Platz einen über 60,- Euro und der vierte Platz bekommt zusätzlich zum Biokübel ab sofort einen Gutschein über 30,- Euro.



STANDPUNKT



Immer wieder beschäftigt uns das Thema der richtigen Entsorgung von altem Speiseöl. Altes Öl aus der Küche gehört nicht in den Kanal geleert, sondern am besten in unserem kostenlosen, niederösterreichweit verfügbaren gelben 3-Liter-Sammelgefäß, dem NÖLI, gesammelt. Das volle Mehrweggebinde kann in jedem unserer Altstoffsammelzentren (ASZ) und Wertstoffzentren (WSZ) zu den Öffnungszeiten gegen einen sauberen, leeren NÖLI getauscht werden. Allein letztes Jahr wurden 64 Tonnen Speisefette und -öle erfasst, um daraus Bio-Diesel herzustellen. Die Sammlung von Alt Speiseöl in Niederösterreich ist somit ein wesentlicher Beitrag zum Umweltschutz und zur nachhaltigen Ressourcennutzung. Vielen Dank für Ihren Beitrag!

Ein weiteres Thema, welches nach wie vor präsent ist, ist die Lebensmittelverschwendung und die Entsorgung von noch genießbaren Nahrungsmitteln im Restmüll.

Oft lassen wir uns von kurzen Haltbarkeitsdaten in die Irre führen. Bei richtiger Lagerung sind viele Lebensmittel jedoch länger genießbar, als das Mindesthaltbarkeitsdatum vermuten lässt. Wie eine optimale Lagerung aussehen kann und welche sonstigen Tipps wir für Sie zu diesem Thema haben, finden Sie in dieser Ausgabe.

Ich wünsche Ihnen einen erholsamen Sommer!

Christian Macho
Obmann

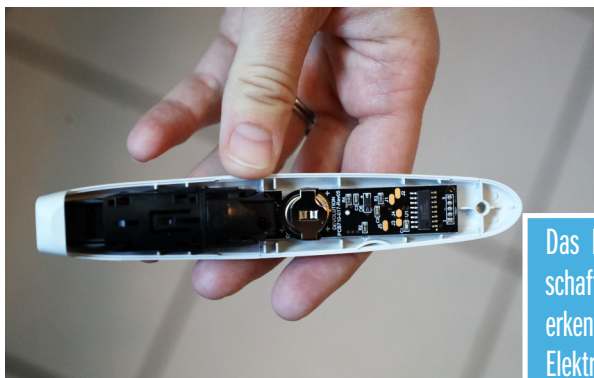


DIGITALE HELFER IM ZYKLUS

In unserem Alltag haben sich viele Helfer eingeschlichen, die mit Batterien oder Akku betrieben werden, und oft ist uns gar nicht bewusst, dass diese Gegenstände nach Gebrauch oder wenn sie kaputt sind als Elektroaltgerät im Altstoffsammelzentrum (ASZ) oder Wertstoffzentrum (WSZ) zu entsorgen sind. In einer besonderen Phase des Lebens – dem Kinderwunsch bzw. der Kinderplanung – greifen viele Familien und Frauen auf digitale Helfer zurück. Der Zugang der Paare ist oft ganz unterschiedlich. Viele lassen das Schicksal entscheiden und andere helfen sich mit Basalthermometern oder sogenannten Ovulationstests. Basalthermometer sind hochempfindliche Fieber-

thermometer, welche die Körpertemperatur auf zwei Nachkommastellen messen und so helfen, den Zeitpunkt des Eisprunges und damit die fruchtbare Phase zu bestimmen. Diese Phase kann auch mittels Ovulationstests gemessen werden. Hier gibt es analoge und auch digitale Varianten. Die digitale Version gehört als Elektrogerät im ASZ/WSZ entsorgt, da hier Batterien und/oder elektronisch betriebene Teile verbaut sind. In die Restmülltonnen gehören **analoge** Ovulationstests sowie die Teststreifen der digitalen Tests.

Neben der analogen Variante gibt es auch digitale Schwangerschaftstests. In diesen elektrisch betriebenen Tests sind elektronische Komponenten verbaut und sie gehören deshalb, nachdem das Ergebnis angezeigt wird, korrekterweise im ASZ/WSZ entsorgt.



Das Innere eines Schwangerschaftstests. Hier ist deutlich erkennbar, warum diese als Elektroaltgeräte zu entsorgen sind.



Vom alten Job getrennt

Stellenangebote finden Sie immer wieder auf unserer Homepage www.gvabaden.at



ABFALL STATISTIK 2025

Nach einem deutlichen Anstieg der Abfallmenge im Jahr 2024 ist diese im Jahr 2025 wieder zurückgegangen. Insgesamt wurden im Bezirk Baden im Vorjahr 78.557 Tonnen Abfall aus den Haushalten gesammelt. Das ist eine Verringerung der Müllmenge um 1.600 Tonnen oder 2 %.

VERWERTUNG

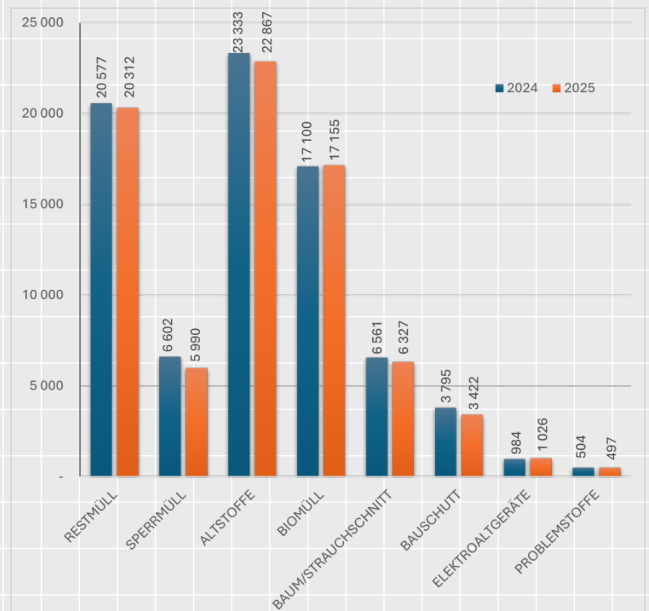
Von der gesammelten Abfallmenge entfielen über 26.300 Tonnen auf die Fraktionen Rest- und Sperrmüll (-3,23 % zum Vorjahr), welche der thermischen Verwertung zugeführt wurden. Altstoffe – dazu zählen die Fraktionen Altpapier, Altglas, Alteisen, Verpackungsmetalle, Leichtfraktion (Gelber Sack/ Gelbe Tonne), Altholz, Speiseöl und mehr – kamen auf 22.867 Tonnen (-2 % zum Vorjahr). Diese Menge wurde an Recyclingunternehmen in der Abfallwirtschaft übergeben. Ein deutliches Plus gab es bei der Sammlung von Elektroaltgeräten (+4,38 %) und Altholz (+7,49 %).

Insgesamt wurden im Bezirk 30.222 Tonnen nicht verwertbarer Müll gesammelt und 48.335 Tonnen verwertbare Abfälle.

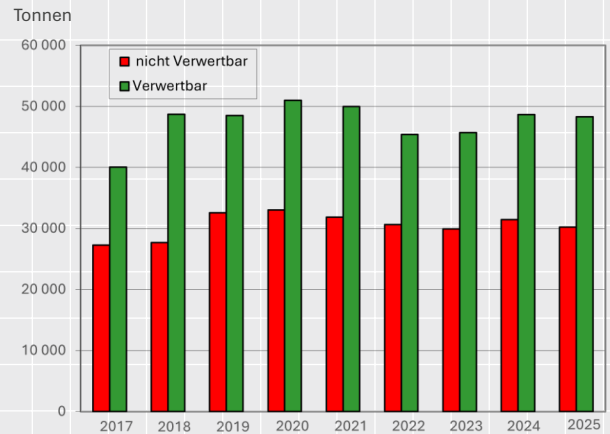
GELBE SAMMLUNG

Einen deutlichen Rückgang gab es bei der Leichtfraktion, was auf die Umstellung auf das Einwegpfandsystem für Getränkeflaschen und -dosen zurückzuführen ist. 439 Tonnen bzw. 10,54 % wurden hier im Vergleich zu 2024 an Abfällen weniger erfasst.

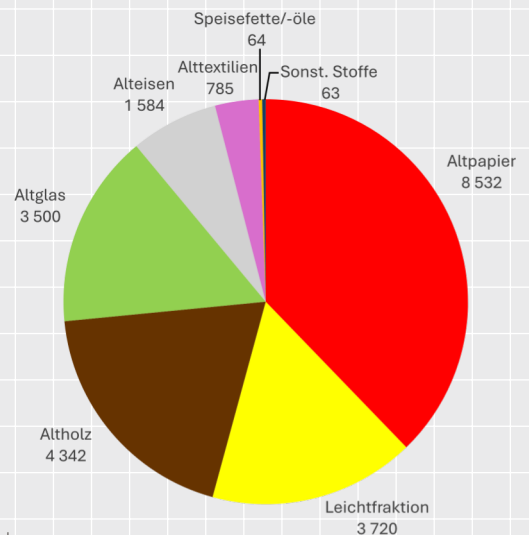
ABFALLZUSAMMENSETZUNG IN TONNEN IM JAHRESVERGLEICH



VERWERTBARE UND NICHT VERWERTBARE ABFÄLLE 2017–2025



SAMMELMENGE ALTSTOFFE 2025 IN TONNEN



CLEVER EINKAUFEN FÜR DIE SCHULE

Der Schulschluss naht und oft werden bereits Schulmateriallisten für das nächste Schuljahr ausgeteilt. Auch Erstklässler müssen sich nun vor dem Schulstart mit Schultaschen, Heften und Stiften eindecken. Rechtzeitig bietet der Handel zahlreiche Schul- und Büromaterialien an. Doch billig ist selten gut und umweltfreundlich. Oft enthalten minderwertige Produkte mehr Schadstoffe und landen aufgrund ihrer deutlich kürzeren Verwendbarkeit schneller im Müll, was wiederum Tausende Tonnen an Abfall bedeutet. Aufgrund des enormen Verbrauchs an meist kurzlebigen Materialien ist es wichtig, auf Nachfüllsysteme, reparierbare und qualitativ hochwertige Produkte zurückzugreifen.



Foto: BMLUK / Viktoria Mieses

Achten Sie daher beim Kauf von Schultaschen und anderen Erzeugnissen – nicht nur für die Schule – auf vorwiegend unbehandelte, lösungsmittelfreie und recycelte Materialien. Produkte mit dem österreichischen Umweltzeichen „Umwelt Tipp!“ stehen für einen nachhaltigen, sparsamen, langlebigen und gesünderen Gebrauch durch strengere Qualitätskriterien.

Weitere Tipps dazu finden Sie unter www.schuleinkauf.at.

Transporte - Abfallwirtschaft

Feldgasse 302, 2534 Alland
Email: verrechnung@grundner-transporte.at

GRUNDNER GmbH

**Komm.-Rat
Hans REINBOLD GmbH**

2291 Lasse, Hauptplatz 6,
Tel. 02213 / 2401, office@reinbold.at

Transporte • Müllabfuhr •
Kanalservice • Marchsandgewinnung •
Straßenreinigung • Klärschlammpressung

2524 Teesdorf, Bahnsplatz 1, Tel +43 2253 81228, info@hametner.net, www.hametner.net

Gerda Hametner GmbH



Straßenreinigung . Fahrbahnsanierung . Müllabfuhr . Kanalreinigung . Demarkieren . Graffiti-Entfernung

GVA BADEN UNTERWEGS – INFOSTÄNDE 2026

Im Frühjahr beginnt für die Mitarbeiter:innen der Abfallberatung des GVA Baden jedes Jahr die Zeit der Infostände. In vielen persönlichen Gesprächen und Beratungen zu individuellen Themen im Bereich der Mülltrennung und -entsorgung informieren wir die interessierte Bevölkerung direkt vor Ort. So war unser Team dieses Jahr beispielsweise wieder beim Umwelttag Traiskirchen. Im August dürfen wir das Stadtfest Bad Vöslau besuchen und im September sind Infostände bei Veranstaltungen in Furth an der Triesting und Mitterndorf an der Fischa geplant. Alle konkreten Termine werden laufend auf unserer Homepage www.gvabaden.at/events veröffentlicht.

KOMMEN SIE UNS BESUCHEN:

- 22.08.2026 Stadtfest Bad Vöslau
- 13.09.2026 Dorrfest Furth an der Triesting
- 18.09.2026 Pflanzfest Mitterndorf an der Fischa

Genauere Informationen finden Sie auf unserer Homepage



Abfallberaterin Nicole Weinhold beim Umwelttag Traiskirchen.

Ing. Martin Hölzl 0664 212 28 82 | R. Sandruschitz 0676 601 93 04

*Veredelung von Bioabfällen,
Strauchschnitt, Wurzelstöcken,
Laub und Gras zu hochwertiger
Komposterde*

KOMPOST GÖTZENDORF
WE COMPOST

Kompost Götzendorf GmbH | 2434 Götzendorf, Hauptstraße 25
Mail: hoelzl@kabsi.at

Abfall Service online
powered by FCC

Abfall Service online
ist ein Service der
FCC Austria
Abfall Service AG

HAUS UMBAUEN? WOHNUNG RENOVIEREN? GARTEN UMGESTALTEN?

Abfall einfach und bequem online entsorgen

www.abfallserviceonline.at

PROBLEMSTOFFE

Unter Problemstoffen versteht man in der Fachsprache gefährliche Abfälle, die in Haushalten vorkommen. Sie fallen in den unterschiedlichen Bereichen des täglichen Lebens an. Am häufigsten sind Wasch- und Reinigungsmittel mit einem sogenannten Gefahrensymbol – rote Raute mit weißem Hintergrund und z. B. „verätzten Händen“ – in den Haushalten zu finden. Im Arbeitsbereich sind es Farben und Lacke – meistens Reste davon –, die unbedingt getrennt vom Restmüll als Problemstoffe gesammelt und entsorgt werden müssen.

Die Gründe der Gefährlichkeit sind unterschiedlich, denn manche Problemstoffe sind in der vorliegenden Konzentration eine Gefahr für Mensch, Tier oder die Umwelt. Es gibt sie flüssig, fest oder auch gasförmig. Bei der Entsorgung ist egal, ob die gefährlichen Abfälle aus dem Haushalt ätzend, giftig, reizend, brennbar oder umweltgefährlich sind. Problemstoffe dürfen nie über den Restmüll oder die Toilette entsorgt werden.

Wichtig ist, dass Problemstoffe immer in einem dichten Behälter – möglichst in der Originalverpackung – aufgehoben werden und im Altstoffsammelzentrum (ASZ)/ Wertstoffzentrum (WSZ) in ihrer Gemeinde direkt dem Personal übergeben werden.



Problemstoffe sollten immer den befugten Mitarbeiter:innen im ASZ/WSZ übergeben werden. Diese sind im Umgang mit den gängigen Substanzen geschult.

Schulung der Mitarbeiter:innen

Das befugte Personal, welches in den ASZ/WSZ arbeitet, muss regelmäßig Schulungen, die der GVA Baden organisiert, besuchen. Auch heuer werden in vier Kursen über 200 Gemeindemitarbeiter:innen geschult. Themen wie die richtige Sammlung von Lithium-Batterien, Erste Hilfe bei der Problemstoffsammelstelle, die Verpackungssammlung sowie theoretische und praktische Chemie sind fixe Programmpunkte.

Öffentliche Projekte umsetzen.

Das ist langjährige Partnerschaft mit 1.300 Gemeinden.

bawag.at

BAWAG

Das ist Bank.

Typische Problemstoffe sind z. B.:

- › alle Wasch- und Reinigungsmittel
- › Medikamente & Spritzenadeln
- › Säuren und Laugen
- › Altfarben und -Lacke
- › Lösungsmittel wie Farbverdünner, Frostschutzmittel, ...
- › Motoraltöle, Schmierfette
- › Spraydosen
- › Quecksilberthermometer
- › Pflanzenschutzmittel & Insektengifte
- › Batterien & Akkus

Sie haben in Ihrem Haushalt einen Problemstoff, bei dem Sie sich nicht sicher sind, wie sie ihn entsorgen sollen? Neben dem ASZ/WSZ-Personal kann auch die Abfallberatung gerne weiterhelfen:

abfallberatung@gvabaden.at oder unter **02234/74155**
(Mo–Fr 8–12 Uhr & Di 15–17 & Fr 12–13 Uhr)



Die Dosis macht das Gift: Pflanzendünger können gut dosiert dem Lieblingsgewächs Gutes tun, in der konzentrierten Form aber Gewässer und Tiere beeinträchtigen. Achten Sie hier auf einen bewussten Umgang.

Die gängigsten Gefahrensymbole:

Achten Sie bei Ihren Abfällen auf die folgenden Symbole:



Ätzend/korrosiv



Umweltgefährlich



Gesundheitsgefahr



Entzündbar



Giftig



Ernstste Gesundheitsgefahr



HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN

Wie lange ein Lebensmittel genießbar ist, hängt nicht automatisch von dem aufgedruckten Datum ab. Man unterscheidet zwischen:

- Verbrauchsdatum („Zu verbrauchen bis ...“), welches sich auf leicht verderblichen Waren wie Faschiertem, Geflügel oder Fisch befindet. Nach Ablauf dieses Datums dürfen Lebensmittel aus Schutz vor gefährliche Mikroorganismen nicht mehr verkauft und verzehrt werden.
- Mindesthaltbarkeitsdatum MHD („Mindestens haltbar bis ...“), welches lediglich die Eigenschaften des Produktes garantiert. Es ist **kein Wegwerfdatum**. Viele Lebensmittel sind oft noch Wochen oder Monate darüber hinaus genießbar.

Bei richtiger Lagerung können Lebensmittel sehr lange haltbar sein. Viele Produkte fühlen sich im Kühlschrank (siehe Abbildung) wohl, doch für einige wie Tomaten, Gurken, Zucchini, Paprika, Bananen und Zitrusfrüchte ist ein schattiges und luftiges Plätzchen in der Küche besser geeignet. Kälte entzieht Tomaten und Gurken das Aroma und macht sie matschig. Tomaten, Äpfel und Bananen sollten am besten aufgrund ihres Ethylen-Ausstoßes (Reifegas) separat gelagert werden, um andere Lebensmittel nicht schneller verderben zu lassen.

Auch ungeöffnete Getränke wie Bier oder Saft haben ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Doch dunkel und kühl gelagert und vor allem in Glasflaschen abgefüllt, halten sich diese weit über das Datum hinaus. Auch viele Milchprodukte halten sich original verschlossen oft einige Zeit länger als angegeben.

Wichtigste Regel: Zuerst anschauen, dann riechen und dann schmecken. Sie werden überrascht sein, wie lange sich manche Nahrungsmittel halten.

*Ihre
Partner für
Kompost
und Erde*



**KOMPOSTWERK
KUCHNER Karl KG**
Pöllau 4, 2560 Berndorf
Tel. 02672/85423 0664/2503640 0664/2114150

Wir betreiben echte Kreislaufwirtschaft
Unserer Umwelt zu Liebe
Kompost in den Boden - CO₂ aus der Atmosphäre!!!

Wir übernehmen Strauch und Grünschnitt, Wurzelstöcke,
Biotonne, Holz in jeder Stärke, Pferdemist, Gras, Laub usw.
Wir liefern Gartenerde, Humuserden, Spezialerden,
Kompost, Abdeckmaterial, Hackschnitzel, Brennholz,



2514 Traiskirchen
Trumauerstraße 100
Tel. 0699/18495151
Büro 02252/53882

KOMPOSTHOF - STOCKREITER

JOSEF STOCKREITER u. MITG.
LANDW. KOMPOSTIERUNG
2551 ENZESFELD - LINDABRUNN

TEL. 02256 81269 u.
0676 6201968

kompost@stockreiter.co.at





Das MHD garantiert Aussehen, Geschmack, Geruch und Konsistenz bis zu einem bestimmten Stichtag. Lebensmittel sind in der Regel aber länger genießbar.



Lengel
VON NATUR AUS GUT.
www.gartenerde.at

Anzeige

DIE RICHTIGE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM KÜHLSCHRANK:

NACH EMPFEHLUNG DER WIENER TAFEL IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER MA 38

Butter, Getränke, Eier und Saucen bewahren Sie idealerweise in den Türablagen auf.

Zubereitete Speisen und Käse bevorzugen höhere Temperaturen und sollten im obersten Fach gelagert werden.

Milch, Joghurt und vergleichbare Produkte können im mittleren Fach untergebracht werden.

Besonders leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch und Wurst gehören an die kältesten Stellen im Kühlschrank – also ganz nach unten.

Obst und Gemüse sollten im dafür vorgesehenen Fach im unteren Bereich des Kühlschranks aufbewahrt werden.



Bild erstellt mit KI



Foto: Adobe Stock

SAISONALES EINKAUFEN FÜRS GRILLEN

Endlich! Die Grillsaison hat begonnen! Der Duft von Steaks, Burgern, Würsteln und Grillgemüse liegt in der Luft. Doch von wo kommen eigentlich Fleisch, Gemüse und Fisch?

Immer mehr Lebensmittel werden mittels Flugzeug oder Lkw nach Österreich importiert und wirken sich somit auch negativ auf unsere Umwelt aus. Die Alternative: saisonale und regionale Lebensmittel mit weniger CO₂-Belastung dank kurzem Transportweg, weniger Verpackung und weniger Chemikalien, dafür mit gutem Gewissen. Daher, sollte auf die Herkunft der Produkte geachtet werden!

Wer sich unsicher ist, wann welches Gemüse bei uns wächst, findet auf unserer Homepage unter www.gvabaden.at/saisonkalender die Antwort und zusätzlich noch köstliche saisonale Rezepttipps.

Und wenn die Grillerei vorüber ist, bitte die übrige Grillkohle und Asche zuerst abkühlen lassen, danach gehören Holzkohle & -asche in die Biotonne und andere Kohlen/Aschen in den Restmüll. Leere Verpackungsgläser sind bei den Altstoffsammelinseln (ASI) zu entsorgen. Leere Papierverpackungen von Grillanzündern und Kohle in die

rote Altpapier- und alle anderen Verpackungen in die gelbe Tonne bzw. den gelben Sack entsorgen. Nicht entleerte chemische Grillanzünder stellen Problemstoffe dar, daher bitte zum Altstoffsammelzentrum (ASZ) oder Wertstoffzentrum (WSZ) bringen. Besser noch auf natürliche Anzünder zurückgreifen, diese beeinflussen das Grillgut sicher nicht.

Grillgemüse im Juni: Spargel, Frühkartoffeln, Karfiol, Fenchel, Kohlrabi, Brokkoli und Zucchini eignen sich prima fürs Grillen!



Foto: Adobe Stock

RICHTIGER UMGANG MIT LEBENSMITTELN: AUSGABE SOMMER

Wie bereits in unserer letzten GVA-Verbandszeitung berichtet, werden in Österreich zu viele Lebensmittel, die noch genießbar sind, entsorgt. Um diesem Trend entgegenzuwirken, starten wir in dieser Ausgabe mit unserer neuen Serie „Richtiger Umgang mit Lebensmitteln“. Dabei widmen wir uns diesmal sommerlichen Nahrungsmitteln: Obst und Gemüse.

Im Sommer können wir saisonal und auch regional aus dem Vollen schöpfen. Denn nun haben nicht nur Salate und Pilze Hochsaison, sondern auch Tomaten, Zucchini, Paprika, Melanzani und Hülsenfrüchte. Aber auch Beerenobst, Marillen und Kirschen lassen unser Herz höherschlagen. In den Supermärkten biegen sich die Obst- und Gemüserегale, und das zu unschlagbaren Preisen.

Landet günstig zu viel Gekauftes, aus Überfluss, nicht allzu schnell im Müll? Macht es da nicht mehr Sinn, auf Qualität zu achten und die Lebensmittel dadurch mehr zu schätzen und nichts zu verschwenden?

Lebensmittel retten beginnt schon beim Einkauf. Es ist sinnvoll, eine Einkaufsliste zu führen und auf den Bedarf zu achten. Außerdem sollten empfindliche Lebensmittel ganz oben im Einkaufskorb bzw. in der Tasche transportiert werden, so lassen sich Druckstellen vermeiden.

Vor allem im Sommer sollte die pralle Sonne gemieden und eine Kühltasche verwendet werden. Hat die Hitze doch zugeschlagen, hilft schnelles Handeln vor der Mülltonne.

Runzeliges Gemüse kann noch sehr gut zu Suppen, Ofengemüse oder Saucen verarbeitet werden. Überreifes Obst eignet sich perfekt für Smoothies, Marmelade oder selbst gemachtes Eis. Und welcher Salat wird durch ein zehnmütiges Bad in eiskaltem Wasser wieder knackig.

Unsere aktuellen Saisonkalender können Sie, neben den dazu passenden Rezepten, auf unserer Homepage unter

www.gvabaden.at/saisonkalender finden.



UNSER SAISONALER REZEPTE- UND RESTLTIPP:



Bild: Adobe Stock

GULASCH – GEHT AUCH OHNE FLEISCH!

GEMÜSEGULASCH

DAFÜR BRAUCHEN SIE:

- Paradeiser, Paprika, Fisolen etc. (Gemüsereste)
- Zwiebel
- Öl
- Paprikapulver
- Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauchzehe



Spezialbild © Shutterstock / Stock

UND SO GEHT'S:

Zwiebeln in etwas Öl anrösten und nach und nach das Gemüse dazugeben. Das Ganze mit etwa zwei Esslöffel Paprikapulver einstauben und etwas Gemüsesuppe ablöschen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und der zerdrückten Knoblauchzehe abschmecken.

Kann man als Beilage oder auch als Hauptspeise mit Reis etc. servieren.

PARADEISER MACHEN GUTE LAUNE

In den Beerenfrüchten steckt jede Menge gute Laune, da sie den Serotoninspiegel anheben. Paradeiser enthalten die Vitamine A, E, C, Vitamine der B-Gruppe wie Folsäure und Niacin, reichlich sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und Fruchtsäuren sowie 17 Mineralstoffe, darunter besonders viel Kalium und Zink (200 Gramm reife Paradeiser decken 30 Prozent des Tagesbedarfes an Kalium und 20 Prozent des Bedarfs an Zink und 64 Prozent an Vitamin C). Zink ist ein essentielles Spurenelement, das unser Körper für die Herstellung des Nervenbotenstoffes Serotonin benötigt. Serotonin sorgt für unser Wohlfühl und gute Laune.





ICH SAMMLE
**FÜR DIE
NÄCHSTE
GENERATION**

TRUDE, 67

oesterreich-sammelt.at

Alle Informationen über das richtige Sammeln, Trennen und Recycling von Verpackungen findest du hier:



Anzeige

NÖLI – SPEISEÖLE SAMMELN FÜR BIODIESEL

Altes Speiseöl und -fett sollten auf keinen Fall im Spülbecken oder WC entsorgt werden, da dies zu Problemen bei Abflussleitungen, Kanalisation und Pumpwerken führt. Der zusätzliche Reinigungsaufwand des Kanalsystems kann zu erhöhten Abwassergebühren führen. Viel besser sind die Speiseöle und -fette im gelben 3-Liter-Mehrweg-Sammelgefäß – dem NÖLI – aufgehoben.

Den NÖLI erhalten Sie kostenlos im Altstoffsammelzentrum (ASZ)/Wertstoffzentrum (WSZ) des GVA Baden in Ihrer Gemeinde. Fest verschlossene (Deckel runterdrücken, bis er einrastet), volle NÖLI können einfach gegen leere, gereinigte NÖLI eingetauscht werden.

Dieser wertvolle Beitrag zur Kreislaufwirtschaft schont die Umwelt. Denn der Inhalt der NÖLI-Behälter wird gereinigt, aufbereitet und größtenteils als Biodiesel wiederverwertet. Mit einem Kilogramm Alt Speiseöl spart man so drei Kilogramm CO₂ ein.



Foto: NÖ Umweltverbände

Mit der Sammlung alter Speiseöle leistet man einen wertvollen Beitrag zur Kreislaufwirtschaft.



Foto: NÖ Umweltverbände

In den NÖLI:

- › Alt Speiseöl und -fett
- › Frittier- und Bratenfett
- › Öle von eingelegten Speisen
- › Butter- und Schweineschmalz
- › Verdorbene und abgelaufene Speiseöle und -fette

Nicht in den NÖLI:

- › Mayonnaise
- › Dressing
- › Chemikalien, Flüssigkeiten und Farben
- › Motoröl
- › Essensreste

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Gemeindeverband für Abfallwirtschaft und Abgabeneinhebung im Verwaltungsbezirk Baden, 2441 Mitterndorf an der Fischa, 02234/741 51 oder 741 55, Fax DW-4, office@gvabaden.at • Richtung der Zeitung: Informationen über Abfall- und Umweltfragen für alle Bürger:innen des Verwaltungsbezirkes Baden • Textredaktion: DI Andreas Schuh, Floridus Beck, Bakk. techn., Michaela Dolensky, BSc, Jessica Krobath, B.Sc., Lukas Unger, MA, Mag. Nicole Weinhold • Nicht gekennzeichnete Fotos: GVA Baden • Grafik: Michaela Dolensky, BSc • Lektorat: Mag. Ewald Schreiber • Herstellung: Gugler Medien GmbH, 3390 Melk/Donau • Verteilte Auflage: 85.000 Stück

Mitglied von:



Zertifiziert:



UW-Nr. 609



ÖSTERREICHISCHES
CSR-GÜTESIEGEL
FÜR DRUCKEREIEN



Jetzt höhere Gewinne!

GEWINNEN SIE BEIM ABFALLQUIZ!

Senden Sie die **acht Fehler im rechten Text** an uns und gewinnen¹ Sie einen der folgenden vier tollen Preise:

1. Preis: 200-Euro-Gutschein²
2. Preis: 100-Euro-Gutschein²
3. Preis: 60-Euro-Gutschein²
4. Preis: 30-Euro-Gutschein² & ein Bioküberl samt dem Jahresbedarf an Maisstärkesäcken (52 Stück)

- 1 Mitarbeiter:innen des GVA Baden sowie deren Angehörige dürfen nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
- 2 Gutscheine aus der Region
- 3 Bei den per E-Mail eingesendeten Lösungen reicht die Angabe der Fehler und Kontaktdaten (Name, Anschrift, Telefon) in der E-Mail aus.

Name *

Anschrift *

Telefon *

Lösung an GVA Baden per E-Mail an abfallberatung@gvabaden.at (in Betreffzeile „Gewinnspiel“ anführen), alternativ per Post an Schulweg 6, 2441 Mitterndorf a. d. Fische oder per Fax an 02234/74151-4

Nur KOMPLETT ausgefüllte Einsendungen bzw. E-Mails nehmen an der Verlosung teil. Einsendeschluss: 2. August 2026

RICHTIGER TEXT:

Haltbarkeit von Lebensmitteln

FINDEN SIE DIE 8 FEHLER?

Lebensmittel sind oft deutlich länger haltbar, als das Mindesthaltbarkeitsdatum vermuten lässt.

Dieses Datum bedeutet nämlich nicht, dass ein Produkt ab diesem Tag automatisch verdorben ist. Vielmehr garantiert der Hersteller bis dahin Geschmack, Farbe und Konsistenz bei richtiger Lagerung. Viele Produkte wie Joghurt, Nudeln, Reis oder Konserven können häufig noch Tage, Wochen oder sogar Monate danach bedenkenlos gegessen werden.

Um festzustellen, ob ein Nahrungsmittel noch genießbar ist, helfen unsere Sinne meist sehr zuverlässig. Mit einem kurzen Blick erkennt man oft bereits Veränderungen wie Schimmel, Verfärbungen oder eine aufgeblähte Verpackung. Auch der Geruch gibt wichtige Hinweise: Riecht ein Produkt säuerlich, faulig oder ungewöhnlich streng, sollte man vorsichtig sein. Schließlich kann auch ein kleiner Geschmackstest zeigen, ob das Lebensmittel noch in Ordnung ist.

Wer Lebensmittel nicht sofort nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums wegwirft, kann unnötige Verschwendung vermeiden und Geld sparen. Ein bewusster Umgang mit Nahrung schützt zudem wertvolle Ressourcen und die Umwelt. So kann jede und jeder von uns einen wertvollen Beitrag leisten, die enorme Menge an weggeworfenen Lebensmitteln jedes Jahr deutlich zu reduzieren. Sind die Produkte tatsächlich nicht mehr genießbar, sind diese ohne Verpackung im Biomüll zu entsorgen.



Lebensmittel sind oft deutlich länger gestaltbar, als das Mindesthaltbarkeitsdatum vermuten lässt.

Dieses Datum bedeutet nämlich nicht, dass ein Produkt ab diesem Tag automatisch gestorben ist. Vielmehr garantiert der Hersteller bis dahin Geschmack, Farbe und Konsistenz bei richtiger Lagerung. Viele Produkte wie Joghurt, Nudeln, Reis oder Konserven können häufig noch Tage, Wochen oder sogar Monate danach bedenkenlos vergessen werden.

Um festzustellen, ob ein Nahrungsmittel noch genießbar ist, helfen unsere Spinnen meist sehr zuverlässig. Mit einem kurzen Blick erkennt man oft bereits Veränderungen wie Schimmel, Verfärbungen oder eine aufgenähte Verpackung. Auch der Geruch gibt wichtige Hinweise: Riecht ein Produkt säuerlich, faulig oder ungewöhnlich streng, sollte man nachsichtig sein. Schließlich kann auch ein kleiner Geschmackstest zeigen, ob das Lebensmittel noch in Ordnung ist.

Wer Lebensmittel nicht sofort nach Ankauf des Haltbarkeitsdatums wegwirft, kann unnötige Verwendung vermeiden und Geld sparen. Ein bewusster Umgang mit Nahrung schützt zudem wertvolle Ressourcen und die Umwelt. So kann jede und jeder von uns einen wertvollen Beitrag leisten, die enorme Menge an weggeworfenen Lebensmitteln jedes Jahr deutlich zu reduzieren. Sind die Produkte tatsächlich nicht mehr genießbar, sind diese ohne Verpackung im Biomüll zu entsorgen.

Wir freuen uns auf Ihre Einsendung!

*) Die Teilnehmer:innen des Gewinnspiels stimmen zu, dass ihre abgefragten persönlichen Daten zum Zweck des Gewinnspiels „Abfallquiz“ beim GVA Baden verarbeitet und Namen und Fotos der Gewinner:innen in der Zeitschrift „Abfall & Umwelt“ veröffentlicht werden. Eine Übermittlung an Dritte findet nicht statt. Diese Einwilligung kann jederzeit beim GVA Baden per Post oder E-Mail an office@gvabaden.at widerrufen werden. Über Ihre Betroffenenrechte informieren Sie sich bitte vor Ihrer Teilnahme unter www.gvabaden.at/datenschutz.

