

Wie trennen Sie Bioabfälle richtig?

Sie haben in unserem letzten Video gehört, dass es vier „Endziele“ für die Sammelphase von Bioabfällen in Ihrem Haushalt gibt. Und obwohl sie alle ähnliche Richtlinien befolgen, gibt es einige Unterschiede zwischen dem, was für jedes der „Endziele“ gesammelt werden darf und was nicht.

Wenn kommunale Abfälle in Betracht gezogen werden, können Sie im Allgemeinen alle Ihre Bioabfälle entsorgen. Ihre lokalen Abfallentsorgungsunternehmen könnten jedoch spezifischere Regeln festlegen. Hier müssen wir darauf hinweisen, dass in kommunalen Bioabfallcontainern keine anorganischen Abfälle erlaubt sind. Daher sollten Sie niemals Bioabfälle in Plastiktüten sammeln. Plastik ist nicht organisch. Ein einziger Plastikbeutel in einem Bio-Behälter kompromittiert die gesamte Charge. Benutzen Sie daher überhaupt keine Beutel.

Angenommen, wir konzentrieren uns jetzt auf die Kompostierung im Freien mit einem traditionellen Komposthaufen. In diesem Fall eignet sich diese Methode der Sammlung von Bioabfällen für alle Lebensmittelreste AUSSER Fleischresten, Knochen, Milcherzeugnisse, Fett und sogar gekochten Lebensmitteln.

Was die Bokashi-Kompostierung angeht, hat sie weniger Einschränkungen. Sie kann alle Lebensmittelreste MIT AUSNAHME von Flüssigkeiten und großen Knochen ordnungsgemäß in Ihrem Bioabfall-Behälter verarbeiten. Dies bedeutet, dass Bokashi-Komposter sogar noch problematischere Abfälle wie Bananenschalen, Zitrusfrüchte, gekochte Lebensmittel, Milchprodukte, Eierschalen, Obst, Fleisch, Zwiebeln, Algen, Walnussblätter und sogar Wolle verarbeiten können.

Beachten Sie auch, dass es empfohlen wird, größere Stücke in kleinere Stücke zu schneiden, um das Beste aus der Kompostierung herauszuholen. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie sich für die Bokashi Kompostierung entschließen. Auf diese Weise läuft der Fermentationsprozess schneller und reibungsloser ab.

Wenn Sie sich jedoch für die Verwendung der Bokashi-Kompostierung in Kombination mit den anderen Sammelmethoden entscheiden, können Sie sich auf die Richtlinien für die Bokashi-Kompostierung konzentrieren. Letztere werden alle zuvor genannten organischen Materialien ordnungsgemäß verarbeiten. Wenn die fermentierte Masse – auch bekannt als Bokashi-Kuchen – bereit ist, kann man sie entweder in kommunale Container oder auf traditionelle Komposthaufen werfen.