

Umwelttipp!



Niederhasli
natürlich stadtnah leben

Rüeblichalen als Energiequelle? Kein Plastik, kein Problem!

Wer gerne in der Küche tüftelt weiss, kochen geht nicht ohne Abfälle. Doch was beim Rüsten wegfällt, muss noch nicht verloren sein. Aus Rüeblichalen, welken Salatblättern und anderen Rüstabfällen lässt sich Biogas herstellen – wenn sie richtig gesammelt werden.

Kochen macht Spass und das Ergebnis kann sich meistens sehen lassen. Auf dem Weg zum leckeren Gratin oder Salat fallen beim Rüsten Zwiebel- und Kartoffelschalen, Gurkenenden und Pepperonikerne als Überbleibsel an. Doch was auf den ersten Blick wie Abfall aussieht, ist ein wichtiger Rohstoff: Küchenabfälle zählen zur Biomasse, also pflanzlichen und tierischen Materialien, die wir energietechnisch verwerten können. Im Vergärwerk entsteht aus den Küchenabfällen unter anderem Biogas, woraus Strom und Heizwärme produziert werden. Voraussetzung dafür ist, dass die Küchenabfälle gesammelt werden und auch sortenrein im Vergärwerk ankommen. Fremdmaterial wie Plastiksäckchen und Verpackungsfolien sind für die Sammlung von Küchenabfällen nicht geeignet. Je reiner die Biomasse, desto effizienter kann daraus Energie entstehen, denn das Aussortieren von Kunststoffen bei der Vergärung ist enorm aufwendig und teuer. Deshalb gilt: Verpackungen immer entfernen und für die Sammlung keine Plastiksäcke verwenden. Benutzen Sie für das Sammeln der Küchenabfälle lieber dafür vorgesehene, kompostierbare Bioabfallsäcke (zum Beispiel CompoBag, Composack oder BioBag). Sie kommen der Vergärung nicht in den Weg, sind in vielen Läden erhältlich und ganz einfach am weissen Gitteraufdruck zu erkennen. Wer also seine Küchenabfälle mit dem Bioabfallsack auf die Reise schickt, stellt sicher, dass das Beste aus Ihnen herausgeholt werden kann.

Abteilung Bau und Umwelt