



26. Jahrgang  
2. Ausgabe August 2020  
Österreichische Post AG  
MZ 02Z032982 M  
Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH  
Münchnerstraße 22, 6130 Schwaz

forum\_

FORTSCHRITT IM REGIONALEN UMWELTSCHUTZ

# Aktuelles aus der ARGE Österreichischer Abfallwirtschaftsverbände

## Weichen für Pfandlösung gestellt

🔗 **argeAWV.at**-Präsident Bgm. LAbg. Anton KASSER nahm am runden Tisch über das Getränkepfand mit Bundesministerin Gewessler und Staatssekretär Brunner teil. Ihn überraschte die klare Aussage des Städtebundvertreters, dass zur Einhaltung der neuen EU-Regeln nur ein Pfand geeignet ist. Eine Aussortierung von PET-Flaschen aus dem Restmüll ist mit den gegenwärtigen Techniken wirtschaftlich nicht möglich. Andererseits gab es von Teilen der Wirtschaft große Skepsis gegenüber dem von den Experten vorgeschlagenen Pfand.



Bgm. LAbg. Anton Kasser fordert als argeAWV.at-Präsident ein Pfand für Einweg-Getränkeverpackungen

Die Mehrheit der 40 Teilnehmer sprach sich aber dafür aus, dass mit der Ausarbeitung von Details zur Umsetzung eines Einwegpfandes mit begleitenden Maßnahmen zur Förderung der Mehrwegquoten von Getränkeverpackungen begonnen wird. Die Sektion Abfallwirtschaft erhielt von der Ministerin den Auftrag, mit einzelnen Stakeholdergruppen Vorbereitungsgespräche zu führen und den Verpackungs-Stakeholder-Dialog mit dem Ziel wieder aufzunehmen, die Rahmenbedingungen für die zukünftige Verpackungsverordnung auszuarbeiten.

Dabei ist die argeAWV.at in der Steuerungsgruppe und in der Großgruppe prominent vertreten.

## Studie über die Litteringkosten in Österreich

Weil in der Studie des BMK über die Möglichkeiten zur Umsetzung der SUP-RL-Ziele (Single-Use-Plastic-Richtlinie) keine Angaben zu den Kosten des Litterings gemacht wurden, haben Gemeindebund, Städtebund und argeAWV.at das technische Büro Hauer beauftragt, die Kosten des Litterings, wie sie in Zukunft gemäß der SUP-Richtlinie von den Herstellern zu übernehmen sind, abzuschätzen und darzustellen. Die Erhebung wurde von 250 Städten und Gemeinden, in denen die Hälfte der österreichischen Bevölkerung lebt, beantwortet und kommt zu einem überraschenden, aber klaren Bild:

Für die Straßenreinhaltung und das Entfernen von weggeworfenem Müll auf Straßen, in Parks und der Landschaft wenden die Gemeinden und Städte 120 Mio. € pro Jahr auf. Dies wurde aufgrund der Arbeitszeiten der Straßenkehrer und Bauhofmitarbeiter, aber auch aufgrund von typischen Papierkorbinhalten erhoben. Zusätzlich zu den Kosten der Kommunen wurden die Reinigungskosten von anderen öffentlichen Betrieben wie ÖBB, ASFINAG, Lan-

desstraßenverwaltungen etc. erhoben: Sie wenden nochmals 31 Mio. € jährlich auf. Die Menge des gesamten gelitterten Mülls wird auf 60.000 t pro Jahr geschätzt. Für 🔗 **argeAWV.at**-Präsident KASSER bedeutet das: „Wir Abfallwirtschaftsverbände setzen uns für ein Einweggetränkepfand mit Maßnahmen zur Sicherung der Mehrweggetränkequoten ein und ersparen so den Herstellern von Getränkeverpackungen aus Kunststoff und Metall rund 10 € pro Einwohner, die sie ohne Pfand den Kommunen zahlen müssten.“



Diese Bilder sollten der Vergangenheit angehören: Ein Bürger aus dem Marchfeld hat sich die Zeit genommen und zweimal eine 7 km lange Strecke neben einer nicht stark befahrenen Landstraße gereinigt.



ATM ist auf Facebook:  
[facebook.com/abfallwirtschaft.tirolmitte](https://facebook.com/abfallwirtschaft.tirolmitte)

Unsere Homepage: 🔗 [atm-online.at](https://atm-online.at)

## 3 Fragen an Dr. Ute Ammering

Entwicklungs- und Nachhaltigkeitsforschung am Institut für Geographie/Universität Innsbruck und Obfrau der Initiative Ernährungsrat Innsbruck

**Die regionale Lebensmittelversorgung hat in den letzten Monaten mit Hinblick auf COVID-19 an Relevanz gewonnen. Was macht aus Ihrer Sicht eine gute und nachhaltige Ernährungszukunft aus?**

Nachhaltige Ernährungssysteme bieten für alle Menschen eine gute Lebensgrundlage (in Form von Lebensmitteln oder Einkommen) ohne langfristige Umweltschäden zu verursachen. Die dazugehörigen Anbauformen erhalten und schaffen vielfältige Landschaften mit hoher Biodiversität. Durch weltweite Verknüpfungen im Agrarsystem entstehen Kommunikationsräume von globaler bis lokaler Ebene, die – entsprechend positiv gestaltet – Solidarität und Gerechtigkeit herstellen können. Regionale Herkunft ist ein Instrument von mehreren auf dem Weg zu nachhaltigen Ernährungssystemen. Geschlossene, sich selbst erhaltende Kreisläufe auf den verschiedenen Produktionsstufen sowie kurze Wertschöpfungsketten – im Sinn von wenigen Schritten zwischen Produzenten und Verbrauchern, die unter fairen Bedingungen mit geringem Ressourceneinsatz miteinander verknüpft sind – führen per se in vielen Fällen zu kurzen Wegen. Für die individuelle Lebensmittelversorgung bietet die Herkunft, in Kombination mit persönlichem Kontakt zum Hersteller, trotzdem eine wichtige Entscheidungshilfe. Vor allem außerhalb der Direktvermarktung braucht es jedoch Qualitätskontrollen für nachhaltige Lebensmittelproduktion, die nur durch Bio-Zertifizierung erreichbar sind.



**„Innsbruck essbar“ - was ist das und welche Möglichkeiten gibt es für Dörfer und Gemeinden „essbar“ zu werden?**

Innsbruck essbar ist in erster Linie ein Schwerpunktthema des Ernährungsrates Innsbruck (e.V.). Es lehnt sich an die Ideen essbarer Städte und Gemeinden an, die vielerorts in jeweils sehr unterschiedlichen Formen in die Stadtplanungen Einzug nehmen. Ganz allgemein geht es darum, Lebensmittel und ihre Entstehung stärker im öffentlichen Raum sichtbar zu machen und das mit der vielfältigen Nutzung und Erhaltung städtischer Freiflächen zu verbinden. Es werden Möglichkeiten zum Naturkontakt und Mitgestalten geschaffen, die gemeinsame Verantwortung zur Gestaltung des öffentlichen Raums bewusst gemacht und auch konkret Flächen aufgewertet. Sowohl Gemeinden selbst als auch zivilgesellschaftliche Organisationen sind Initiatoren essbarer Gemeinden – im optimalen Fall besteht eine gemeinsame Strategie auf Augenhöhe. Als Ernährungsrat Innsbruck setzen wir konkrete Pilotprojekte um und wirken an der Verbesserung der Rahmenbedingungen mit.

**Wie leben Sie Ihre Wertschätzung für regionale und nachhaltige Ernährung im Privaten?**

Unsere wöchentliche Grundversorgung mit Gemüse, Milchprodukten und Getreide bekommen wir durch die Mitgliedschaft in einer foodcoop – einer Einkaufsgemeinschaft für biologische Lebensmittel aus nächstmöglichen Bezugsquellen. Dadurch und auch durch Marktbesuche ist eine gewisse Nähe zu den Produzenten und Produktionsbedingungen möglich, außerdem fällt viel weniger Verpackung an. Gleichzeitig garteln wir als Familie im interkulturellen Gemeinschaftsgarten und erleben hautnah wie schwer oder manchmal unerwartet leicht es ist, Lebensmittel wachsen zu lassen. Vom Supermarkt bin auch ich nicht unabhängig, jedoch begleiten mich die Themen Saisonalität, biologischer Anbau, Herkunft und globale Gerechtigkeit automatisch beim Einkauf.

02

Neues aus der ARGE

03

3 Fragen an Dr. Ute Ammering

04

Abfallarme Gartenpartys

05

Milch-Mehrwegflasche

06

Lisa kocht mit Herz für MARLENE

07

Querdenkerin trifft Multitalent

08

SURFACE auf allen Kanälen

10

Nachhaltiges Design

11

Klimawandel – Gastbeitrag von Dr. Georg Kaser

12

Kurznachrichten

 **ATM**  
Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH

  
**Umwelt.  
Bewusst.  
Sein.**

### Impressum:

**Herausgeber:**

Abfallwirtschaftsverband Unterland, Dorf 9, 6130 Pöll

**Medieninhaber (Verleger):**

Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH

**Redaktion:**

Ing. Alexander Würtenberger,

Münchner Str. 22, 6130 Schwaz, Tel: 05242/62400, Fax: -5.

Internet: [www.atm-online.at](http://www.atm-online.at)

[oberhollenzer.kommunikation](http://oberhollenzer.kommunikation), [www.oberhollenzer.at](http://www.oberhollenzer.at)

**Bilder:**

Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH

**Layout:**

banana:creativ, Helga Unterlechner, Vomp

**Druck:**

Sterndruck, Fügen (Gedruckt auf Recycstar Polar, 100% Recyclingpapier)

Nicht verlangte Materialien werden grundsätzlich nicht zurückgesandt. Mit vollem Namen gezeichnete

Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung

von „forum“ wieder. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

**Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe:**

23. Oktober 2020

Aus Gründen der Lesbarkeit wird im gesamten Dokument

das generische Maskulin verwendet. Selbstverständlich

bezieht sich die hier verwendete, männliche Form immer

auf beide Geschlechter.

# Abfallarme Gartenpartys

Sommerzeit ist Grillzeit! An lauen Sommerabenden heizt man gern den Griller an und macht es sich mit Freunden und Familie im Freien gemütlich. Für die Gastgeber heißt das häufig auch: nicht zu unterschätzende Abfallmengen! Grillgut, Soßen, Beilagen, Getränke – und das meiste davon ist irgendwie verpackt. Um das Aufräumen danach möglichst schnell hinter sich zu bringen, greift manch einer noch zu Einweggeschirr, was den Müllberg zusätzlich wachsen lässt. Doch das muss nicht sein. Wenn man schon in der Vorbereitung auf ein paar Kleinigkeiten achtet, steht einer abfallarmen Gartenparty nichts im Wege.

## Mehrweg immer vor Einweg

Und wenn es noch so praktisch erscheint: Pappteller, Plastikbecher und -besteck belasten die Umwelt und sollten daher vermieden werden. „Richtiges“ Geschirr und Besteck, das anschließend gespült und wieder verwendet wird, ist aus Umweltsicht die beste Lösung. Mehrweggebinde, zum Beispiel aus Glas, sind im Getränkemarkt die umweltfreundliche Alternative zu Flaschen oder Dosen, die nach einmaligem Gebrauch entsorgt werden. Demnach ist die Bierkiste mit Pfandflaschen dem Tray mit Dosenbier aus Umweltsicht vorzuziehen. Selbiges gilt auch für Limonaden und Mineralwasser. Mittels Wassersprudler kann man überhaupt zuhause selbst aus Leitungswasser Soda machen.



## Abfallvermeidung beim Einkauf

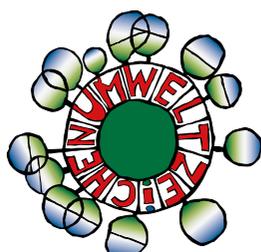
Nicht nur bei Getränken, beim Essen lässt sich ebenfalls Verpackungsabfall einsparen. Gemüse und Salate gibt es zum Beispiel oftmals lose am Bauernmarkt zu kaufen – womit gleichzeitig regionale Produzenten unterstützt werden. Statt Ketchup aus der Flasche kann man sich an einer fruchtigen Salsa aus frischen Tomaten versuchen. Wer beim Einkauf bewusst auf die Verpackungen verschiedener Produkte achtet und über Alternativen nachdenkt, macht einen wichtigen Schritt zur abfallärmeren Gartenparty.



„Normales“ Geschirr ist die umweltfreundlichste Lösung

## Einwegplastik: Tage sind gezählt

Noch ist der Verzicht auf Einweggeschirr aus Plastik freiwillig – bald werden bestimmte Artikel aber gar nicht mehr erhältlich sein. Um Plastikabfälle zu reduzieren, wurde im EU-Parlament eine Richtlinie beschlossen, nach der Plastik-Einwegprodukte, zu denen Einweggeschirr aus Plastik wie Strohhalm, Trinkbecher, Besteck etc. zählt, ab 2021 generell in der EU verboten sind. Diese Wegwerfprodukte schon jetzt zu vermeiden, lautet die Prämisse. Wenn man sie dennoch verwendet, sollte wenigstens die Entsorgung stimmen: Je nachdem, in welcher Region man zuhause ist, gehören Plastikteller und -besteck in den Gelben Sack bzw. die Gelbe Tonne oder in den Restmüll. Saubere Pappteller ohne Folienbeschichtung können zum Altpapier, verschmutzte oder beschichtete Pappteller wandern stattdessen in den Restmüll. Plastikbecher dürfen in den Gelben Sack bzw. die Gelbe Tonne. Das gilt auch für Einweggeschirr aus biobasierten Kunststoffen.



Gedruckt nach den Richtlinien des Österreichischen Umweltzeichens „Druckerzeugnisse“, Sterndruck GmbH, Nr. UW 1017

## Milch-Mehrwegflasche: Unschlagbar in der Wiederverwendung

Nach 20 Jahren ist sie wieder zurück in den Verkaufsregalen: Milch in der wiederbefüllbaren Mehrweg-Glasflasche. Österreichs größte Molkerei Berglandmilch, zu der auch die Marke Tirol Milch gehört, füllt ihre Milch wieder in Ein-Liter-Mehrwegflaschen ab. Die bisherige Einweg-Glasflasche ist Vergangenheit. Ein wichtiger Schritt, um Verpackungsabfall bei Getränken zu reduzieren und ein Zeichen gegen Plastik zu setzen.

### Doch was bringt die Milch-Mehrwegflasche der Umwelt?

Eine Mehrwegflasche ersetzt bei Berglandmilch künftig mehr als 15 Einweg-Glasflaschen, das heißt, die Flaschen sind mehr als 15 Mal wiederbefüllbar. Voraussichtlich wird diese Planung sogar übertroffen, wie eine Unternehmenssprecherin mitteilt. Pro Milchflasche wird im Supermarkt ein Pfand von 22 Cent erhoben, das Konsumenten bei der Rückgabe wieder bekommen. Rückgabemaschinen gibt es österreichweit bei den Handelspartnern. Die Molkerei hat acht Millionen Euro in die Umstellung auf ein nachhaltiges Abfüll- und Waschsysteem am Standort Aschbach in Niederösterreich investiert.

### Abfüllung in Tirol

Im Werk in Wörgl erfolgt die Abfüllung der Tirol Milch Bergbauernmilch in Flaschen. In Wörgl wird dem System Neuglas zugeführt. Benutzte Flaschen werden gemeinsam mit anderen Produkten wie Käse oder Joghurt zur Reinigung in die Waschanlage in Aschbach in Niederösterreich transportiert. Sowohl bei der Abfüllung in Wörgl als auch in Aschbach achtet man darauf, dass die Zentrallager im Umkreis von 200 km bedient werden, um unnötige Transportwege einzusparen. Der Ausbau des Systems und der Anlagen steht derzeit offen, aktuell werden Erfahrungen gesammelt, so Berglandmilch-Chef Josef Braunhofer.



Mehr als 15 Mal wiederbefüllbar

## TAWV fordert Rückkehr der Mehrwegflaschen

Der Tiroler Abfallwirtschaftsverein (TAWV) steht der möglichen Einführung eines Pfands auf Einweg-Getränkeverpackungen aus Kunststoff positiv gegenüber. Für den TAWV muss die aktuell viel diskutierte Maßnahme allerdings in Kombination mit dem Ausbau von Mehrwegsystemen stehen, um nicht nur Recyclingquoten zu erreichen, sondern Verpackungsabfälle aus Kunststoff langfristig zu reduzieren: „Dieses Pfandsystem einzuführen, ist ein wichtiger und längst überfälliger Schritt. Zugleich muss man aber über eine verpflichtende Mehrwegquote sprechen“, fordert Dr. Alfred Egger, Obmann des Vereins. Eine Pfandlösung würde den Ausbau von Mehrwegsystemen sogar unterstützen, ergänzt der TAWV-Obmann: „Das Argument, dass man Einwegflaschen über die Verpackungssammlung ‚bequemer‘ wieder loswird, ist mit der Einführung von Pfand hinfällig. Für den Konsumenten spielt es dann

keine Rolle mehr, ob er Einweg- oder Mehrweggebinde in den Handel zurückbringt.“ Das zeigt auch der Blick nach Deutschland. Dort gibt es schon lange ein Pfandsystem, wie es in Österreich derzeit diskutiert wird – und die Mehrwegquote liegt mit rund 45 Prozent mehr als doppelt so hoch.

### Recyclingziele erreichen mit Einwegpfand

„Es ist auf jeden Fall ökologischer, ein Gebinde mehrfach wiederzubefüllen, als es nach einmaligem Gebrauch wegzuworfen. Eine einzige Mehrwegflasche aus Glas kann bis zu vierzig Einwegflaschen ersetzen. Landen PET-Flaschen dann noch in der Natur, belasten sie die Umwelt doppelt“, erklärt Dr. Alfred Egger. Ein Pfandsystem würde dazu beitragen, das achtlose Wegwerfen von Abfällen – Littering genannt – einzudämmen. Getränkeverpackungen

machen bisher einen wesentlichen Teil der gelitterten Abfallmenge aus. Außerdem führt ein Pfandsystem nachweislich zu höheren Recyclingquoten und besserer Qualität. Das Endprodukt des Recyclingprozesses ist abhängig vom Ausgangsmaterial. Die Rücknahme im Handel und damit eine sortenreine Sammlung garantieren eine weitaus höhere Qualität, als sie über herkömmliche Systeme zu erzielen ist. „Um die Vorgaben der EU zu erreichen, ist eine Bepfandung wirtschaftlich die günstigste Lösung. Das steht auch aktuellen Studien zufolge außer Frage. Damit aber langfristig Einwegplastik im Getränkebereich eingespart wird, hilft nur der Ausbau von Mehrwegsystemen. Hier sind Politik und Wirtschaft gleichermaßen gefordert“, so Egger, denn Einwegverpackungen dominieren den Getränkemarkt.

## Lisa kocht mit Herz für MARLENE

Im Herbst 2019 startete das neueste Interreg-Projekt der ATM: MARLENE hat die Reduktion von Lebensmittelabfällen durch Netzwerk- und Bildungsarbeit zum Ziel. In den letzten Monaten hat sich einiges getan: Seit April läuft eine Social-Media-Kampagne zur Bewusstseinsbildung rund ums Thema Lebensmittelabfallvermeidung. Neben MARLENE-Tipps zum alltäglichen Retten von Lebensmitteln, Kurzvideos zum Beispiel zum Mindesthaltbarkeitsdatum und Restrezepten sorgt die Zusammenarbeit der ATM mit der Tiroler Food Bloggerin Lisa "Koch mit Herz" für steigendes Interesse in den sozialen Netzwerken.

Wer neugierig auf Lisas Rezepte und Tipps zum Thema Lebensmittelretten ist, wird unter dem Motto „Verwerten statt wegwerfen“ auf ihrem Blog fündig: [kochmitherz.com](https://www.kochmitherz.com)

Weitere MARLENE-Tipps unter [atm-online.at/marlenetipps](https://atm-online.at/marlenetipps)



A poster for an exhibition titled 'Wir essen die Welt' (We eat the world). The text on the poster includes: 'Erlebnisausstellung über unser Essen und wie wir damit die Welt verändern', '3. März bis 25. Jänner 2021', 'Stadtbibliothek Innsbruck', and 'ab Okt.: Mo 14-19 Uhr, Di-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-17 Uhr'. It also features a QR code and contact information for school classes and public tours. Logos for partner organizations like Caritas, ATM, and youngCaritas are visible at the bottom.

## Wir essen die Welt – verlängert

Die sehenswerte Ausstellung kann nun doch bis Jänner 2021 in der Stadtbibliothek Innsbruck besucht werden. Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag von 11-17 Uhr und Samstag von 10-17 Uhr. Der Eintritt ist frei.

Infos auf der Homepage der Caritas Tirol:

[bit.ly/3eKnEel](https://bit.ly/3eKnEel)



## MARLENE – Starkes Netzwerk

Das große MARLENE-Vernetzungstreffen – eigentlich für April geplant – musste auf 22. Oktober 2020 verschoben werden. Inhaltliche Vorarbeiten und Kleingruppentreffen finden aber jetzt schon statt: Mitte Juni tauschten sich Bildungsakteure (10 Teilnehmer) sowie zivilgesellschaftliche Akteure (9 Teilnehmer) über gemeinsame Aktivitäten und die Entwicklung von Bildungsangeboten im Bereich der Lebensmittelabfallvermeidung in Tirol aus. Des Weiteren fanden bereits zwei Online-Treffen zwischen den Foodsharern Innsbruck mit den Foodsharern Kempten und Oberallgäu statt.



# Gemeinsam gegen Lebensmittel-Verschwendung

Fast 13.500 Tonnen an Lebensmitteln landen in Tirol jedes Jahr im Restmüll. Diese bedauerliche Erkenntnis aus der aktuellen Tiroler Restmüllanalyse des Landes Tirol nimmt der Tiroler Abfallwirtschaftsverein (TAWV) zum Anlass, in einer Kampagne über die negativen Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung aufzuklären. Unterstützung kommt dafür auch vom Land Tirol.

Die Idee zur Kampagne entstand ursprünglich beim Abfallwirtschaftsverband (AWV) Osttirol, der auch für die Umsetzung verantwortlich zeichnet. „Die große Menge der Lebensmittelabfälle im Restmüll spricht für sich, dass noch weitere bewussteinbildende Maßnahmen gesetzt werden müssen. Wir möchten mit der Kampagne dazu einen wichtigen Beitrag leisten“, so Laura Kumpf, Projektleiterin AWV Osttirol. „Lebensmittelabfallvermeidung ist kein lokales Thema, sondern betrifft uns alle. Daher haben wir nicht lange gezögert und zugesagt, die Idee tirolweit auszurollen“, sagt Dr. Alfred Egger, Obmann des TAWV. Unterstützung kommt dafür auch vom Land Tirol. Kräfte zu bündeln und gesellschaftlich relevante Inhalte gemeinsam stark zu vertreten, ist auch LH-Stv.in Mag.a Ingrid Felipe ein Anliegen: „Es gibt in der Tiroler Bevölkerung den Wunsch weiterhin aktiv gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen. Die Tiroler Abfallwirtschaftsverbände sind bei bewussteinbildenden Kampagnen und zielgerichteter Informationsarbeit wichtige Partner des Landes.“

## Tipps und Information für den Haushalt

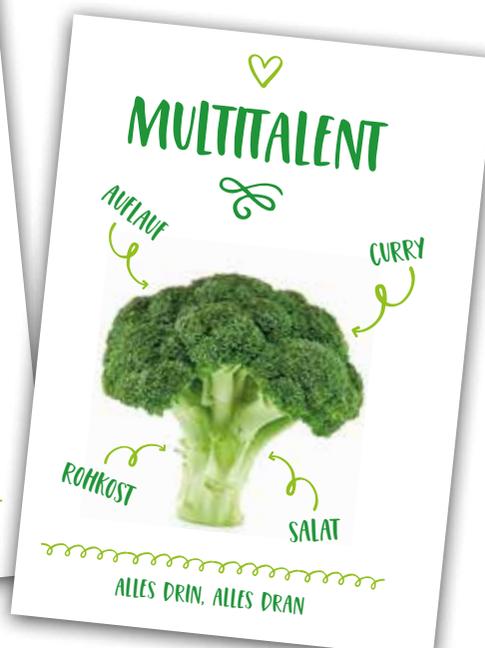
Im Rahmen der Kampagne wurden vier Szenen aus dem Haushalt in kurzen Videosequenzen im Comic-Stil aufgearbeitet. „Oft sind es nur Kleinigkeiten, die in Summe große Mengen an Lebensmitteln vor

dem Abfalleimer bewahren können. Die Kampagne soll ein Denkanstoß sein“, ergänzt Bernhard Schneider, Geschäftsführer des AWV Osttirol. Thematisiert werden sowohl das Einkaufsverhalten als auch Resteverwertung, die richtige Interpretation der Mindesthaltbarkeit und das Mitnehmen von übriggebliebenem aus dem Restaurant, zum Beispiel in der „Genuss Box“. Postkarten mit schmackhaften Restrezepten und Plakate runden die Kampagne ab. Diese werden den Tiroler Gemeinden kostenlos zur Verfügung gestellt.



Die Tiroler Abfallwirtschaftsvereine engagieren sich gemeinsam mit dem Land Tirol für Lebensmittelabfallvermeidung. v.l.n.r.: Dr. Alfred Egger (Obmann des TAWV), LH-Stv.in Mag.a Ingrid Felipe (Land Tirol), Laura Kumpf (Projektleiterin AWV Osttirol), Bgm. Bernhard Schneider, MBA (Geschäftsführer AWV Osttirol)

## Querdenkerin trifft Multitalent



Lebensmittel sind kostbar und viel zu schade zum Wegwerfen: Um diese wichtige Botschaft möglichst vielen Menschen näher zu bringen, überlegt sich das Team des MARLENE-Projektes immer wieder neue Wege. Nun gibt es zu diesem Zweck auch mehrere verschiedene Postkartenmotive mit motivierenden, markigen Sprüchen. Sie ergänzen diverse Infomaterialien zur Bewussteinbildung auf lockere und lustige Art.

# SURFACE auf allen Kanälen

Auch beim Interreg-Projekt SURFACE setzt man auf starke Social-Media-Präsenz, um die noamol.at-Plattform und deren Akteure und Events entsprechend zu verbreiten.

 [facebook.com/InitiativeNoamol](https://facebook.com/InitiativeNoamol)

 [instagram.com/noamol.at](https://instagram.com/noamol.at)

 Youtube: [bit.ly/39qw8WP](https://bit.ly/39qw8WP)

Im Rahmen der Social-Media-Kampagne gab es eine überaus erfolgreiche Kooperation mit dem Tiroler Social-Media-Star Anna Lena Strigl. Mit diesem neuen, innovativen Weg wollte man bewusst die Generation bis 24 Jahre erreichen. So wurde beispielsweise eine Challenge der besonderen Art umgesetzt, in der die Second-hand-Liebhaberin und Influencerin Anna Lena Strigl auch blind ihr extravagantes Händchen für Mode und Accessoires beweist.

 [noamol.at](https://noamol.at)

## Webinare zum Abschluss

Das europäische Re-Use-Projekt SURFACE (Smart Urban Re-Use Flagship Alliances in Central Europe) endete mit Juni 2020 nach drei Jahren. Zum Abschluss gab es Anfang

Juni die zwei Webinare „Giving Re-Use a Home – Smart Re-Use Parks“ sowie „Re-Use Activation Tools and Networking on European Level“, bei denen sich über 160 Teilnehmer aus über 20 europäischen Ländern registrierten!

Die ATM als Leadpartner präsentierte dabei die wesentlichen Erkenntnisse aus den drei Projektjahren. Außerdem wurden die Pilotaktionen zur Einrichtung von sogenannten „Smart Re-Use Parks“ in mehreren mitteleuropäischen Regionen vorgestellt. Darunter versteht man ein Areal, an dem mehrere Akteure sämtliche Aktivitäten im Bereich der Verlängerung der Produktlebensdauer (Sammlung, Vorbereitung zur Wiederverwendung, Verkauf von Re-Use-Waren, Reparatur, Verleih, Upcycling etc.) anbieten. Ebenso zeigte man andere europäische Good-Practice-Beispiele im Bereich der Wiederverwendung wie etwa

aus Finnland, Irland, Polen usw.

Die Webinare findet man zum Nachschauen auf dem YouTube-Channel:

Noamol TV  [bit.ly/39qw8WP](https://bit.ly/39qw8WP)

## noamol.at bleibt

Hauptergebnis des Projektes in Tirol ist die Plattform noamol.at, welche die Vernetzung und Sichtbarmachung der Re-Use Akteure und Aktivitäten in Tirol zum Ziel hat. Im ersten halben Jahr haben sich schon mehr als 40 Akteure registriert und über 50 Veranstaltungen auf der Plattform eingetragen. Ziel ist es, die Plattform tirolweit wachsen zu lassen.

# nōamōl



**Interreg**   
CENTRAL EUROPE  
European Union  
European Regional  
Development Fund  
**SURFACE**



## Flurreinigung 2020

Was im März verheißungsvoll begann – Einladungen wurden verschickt sowie Handschuhe und Säcke auf Lager gelegt, Gemeinden haben sich angemeldet – musste leider coronabedingt wenig später gestoppt werden. Dennoch haben sich nach den Lockerungen in manchen Gemeinden Vereine und Einzelpersonen organisiert und sind mit Abstand losgezogen. Das Team der ATM hofft natürlich, dass nächstes Jahr alles wieder wie gewohnt vonstattengeht und die tollen, großen Flurreinigungsaktionen mit gemeinsamer Jause und gemütlichem Ausklang wieder stattfinden können.

Danke an alle Gemeinden, die mitgemacht haben und hätten!  
Wer Materialien braucht: Bitte einfach melden bei Manuela Ploner,  
Tel. Nr. 05242-62400-33, ✉ [ploner@atm.or.at](mailto:ploner@atm.or.at)

Littering ist und bleibt natürlich ein wichtiges Thema: An Ideen für „Saubere Berge“ im Spätsommer/Herbst wird aktuell getüftelt.



*Heuer konnte die Flurreinigung leider nicht so stattfinden wie gewohnt – nächstes Jahr heißt es hoffentlich wieder normal „Tirol klaubt auf“!*

## Jetzt bestellen

Ganz viele genießen ihre „Reste“ schon daheim weiter – dank der Genuss Box. So können bereits verarbeitete und zubereitete Lebensmittel im Restaurant vor der Entsorgung bewahrt werden. Als umweltfreundliche Alternative zu Verpackungen aus Kunststoff und Alu soll die Genuss Box – eine Aktion von Land Tirol, Wirtschaftskammer und ATM – langfristig in möglichst vielen Tiroler Gastronomiebetrieben zum Einsatz kommen.

Bestellungen unter [genussbox.at](https://www.genussbox.at)



# Meister des nachhaltigen Designs

Mehr Nachhaltigkeit leben, das wünschen sich viele von uns. Oft macht uns allerdings das zur Verfügung stehende Angebot einen Strich durch die Rechnung. Das Wiener Designstudio E00S hat sich Gedanken über unseren Alltag der Zukunft gemacht und wegweisende Produkte – von der Küche bis zur Toilette – auf den Weg gebracht.

## Kreislauf-Prinzip Küchen-Kuh

Ein spekulatives Designprodukt aus ihrer Werkstatt ist die Kitchen Cow mit dem Ziel, aus Nahrungsabfällen wieder Energie zum Kochen zu produzieren. Die Werkbank besteht aus einem Trichter, in den Nahrungsabfälle, aber auch heißes Kochwasser eingefüllt werden. Über eine Kurbel wird die Nahrung zerkleinert und gelangt über eine Art Speiseröhre in den „gläsernen Magen“ der Küchen-Kuh. Der Fermenter kann in 15 bis 20 Tagen aus 1 kg Bioabfällen 80 Liter Biogas erzeugen. Die Energiemenge von 80 Litern Methan beträgt 0,44 kWh. Das Biogas der Küchenkuh wird in einem 400 Liter großen Biogasspeicher gesammelt und kann dann wieder zum Kochen verwendet werden. Drei Kilogramm Bioabfall ermöglichen den Betrieb eines starken Gasbrenners für eine Stunde. Das System kann bei einer Haushalts-

Im Kampf gegen den Klimawandel sind für die kreativen Köpfe von E00S vor allem auch im Design neue Strategien gefordert, um den notwendigen Wandel von einer Kultur des Massenkonsums zu einer Qualitätsgesellschaft zu vollziehen.



Fotos: E00S

menge Bioabfall (veganer Haushalt, 3 kg/Woche) ein Zehntel unseres Energiebedarfs substituieren. Alle in einem Haushalt anfallenden pflanzlichen und tierischen Abfälle können so verwertet werden.

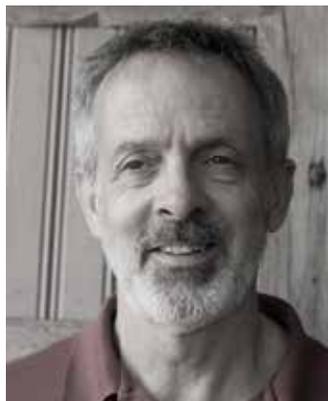


## Greenfreeze 2 funktioniert

Ein funktionstüchtiger Kühlschrank aus Holz und Schafwolle? Keine Utopie! 1991 baute ein ostdeutsches Unternehmen zehn Prototypen eines FCKW- und FKW-freien Kühlschranks. In der Folge stellten die großen Hersteller nicht nur ihre Isoliermittel um, sondern verwendeten auch klimaschonende Kühlmittel. Greenfreeze 2 hat weitere ökologische Verbesserungen: Das Kühlaggregat ist modular und als Komponente einfach zu tauschen oder durch eine neuere Technologie zu ersetzen. Der Korpus besteht aus Holz und Schafwolle, also aus nachwachsenden Rohstoffen. Diese können lokal in Handwerksbetrieben individuell hergestellt werden. Die gezeigte Variante besteht aus drei Elementen: für frische Lebensmittel, länger haltbare Lebensmittel und einer Box für Getränke. Die Elemente sind jeweils durch eine Klimaschleuse verbunden. So können nicht verwendete Elemente energiesparend vom Strom getrennt werden. Und Greenfreeze 2 kühlt in der kalten Jahreszeit auch mit Außenluft.

# Klimawandel – bis zu 70 % Reduktion in Tirol erreichbar

Gastbeitrag von Dr. Georg Kaser, Dean of the Faculty for Geo- and Atmospheric Sciences, Professor for Climate and Cryospheric Research, ACINN Institute of Atmospheric and Cryospheric Sciences University of Innsbruck



**Wir Klimaforscher haben eine einfache und robuste Maßzahl, mit der wir den energetischen Zustand des Klimasystems messen und ausdrücken können: die mittlere globale Oberflächentemperatur der Erde.**

Eine Änderung des Energieinhaltes im Klimasystem drückt sich in einer Änderung dieser Temperatur

aus. Zudem wissen wir, wie viel mehr an Energie durch die Zunahme von Konzentrationen von Treibhausgasen in der Atmosphäre ins System kommt und wir kennen diese Zunahmen ebenso. Vom Beginn der Industrialisierung bis zum Zeitpunkt des Klimaabkommens in Paris 2015 hat unser Tun die mittlere Erdoberflächentemperatur um rund 0,8°C angehoben. Von Paris bis heute haben wir das Klima rasant weiter erwärmt und ein statistisches Fortschreiben lässt ein erstes Durchstoßen der +1,5°C Marke noch in unserem Jahrzehnt erwarten. Die staatlichen Regierungen der Erde hatten sich in Paris aus gutem Grund auf ein Ziel möglichst nicht über +1,5, und sicher nicht über +2,0°C geeinigt. Zum einen liegen zwischen diesen beiden Werten massive Schädigungen von Ökosystemen zu Land und im Meer und der Verlust der Lebensgrundlage für hunderte Millionen von Menschen. Zum anderen ist davon auszugehen, dass irgendwo zwischen diesen beiden Werten und mit Sicherheit ab +2°C erste Teilsysteme kippen und Kettenreakti-

onen beginnen werden, die das Klimasystem instabil machen werden.

Derzeit steuern wir auf rund +4°C um 2100 zu und einem weiteren steilen Anstieg darüber hinaus. Etwas, was in der Realität unser globales Gesellschafts- und Wirtschaftssystem nicht aushalten wird und damit vermutlich durch dessen Zusammenbruch nicht erreicht werden wird. Ein sogenannter +1,5° Bericht des Weltklimarates (IPCC, 2018) zeigt die Auswirkungen der +1,5 und 2,0°C Erwärmungen auf, aber auch Chancen und Wege, um nicht darüber hinauszuschießen: eine drastische Reduktion der globalen Treibhausgasemissionen um 45 % gegenüber 2010 (53 % gegenüber 2019) bis 2030 und ein Erreichen von Nettonull (kleine Restemissionen müssen biotechnisch abgebaut werden) im Jahr 2050. Reiche und „willige“ Länder sollten bis 2030 wohl eher 60-70 % der Emissionen abbauen. Der +1,5°C Bericht zeigt auch, dass es geht und wie es geht und (!), dass dieser Weg dem globalen Gemeinwohl überwiegend gut tun würde. Die Wissenschaft hat fast alles aufbereitet, um diesen Weg der gesellschaftlichen Transformation zu gehen. Was sie nicht kann, ist einmal das kulturelle und geistige Umfeld dafür schaffen und zweitens die politischen Entscheidungen treffen. Und was hat das mit Tirol zu tun? Nun ja, die 60-70 % Reduktionen in den nächsten 9 ½ Jahren müssen auch hierzulande erreicht werden. Wenn das nicht gelingt, werden sich weltweit steigende Flüchtlingszahlen, einbrechende Märkte und soziale Konflikte auch auf Tirol auswirken.



## Danke Siegfried ...

Siegfried Rast – alle kennen ihn als Sigi – gehört zu den ältestgedienten Abfallberatern in Tirol und geht in den wohlverdienten Ruhestand. Er war in der Marktgemeinde Wattens nicht nur für das Thema Umwelt- und Abfall zuständig, sondern betreute dort auch die Wasserversorgung. Es bedankten sich im Namen der ATM GF Dr. Alfred Egger (li.) und Abfallberater Hans Gellner (re.). Wir wünschen Sigi einen gesunden und aktiven „Ruhestand“ und hoffen er bewahrt seine positive und fröhliche Ausstrahlung.



## ... und Hansjörg!

Ein weiterer langjähriger Wegbegleiter der ersten ATM-Stunde ist der Kolsasser Langzeitbürgermeister Hansjörg Gartlacher. Er verabschiedet sich nach vielen aktiven und engagierten Jahren in den wohlverdienten Ruhestand. Wir bedanken uns für die sehr gute und immer konstruktive Zusammenarbeit mit ihm und wünschen dem immer freundlichen Hansjörg einen gesunden „Unruhestand“. ATM-GF Dr. Alfred Egger überreichte eine Schmankerlkiste mit Produkten aus der Region.



## Bienen-Bike gewinnt

Der Traum vom eigenen Fantasierad ist für den Viertklässler Peter Aigner aus der Volksschule Mitterweeberberg in Erfüllung gegangen. Beim Crazy Bike Malwettbewerb von Land Tirol und Klimabündnis Tirol holte er unter 1.600 Teilnehmern den ersten Platz. Profis haben sein „Bienen-Bike“ verkehrstauglich nachgebaut – von der Bienenwabe am Lenker bis zur Blumenwiese am Gepäckträger. „Mein Papa und mein Opa sind beide Imker und ich darf oft zu den Bienen mitgehen. Die Bienenvölker ha-

ben mich schon immer fasziniert und weil Bienen auch wichtig für den Umweltschutz sind, bin ich auf die Idee für meine Zeichnung gekommen“, erzählt der glückliche Gewinner.

Freuen sich mit dem Crazy Bike Gewinner Peter Aigner:

(von links) Klimabündnis-Geschäftsführer André Stigger, LRin Beate Palfrader und LH-Stv.in Ingrid Felipe.

