



Tips zum richtigen Umgang mit der Biotonne

- Die Tonne soll möglichst an einem **kühlen schattigen Platz** aufgestellt werden, keinesfalls in der prallen Sonne.
- Empfehlenswert ist die Abdeckung von Küchenabfällen in der Tonne mit ca. 5 cm angetrocknetem **Grasschnitt** oder Gartenunkräutern.
- **Regelmäßige Verwendung des Konservierungsmittels (SESÖ)** ist notwendig, um ein „saureres Milieu“ zu schaffen und so die natürliche Zersetzung des Materials während des Sammelzeitraums hinauszuzögern!
(Bedarfsmenge: 1-2 kg / Jahr)



Hier einige Tips, wenn trotzdem hygienische Probleme (z.B. Maden) auftauchen:

- **Vorsammlung** schon in der Küche in einem **geschlossenen Gefäß** (z.B. 10-Liter Eimer mit Deckel)
- **Eiweißreiche Abfälle** (Knochen, Wurst- und Fleischreste, Gräten, Mayonnaise,...). vor dem Einbringen in ein Sammelgefäß z.B. **in Zeitungspapier einwickeln.**
- Um das Eindringen von Fliegen in die große Biotonne zu verhindern, werden von der Gemeinde auch **Bio-Filterdeckel** angeboten.