

Pressemitteilung

24pm353

16. Juli 2024

Pressestelle

Landratsamt Böblingen

Ihr Ansprechpartner

Benjamin Lutsch

Telefon 07031 663-1619

E-Mail b.lutsch@lrabb.de

Damit die Biotonne auch im Hochsommer nicht zum Ärgernis wird:

Die richtige Befüllung und ein passender Standort helfen in der heißen Jahreszeit

Bei großer Hitze bilden sich in der Biotonne schnell lästige Gerüche und Kondenswasser. In diesem feuchten Milieu fühlen sich Insekten so wohl, dass sie die Biotonne zur Brutstätte erklären. Meistens können erste Gärprozesse und die dabei entstehenden Gerüche jedoch verhindert werden, wenn man ein paar wenige Regeln beachtet:

Die Biotonne sollte bei hohen Temperaturen in den Schatten gestellt werden. Küchenabfälle wickelt man am besten dick in Zeitungspapier ein oder packt sie in Papiertüten. Zerrissene kleine Pappschachteln, Eierkartons oder zusammengeknülltes Zeitungspapier eignen sich als Zwischenschicht zum Aufsaugen von Feuchtigkeit. Wichtig ist außerdem, die Bioabfälle, die in der Küche anfallen, in einem Gefäß mit Deckel zu sammeln. Sind sie nicht abgedeckt, legen Fliegen bereits in der Küche ihre Eier auf Essensresten, Gemüseschalen und Kaffeesatz ab.

Weiter hilft, so wenig Feuchtigkeit wie möglich in die Biotonne zu bringen. Küchenabfälle sollte man möglichst abtropfen lassen, Grasschnitt in der Sonne vortrocknen.

Problematische Essensreste wie Fischabfälle dürfen auch in die Restmülltonne. Somit ist eine wöchentliche Entsorgungsmöglichkeit von geruchsintensiven Lebensmittelabfällen gegeben. Nach der Leerung ist es sinnvoll, die grüne Tonne mit klarem Wasser auszuspritzen und sie anschließend gut austrocknen zu lassen.

Sollten sich Gerüche und Insekten auf diese Weise nicht wirksam verhindern lassen, hilft es, Kalkstickstoff zu streuen. Dieser ist beispielsweise in jedem Gartenmarkt erhältlich. Papiertüten für Küchenabfälle gibt es auf jedem Wertstoffhof: 20 Bio-Papiertüten aus 100% Altpapier mit ca. 8 Liter Volumen kosten 2,- Euro.

Weitere Fragen beantwortet der Abfallwirtschaftsbetrieb gerne Auskunft unter der Telefonnummer 07031/663-1550.