Amtliche Mitteilung | Zugestellt durch Post.at
Ausgabe 1 - 2020 | www.umweltverbände.at/melk | www.gvumelk.at

Umwelt!

Das Info-Magazin des Gemeindeverbandes für Umweltschutz und Abgabeneinhebung im Bezirk Melk

Restmüll muss weniger werden!

> Mehr dazu auf Seite 3

Entsorgungsratgeber „Neu hier?“

> Mehr dazu auf Seite 4

Sauberhafte Feste *neu*

> Mehr dazu auf Seite 5

Rund um die Umwelt!
Mehr als nur „die Müllabfuhr“

BGM DI Martin Leonhardsberger
Verbandsobmann

Foto: Stadtgemeinde Mank

Mit den Gemeinderatswahlen haben Sie die Grundlage für unsere Arbeit in den nächsten Jahren geschaffen. Wir freuen uns bis März auch wieder viele bekannte und einige neue Gesichter bei den UmweltgemeinderätInnen begrüßen zu dürfen. Der GVU steht in bewährter Weise für alle Fragen zur Abfallentsorgung gerne mit Rat & Tat zur Verfügung.

Ein erster Höhepunkt steht mit dem Frühjahrsputz bereits in Kürze an: Jährlich sammeln rund 44.000 Freiwillige in NÖ über 200 Tonnen Abfall aus der Natur ein. Die Umweltverbände sorgen für die fachgerechte Entsorgung. Großer Dank gilt hier allen OrganisatorInnen, die diese Bewegung in die Gemeinden tragen, aber natürlich auch allen SammlerInnen, die sich die Zeit nehmen, unseren Bezirk sauber zu halten. Auch ich bin heuer selbstverständlich wieder mit dabei und freue mich auf gutes Wetter bei der Sammlung und anschließend ein geselliges Zusammentreffen!

Der beste Abfall ist natürlich der, der gar nicht entsteht. Gerade in Schulen ist die Vorbildwirkung immens wichtig, darum haben wir bereits zum zweiten Mal kostengünstig Trinkflaschen und Jausenboxen im Bezirk verteilt.

Für Veranstalter von Festen gibt es mit den neuen Richtlinien bei den „Sauberhaften Festen“ die Chance noch umweltfreundlicher zu agieren. Die Anpassung der an die „Green Event“-Standards bringt nicht nur weniger Müll sondern z.B. auch umweltfreundliche An- und Abreise.

Nicht nur bei Festen - sondern generell soll die Abfallvermeidung wieder stärker in den Fokus gerückt werden. Der Landtag hat dazu bereits ein erstes Maßnahmenpaket beschlossen, damit wir gemeinsam für ein noch lebenswerteres NÖ sorgen können.

DI Martin Leonhardsberger

Müllionenquiz
Gewinnspiel

1) Wie heißt die neue Facebook-Gruppe des GVU Melk?

2) Welchem Standard wurden die „Sauberhaften Feste“ angepasst?

3) Wie schnell müssen Änderungen an Gebäuden bei der Gemeinde bekannt gegeben werden?

4) Welchen Titel hat der neue Entsorgungs-Ratgeber?

Schicken Sie die Lösungen an gewinnspiel@gvumelk.at oder per Post an den GVU Melk, Wieselburger Str. 2, 3240 Mank und gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von € 50!

Impressum

Gemeindeverband für Umweltschutz
und Abgabeneinhebung im Bezirk Melk
Wieselburger Straße 2, 3240 Mank
Tel: 02755/2652 Fax: 02755/2086
gemeindeverband@gvumelk.at
www.gvumelk.at www.abfallverband.at/melk

Für den Inhalt verantwortlich: BGM DI Martin Leonhardsberger
Redaktion, Konzept und Layout: Johannes Kadla
Fotorechte: (sofern nicht anders genannt) GVU Melk
Titelbild: RitaE / Pixybay
Druck: Ing. H. Gradwohl G.m.b.H,
3390 Melk, Spielberger Str. 28

Eventuelle geschlechtsspezifische Ausdrücke in diesem Magazin, umfassen Frauen und Männer gleichermaßen

Im Dienst der Umwelt
Kerschner
Umweltservice und Logistik GmbH
Manker Straße 56 | 3380 Pöchlarn
02757 54000 | www.kerschner.at
Ihr Entsorgungs-profi mit dem grünen

SPARKASSE
NIEDERÖSTERREICH
MITTE WEST AKTIENGESELLSCHAFT

Zu viel Restmüll!
Analyse zeigt Einsparungs-Potential

Die NÖ Restmüllanalyse 2019 zeigt einen hohen Anteil an Bioabfällen und Altstoffen im Restmüll. Richtige Trennung und Recycling könnte wichtige Ressourcen sparen!

In NÖ werden jährlich rund 232.000 Tonnen Restmüll aus den Haushalten entsorgt. Um Rückschlüsse über die Bestandteile und das Wertstoffpotential zu geben, wird in regelmäßigen Abständen die Zusammensetzung des Restmülls untersucht. Die aktuelle Analyse zeigt, dass im Restmüll noch ein hoher Anteil an Wertstoffen vorhanden ist und noch erhebliches Potential in einer weiteren Verbesserung der Mülltrennung steckt. Insbesondere der hohe Anteil an Bioabfall (28 %) im Restmüll ist erwähnenswert. Es sind auch 12 % Kunststoffe, 4 % Glas und 3 % Metall im Restmüll. Schade um diese Abfälle, da sie zu 100 % einer stofflichen Verwertung zugeführt werden könnten! Der Weg stimmt! Bereits heute werden 62 Prozent der Abfälle aus den Haushalten recycelt. Ziel ist es allerdings den Wertstoffanteil im Restmüll deutlich zu verringern!

Ein Drittel des Restmülls, wäre als Bioabfall zu entsorgen

NÖ wird Plastikfit!

In NÖ werden jährlich 29.000 t Plastikverpackungen gesammelt. Das sind 17 Kilogramm pro Einwohner! Mit unserem Infoschwerpunkt und anderen Maßnahmen, haben wir das Thema bereits aufgegriffen. Über www.plastikfit.at sind zahlreiche Infos verfügbar. Ab 2021 ist zudem bundesweit vorgesehen, dass Einwegbesteck, Geschirr, Strohhalme, Wattestäbchen und Luftballonstäbe aus Plastik vollständig aus umweltfreundlichen Materialien hergestellt werden müssen. Lebensmittelbehälter und Getränkebecher aus aufgeschäumtem Polystyrol, wie z.B. aus dem To-Go-Verkauf (z.B. Einweg-Cafebecher) werden verboten. Auch Abfällen von Tabakerzeugnissen wie Filter von Zigarettenstummeln, Feuchttüchern oder leichten Kunststoff-Taschen tritt man entgegen.

Dir. Alois Hubmann
Geschäftsführer

Landtagsbeschluss für mehr Nachhaltigkeit

Ende Jänner hat der NÖ Landtag beschlossen, dass auch alle Feste von Landesorganisationen den Standard „Sauberhafte Feste" erfüllen müssen. Bisher konnte man hier bereits 17.000 Einwegbecher durch Mehrwegbecher ersetzen und so die Müllmengen deutlich reduzieren. Auch bei den Geschirrmobilen erarbeitet das Land einen Aktionsplan um noch mehr Geschirrmobile für Veranstaltungen bereitstellen zu können. Auch im Bereich ReUse - das Wiederverwenden bzw. Weitergeben nicht mehr benötigter Gebrauchsartikel steht im Fokus. Das Land prüft derzeit die Machbarkeit eines flächendeckenden ReUse-Shop-Netzes im Bundesland.
Wir werden auch weiterhin eine Vorreiterrolle punkto Nachhaltigkeit einnehmen und damit, mit Ihrer Mithilfe, auch in Zukunft für ein sauberes NÖ sorgen!

Die 10 am häufigsten gelitterten Plastik-Artikel müssen ersetzt werden.

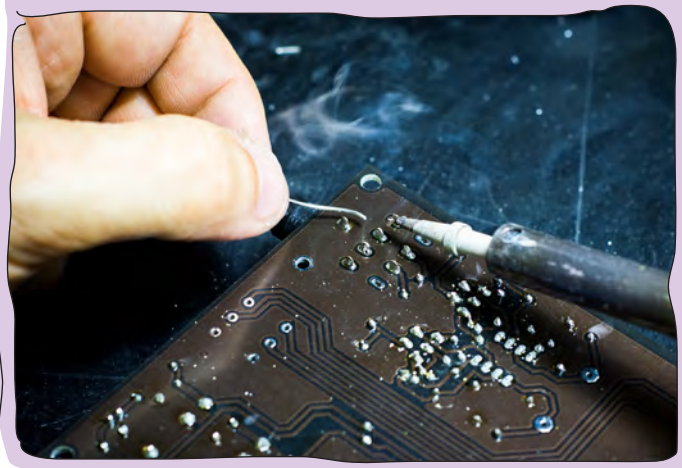
MITTERBAUER
Ihre Wege. Unsere Leidenschaft.
Ihr Buspartner in der Region
office@mitterbauer.co.at | 07412 / 523 62 - 0
Busterminalstraße 1 | 3370 Ybbs an der Donau
www.mitterbauer.co.at

Raiffeisenbank
Mittleres Mostviertel
www.rbmm.at

NÖ Reparaturbonus
Förderung bis Ende März verlängert!

Die gemeinsame Aktion des Landes Niederösterreich, der NÖ Umweltverbände und der Wirtschaftskammer Niederösterreich steht unter dem Motto „reparieren statt wegwerfen“ und soll die Anzahl an durchgeführten Reparaturen in Niederösterreich steigern. Im Rahmen der Förderung des Landes Niederösterreich werden Haushalte mit bis zu € 100,-- beim Reparieren defekter Elektrogeräte unterstützt.

Durch die Zusammenarbeit mit der Plattform Reparaturführer soll auch das Finden von geeigneten Reparaturbetrieben in Niederösterreich für Bürgerinnen und Bürger einfacher und unkomplizierter werden.



Über die kommunale Abfallsammlung werden in Niederösterreich jährlich über 13.000 Tonnen Elektroaltgeräte getrennt gesammelt und nach Möglichkeit recycelt. Die Reparatur von defekten Geräten ist jedoch in den meisten Fällen die ökologischere Alternative und trägt wesentlich zur Abfallvermeidung bei. Über die Aktion Reparaturbonus sollen Haushalte aktiv unterstützt und Rahmenbedingungen für einen nachhaltigeren Umgang mit begrenzten Ressourcen geschaffen werden.

Reparatur-Förderung beantragen
Die Einreichung zur Förderung erfolgt über das digitale Antragsformular des Landes Niederösterreich. Wichtig dabei ist, dass das Elektrogerät von einem auf www.reparaturfuehrer.at gelisteten Reparaturbetrieb aus Niederösterreich repariert wird. Zudem können nur Reparaturen von haushaltsüblichen Elektrogeräten bis Ende März noch gefördert werden.

Neu hier?
Ratgeber bei Entsorgungsfragen

Vielleicht haben Sie gerade Haus gebaut, oder die Wohnung gewechselt und fragen sich, wie die Entsorgung am neuen Wohnort so funktioniert? Oder möchten Sie sich generell einfach zu den Entsorgungsmöglichkeiten erkundigen? Mit „Neu hier?“ haben wir den ultimativen Entsorgungsratgeber für den Bezirk Melk für Sie!

Wir haben uns bemüht, einen umfangreichen Ratgeber für alle privaten Entsorgungsfragen zusammenzustellen. Dazu haben wir auch bei unseren Bürgern nachgefragt, welche Informationen - insbesondere nach Umzügen - besonders relevant sind.

Wo ist das nächste ASZ und wann hat es offen? Wie entsorge ich Baurestmassen? Wo bekomme ich die Abfuhrtermine? Wie wird richtig Müll getrennt und hat das überhaupt einen Sinn? Diese und viele andere Fragen, haben wir auf 20 Seiten zusammengepackt.
Die Broschüre ist auf unserer Webseite zum Download bereitgestellt und liegt auf vielen Gemeindeämtern und bei uns im Bürogebäude in Mank kostenlos auf.

TOP UMWELTSERVICE GMBH
Wörth 7, A - 3380 Pöchlarn
☎ 02757 / 2540
Fax: DW 15 oder 34
office@top-umweltservice.at
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 7:00 - 16:00

Sauberhafte Feste *NEU*

Höhere Standards für Veranstaltungen

2019 wurde in NÖ auf 574 Festen und Veranstaltungen „sauberhaft" gefeiert. Ziel ist es, den Veranstaltern einen abfallarmen Ablauf ihres Events schmackhaft zu machen. Die gesteigerte Qualität wird auch von den Gästen sehr begrüßt!

Die Zeiten von wabbeligen Papptellern und leicht zerdrückbaren Einweg-Plastikbechern sind gezählt. Während man sich früher auf beinahe jedem Fest mit instabilem Einweg-Geschirr und brüchigem Einweg-Besteck herumquälen musste, gibt es diese müllverursachenden Hilfsmittel mittlerweile immer seltener zu sehen. In den letzten Jahren haben die meisten Organisatoren erkannt, dass auch die zahlenden Gäste lieber von qualitativ hochwertigerem Geschirr essen und trinken. So lassen sich die Müllmengen auch bis zum Achtzigfachen reduzieren.

Um Plastikabfall zu reduzieren und die Umwelt zu schonen, wurden schon im letzten Jahr die „Sauberhaften FESTE", Niederösterreichs Programm für Veranstaltungen zur Abfallvermeidung und für mehr Umwelt- und Klimaschutz, weiterentwickelt.
LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf erklärt: „Durch die mehrfache Verwendung und Recyclingfähigkeit von Mehrwegbechern beispielsweise, werden Ressourcen geschont und das Müllaufkommen reduziert. Durch ihr geringes Gewicht sind sie leicht zu transportieren, das Material ist bruchsicher und sorgt für mehr Sicherheit durch ein geringeres Verletzungsrisiko. Hochwertiger Kunststoff kommt ohne Weichmacher aus und ist gesundheitlich unbedenklich." Derzeit erhalten Gemeinden auch 10% Rabatt beim Kauf von Mehrwegbechern über das Nachhaltige Beschaffungsservice NÖ. Nach Wunsch des Landes sollen in Zukunft auch mehr Geschirrmobile in NÖ zum Verleih zur Verfügung stehen.
Unter www.sauberhaftefeste.at können sich Organisatoren registrieren und ihre Veranstaltung anlegen. Registrierte Feste, die die Auflagen erfüllen, erhalten eine Vergünstigung beim Leih-Equipment wie dem Geschirrmobil, den Spülern, Mehrweggeschirr oder den Wertstoff-Fraktionen bei der Abfallentsorgung.

Mehrweg für Kinder

Mehr als 700 Sets wurden ausgegeben

Bereits zum 2ten Mal hat der GVU Melk allen Bildungseinrichtungen im Bezirk den geförderten Ankauf von Mehrweg-Trinkflaschen und Jausenboxen angeboten. Heuer nahmen mehr als 700 Kinder das außerordentlich günstige Angebot an.

Zum Preis von 5 € wurden heuer wieder Trinkflaschen und Jausenboxen als Alternative zu Einwegflaschen und Alu-Folie angeboten. Der tatsächliche Warenwert liegt in etwa bei je € 15 für Flasche und Box und damit rund 25 € über dem Angebotspreis. „Uns ist es wichtig, den Kindern, aber auch den Eltern, eine brauchbare Alternative zu Wegwerfverpackungen anzubieten. Nahezu jeder Schüler bringt seine Jause von zuhause mit. Bei Wegwerfverpackungen entsteht so in kurzer Zeit eine enorme Müllmenge, die mit der geeigneten Mehrwegverpackung leicht vermeidbar ist.", meint dazu GVU-Geschäftsführer Alois Hubmann. Im Zuge der Auslieferung erklären wir auch gerne unser restliches Angebot zur Umweltbildung, wie das Umwelt-Theater „AnTONNla checkt die echten Helden" (3/4 Schulstufe), das für heuer bereits komplett ausgebucht ist, die APPetit-Schulstunde (ab 8. Schulstufe) oder die Multimedia-DVD „Sei ein Held". Auch im kommenden Herbst wird es wieder ein solches Angebot geben. Bestellungen werden ab Herbst wieder angenommen, solange der Vorrat reicht. Alle Schulen im Bezirk werden per eMail-Newsletter benachrichtigt.

Frühjahrsputz 2020
Wir halten Niederösterreich sauber!

Auch heuer steht der NÖ Frühjahrsputz unter dem Motto „Wir halten NÖ sauber!". Von März bis Juni sind tausende Freiwillige im Einsatz, um den Abfall aus unserer Natur aufzusammeln. Die von den NÖ Umweltverbänden und dem Land Niederösterreich im Jahr 2006 gestartete Aktion ist die größte Umweltaktion des Landes.

Ab sofort steht die Plattform www.stopplittering.at wieder für Anmeldungen bereit. Jeder kann in seinem Ort eine Sammlung organisieren und auf der Webseite eintragen. Wir laden alle Bezirksbürger dazu ein, sich gegen die Vermüllung von Natur einzusetzen und eine Sammlung mit anderen Mitbürgern durchzuführen.

Insbesondere für die neu gewählten UmweltgemeinderätInnen bietet sich damit eine Plattform um sich in der neuen Legislaturperiode zu präsentieren. Allen angemeldeten Sammlungen werden vom GVU Melk unterstützt und bekommen neben der kostenlosen Abfallentsorgung über die ASZ auch gratis Sammelsäcke, Handschuhe in verschiedenen Größen und auch Warnwesten für alle Sammler, die in Straßennähe auf die Jagd nach Dosen, Flaschen, Zigarettenstummeln und Co. gehen.

Facebook-Gruppen
Bereits 2. Gruppe online

In den sozialen Medien kann man sich in Gruppen zu verschiedenen Themengebieten organisieren. Der GVU Melk moderiert ab sofort neben der Gruppe „ReUse Melk" auch die Gruppe „Beste Reste" um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegen zu wirken!

www.facebook.com/groups/reUseMelk

Bereits seit einem Jahr moderiert der GVU Melk auf Facebook die Gruppe „ReUse Melk" um seinen Bürgern eine Tauschplattform für den Bezirk anzubieten. Alles was nicht mehr gebraucht wird, aber noch gebrauchsfähig - und damit zu schade für den Müll - ist, kann hier verschenkt werden. Der Verkauf ist hier nicht erlaubt (Alternative: www.sogutwieneu.at). Mehr als 300 Mitglieder bemühen sich hier um eine ressourcenschonende Umverteilung diverser Güter.

www.facebook.com/groups/besteReste

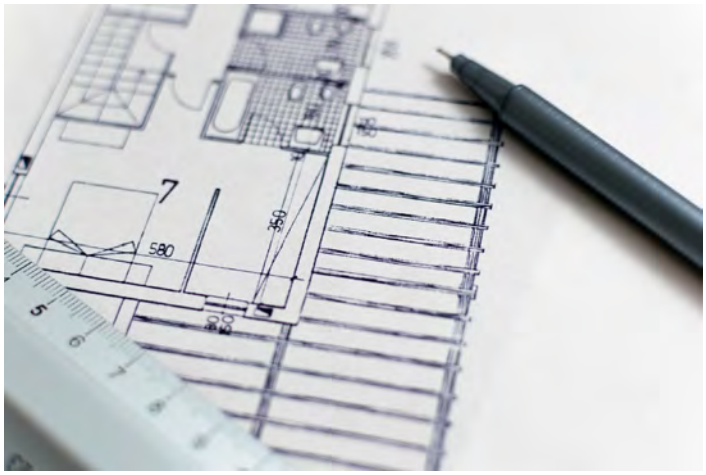
Unter „Beste Reste - Kochideen gegen Lebensmittelreste" ist nun eine neue Facebook-Gruppe des GVU Melk gestartet. Neben Rezeptideen und Tipps zur richtigen Lagerung, soll die Gruppe eine Plattform zum Austausch von Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelabfall für alle Bürger bieten! Auch das Thema „Fermentieren" zur Haltbarmachung soll dort behandelt werden (siehe letzte Seite dieser Ausgabe der UMWELT!).

Die Gruppen können von allen Bezirksbürgern zum themenbezogenen Austausch verwendet werden. Egal ob man nur mitlesen möchte, oder ob man aktiv zum jeweiligen Thema beiträgt. Den Link zu den Gruppen finden Sie auch auf unserer Facebook-Seite www.facebook.com/gemeindeverband

Meldepflicht bei Änderung
Umbauten für Wasser- & Kanalgesetz relevant

Eine neue Garage, Keller- oder Dachbodenausbauten oder ein neuer Zubau wirken sich auf die Höhe der Kanalgebühren aus. Jede Änderung ist deshalb meldepflichtig!

Viele Gemeinden betreiben eine eigene kommunale Kläranlage um Ihren Bürgern eine praktische Entsorgung von Abwasser und Fäkalien zu ermöglichen. Natürlich kostet so eine Einrichtung auch Geld, welches über die Einhebung der Kanalgebühren aufgebracht werden muss. Neben der einmaligen Anschluss-Abgabe wird auch eine quartalsweise vorgeschriebene, laufende Gebühr eingehoben. Als Berechnungsgrundlage für diese Abgaben sieht das NÖ Kanalgesetz (§ 2 Abs. 4 und § 3 Abs. 6 NÖ Kanalgesetz 1977, LGBl. 8230.) die „größte bebaute Fläche", sowie die Anzahl der angeschlossenen Geschoße vor. Ändert sich hier etwas, ändert sich auch die Höhe der vorgeschriebenen Gebühren.



Sobald der Einreichplan fertig ist, lässt sich die Kanalanschlussgebühr berechnen

Neubauten und Zubauten

Bei Neubauten wird die errechnete Fläche mit dem jeweiligen Satz der Gemeinde aufgerechnet und vorgeschrieben. Bei Zubauten ergibt sich die Höhe einer Ergänzungsabgabe durch die Differenz der bereits bezahlten Anschlussgebühr und der neuen Berechnung.

Veränderungsanzeige binnen 2 Wochen notwendig!

Veränderungen auf angeschlossenen Liegenschaften, die eine Änderung der Berechnungsfläche nach sich ziehen, sind ***binnen zwei Wochen*** nach ihrer Vollendung vom Abgabepflichtigen der Gemeinde schriftlich anzuzeigen (§ 13 NÖ Kanalgesetz 1977).
Folgende Änderungen können z.B. abgabenrechtlich von Bedeutung sein:

- Errichtung von Baulichkeiten und Anschluss an den Regen- bzw. Schmutzwasserkanal (z.B. Garage, Lagerraum, Schuppen, Gartenhaus usw.)
- Zu-, Um- u. Aufbauten v. Gebäuden (z.B. Wintergarten)
- Anschluss eines weiteren Geschoßes (z.B. Einbau eines Bades im Dachgeschoß)
- Zusätzlicher Grunderwerb

Bemessungsgrundlage ist die „größte bebaute Fläche" (Außenmaß des Gebäudes)

Wasseranschlussergänzungsabgabe

Auch bei der Wasseranschlussabgabe ist eine Änderung der Berechnungsgrundlage meldepflichtig. Die gesetzliche Grundlage bildet der § 7 des NÖ Gemeindewasserleitungsgesetz 1978, LGBl. 6930.
Veränderungen die auf angeschlossenen Liegenschaften vorgenommen werden und eine Änderung der Berechnungsfläche nach sich ziehen, sind ***binnen zwei Wochen*** nach ihrer Vollendung bei der Gemeinde schriftlich anzuzeigen (§ 13 GWLG 1978).

Folgende Änderungen können abgabenrechtlich von Bedeutung sein:

- Errichtung von Baulichkeiten (z.B. Garage, Lagerraum, Schuppen, Gartenhaus)
- Zu-, Um- u. Aufbauten v. Gebäuden (z.B. Wintergarten)
- Anschluss eines weiteren Geschosses (z.B. Einbau eines Bades im Dachgeschoss)
- Anschluss eines landwirtschaftlich genutzten Gebäudes
- Zusätzlicher Grunderwerb

Der Bau und Erhalt von Kläranlagen und Kanalsystemen wird über die Gebühr finanziert

Fermentieren ...
blubbernd Gemüse haltbar machen

die NÖ Umweltverbände

© iStock/ Rimma_Bondarenko

Das Fermentieren - also die milchsaure kontrollierte Vergärung - ist nicht nur eines der natürlichsten Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln, sondern kann sie auch mit wichtigen Inhaltsstoffen, wie zum Beispiel Vitamin B12, anreichern.
Fermentierte Lebensmittel gelten als Prä- und Probiotisch und können die Darmflora und damit unser Gesundheitssystem maßgeblich positiv beeinflussen!
Die bekanntesten Beispiele sind Sauerkraut und Salzgurken. Zum Fermentieren eignen sich aber auch Karotten, Rote Rüben, Sellerie, Chinakohl, Zwiebeln, u.v.m. – gemischt oder „sortenrein". Milchsäurebakterien wandeln die Kohlenhydrate, die sich im Gemüse befinden, in Milchsäure und CO2 um und bauen sie zu Milchsäure ab. Dadurch entsteht ein saures Milieu, dass das Verderben der Lebensmittel verhindert. Nicht erschrecken, wenn es im Glas zu blubbern beginnt!

Alles, was man zum Fermentieren braucht:

- Verwenden Sie hochwertiges Gemüse (am besten Bio-Qualität)
- Gemüse nur mit kaltem Wasser waschen
- Salz bildet die Basis. Mit Wasser zur Lake vermischt, verhindert es, dass Sauerstoff zu den Lebensmitteln kommt und eine Fehlgärung verursacht.
- Gläser mit Gummidichtung und Bügelverschluss oder Klammern eignen sich am Besten. Sie müssen nicht sterilisiert werden.
- Für die Gärung sollen oben ~5 cm zum Glasrand frei bleiben, damit das bei der Fermentation entstehende C02 die Gläser nicht bersten lässt.
- Ein Festdrücken der Lebensmittel im Glas ist von Vorteil, da sie so möglichst viel Lake vor Sauerstoff schützt und sie nicht so leicht aufschwimmen.
- Die Lebensmittel werden vom CO2 an die Oberfläche gedrückt, wo sich Schimmel bilden kann. z.B. Mit einem Krautblatt und einem Fermentiergewicht (Glas, Steingut, Keramik,... - muss säurebeständig sein) lassen sie sich nach unten drücken.

Klicken Sie rein!
Mehr Tipps zum Schutz von Lebensmitteln auf
www.umweltverbaende.at/lebensmittel

Fermentier-Techniken:

Trockensalzen z.B. für Sauerkraut
Laketechnik bei groben, fasrigen Gemüsestücken wie z.B. Sellerie (siehe Rezept unten)
Mischtechnik für Kimchi, ein Gemüseferment aus Korea, wird Chinakohl 6 bis 8 Stunden in Salzlake eingeweicht und mit Gewürzen und anderem Gemüse gestampft.
Ansatz z.B. Bei Kombucha oder Kefir

Fermentierbedingungen/Lagerung:

Eine Temperatur von 20 - 24 Grad ist ideal. Setzt die CO2-Bildung ein (blubbern), sollten die Gefäße an einen kühleren, abgedunkelten Ort (15 - 20 Grad) gebracht werden.
Eine Milchsäuregärung dauert im Durchschnitt 10 bis 20 Tage, Sauerkraut wird 4 - 6 Wochen vergärt. Es gibt auch Kurzzeitfermente von 4 - 5 Tagen. Je länger das Gemüse fermentiert, umso saurer wird es - da die Milchsäurebakterien nicht zu stoppen sind.
Je höher die Temperatur ist, umso schneller läuft der Fermentationsprozess ab. Je größer die Gärmenge oder die Gemüseteile sind, umso länger dauert die Fermentation. Ist man der Meinung, dass ein Ferment fertig ist, sollte es kühl - 10 bis 13 Grad wären ideal - gelagert werden, da die Bakterien dann weniger aktiv sind.

Sauerkraut

Zutaten:
1 kg Weißkraut, 20 g Salz, 1 TL Kümmel,
2 – 3 Wacholderbeeren,1 Lorbeerblatt

Äußere Blätter entfernen, 1 – 2 Blätter zur Seite legen. Kraut fein hobeln, mit Salz vermischen und so lange kneten, bis genügend Lake entstanden ist. Gewürze in ein Bügelglas geben, schichtweise Kraut reingeben und stampfen, damit keine Luftbläschen eingeschlossen bleiben. Zum Abdecken die Krautblätter und Gewicht drauflegen, sodass alles mit Lake bedeckt ist. Glas verschließen. Fermentationsdauer: ca. 4 – 6 Wochen

Sellerie mit Orangen

Zutaten:
600 g Knollensellerie, eine Orange.
Für die Salzlake: 1 Liter Wasser, 35 g Salz

Von der geschälten Sellerie eine 2 – 3 mm dicke Scheibe abschneiden und den Rest fein raspeln. Orangen schälen und filetieren, mit Sellerie mischen und in ein Bügelglas füllen.
Mit der Salzlake begießen und mit der Selleriescheibe gut abdecken. Gewicht auflegen, so dass alles unter der Lake ist. Glas verschließen. Fermentationsdauer: ca. 4 – 6 Wochen

Quelle: „Blubbern für die Lebensgeister – Sauerkraut & Co wild fermentieren"