

Gratis Biotüten: Mengen- und Qualitätssteigerung beim Bioabfall

In einem Pilotprojekt verteilte die Stadtreinigung Hamburg von Januar bis März 2017 kostenlose Biotüten aus Papier auf einem Wochenmarkt in Hamburg-Niendorf. Das Besondere an den Tüten ist ihre Wachsbeschichtung, die auch in feuchtem Zustand für Stabilität sorgt und darüber hinaus problemlos kompostierbar ist.

Ziel des Projektes war es, die Bereitschaft der Bürger zur Bioabfallsammlung sowie die Qualität und die Mengen der gesammelten Bioabfälle zu steigern. Dies sollte durch die für die Kunden kostenlose Bereitstellung der Tüten als Vorsortiertüte und eine damit verbundene saubere Sammlung der Bioabfälle in der Küche erreicht werden. Bis März 2017 verwendeten die Obst- und Gemüsehändler des Wochenmarktes die Biotüten als Verpackungsmaterial ihrer Waren. So wird aus der Verpackungstüte eine Bioabfall-Sammeltüte.

Stabilität durch Wachsbeschichtung

In Vorbereitung zum Pilotprojekt wurden unterschiedliche Tüten getestet. Die Tüte sollte auch in feuchtem Zustand hinreichend stabil und reißfest, sowie kompostierbar sein. Beutel aus biologisch abbaubaren Kunststoffen sollten u.a. aufgrund der Anlagentechnik der Bioabfallbehandlung nicht zum Einsatz kommen. Die Wahl fiel auf Papiertüten mit einer Wachsbeschichtung im Inneren. Küchenabfälle, die in der Regel eine hohe Feuchtigkeit aufweisen, können mit diesen Tüten sauber gesammelt werden. Die Tüten sind kompostierbar, lebensmittelgeeignet und aus 100 % Recyclingpapier hergestellt.

Komfort für den Bürger

Geringe Erfassungsmengen von Bioabfällen sind häufig einhergehend mit der Scheu der Bürger vor der Sammlung „schmutziger (Bio-)Abfälle“. Aus diesem Grund werden Küchenabfälle oft über die Restmülltonne entsorgt oder in Plastiktüten gesammelt und in die Biotonne gegeben. Plastiktüten stören jedoch den Kompostierungsprozess und sind für Verunreinigungen im fertigen Kompost verantwortlich. Die Biotüten sollen die Vorteile der Plastiktüten (saubere Sammlung) mit der Kompostierbarkeit vereinen.

Teil des Pilotprojekts in Niendorf war eine Befragung der Bürger durch das INFA-Institut. Von den 170 Befragten, haben 111 die Biotüten benutzt. Die Resonanz war größtenteils positiv. Eine Auswirkung auf das Trennverhalten sowie eine tendenzielle Steigerung der Erfassungsmengen konnte festgestellt werden.

Biotüten im Eigenversuch

Über einen Zeitraum von 2,5 Wochen habe ich die Biotüten in meiner privaten Küche getestet. Insgesamt sind 6 Tüten zum Einsatz gekommen. Form und Größe passten gut zum Vorsortierbehälter, lediglich die Länge musste durch Umknicken der Ränder ein wenig angepasst werden, was aber kein Problem war.

Gesammelt wurden Küchenabfälle jeglicher Art, z.B. Obstreste, Gemüseabfall, Gekochtes, Eierschalen, Brot- und Fleischreste sowie vertrocknete Blumen. Die durchschnittliche Nutzungsdauer einer Biotüte lag bei ca. 2 bis 3 Tagen. Außerdem wurde eine Standzeit über 7 Tagen getestet.

Die Reißfestigkeit der Biotüten wurde beim Test bestätigt. Die befüllten Tüten lassen sich auch ohne Vorsortierbehälter problemlos zur Biotonne tragen. Auch nach 7 Tagen ist die Tüte nicht gerissen und das, obwohl in diesem Fall Feuchtigkeit ausgetreten ist.

Während der normalen Nutzungsdauer (2-3 Tage) ist die Dichtheit der Tüten in Abhängigkeit von den eingefüllten Bioabfällen als gut einzustufen. Die Biotüten ermöglichen eine saubere Erfassung der Küchenabfälle im Vorsortierbehälter. Da in der Regel keine bis wenig Feuchtigkeit austritt, ist eine aufwendige Reinigung des Vorsortierbehälters nach Entleerung nicht notwendig.

Mein Fazit: Durch die hohe Reißfestigkeit hält die Biotüte was sie verspricht. Eine saubere Sammlung der Bioabfälle in der Küche ist kein Problem. (vA)

Ausblick

Aufgrund der positiven Erfahrungen werden die Biotüten in Hamburg nun flächendeckend ausgegeben. Benutzer von Biotonnen werden mit 30 Biotüten als Grundversorgung ausgestattet. Bei einem Mehrbedarf werden die Tüten im 10er-Bündel zum Selbstkostenpreis an den Recyclinghöfen der SRH abgegeben.

Weitere Information: Stadtreinigung Hamburg, Frau Höft, Email: m.hoeft@srhh.de

Quelle: H&K aktuell Q2 2017, S. 9: Lisa van Aaken (BGK)