



Cooler Sache

Nimm dir Zeit, deinen Kühlschrank zu inspizieren.
Resteküche oder Biotonne?

Preisfrage: Was hat die Biotonne mit dem Kühlschrank zu tun? Manchmal viel. Denn in Kühlschränken verstecken sie sich, die **Lebensmittel**, und sind oft aus dem Blick und aus dem Sinn. Und dann passiert es, dass sie irgendwann **nicht mehr genießbar** sind und weggeworfen werden. Schade drum! Aber richtig wäre hierfür dann nicht der Restmüll, sondern **in die Biotonne – natürlich ausgepackt!**

Aus **verwelktem Gemüse** und **fauligem Obst** entsteht in der Anlage **bester Kompost**. Biogasanlagen lieben **verschimmelte Molkereiprodukte wie Käse, Joghurt oder Wurstreste** und machen daraus „grünen“ **Strom**.

Nur kommt hier die eigene **Bequemlichkeit** ins Spiel, denn meistens sind diese Abfälle verpackt, etwa die matschige Gurke oder Paprika in der Folie, verschimmelter Joghurt im Plastikbecher. Das bedeutet **zwei Handgriffe mehr** und ist manchmal eklig, ist **aber wichtig!** Denn die **Verpackungen müssen vom Bioabfall getrennt** werden. Die Verpackungen gehören in die Gelbe Tonne - mehr Tipps dazu bei @Mülltrennungswirkt.

Bitte weitersagen: Nie Verpackungen in die Biotonne werfen! Und am besten den **Einkauf so planen** und immer mal den **Kühlschrank durchschauen** und alles **rechtzeitig aufbrauchen**, damit keine Lebensmittel unnötig zu Abfall werden. Oft gibt es auch noch **Verwendungsmöglichkeiten:** hart gewordene Salami macht sich in Eintopf oder Suppe super lecker.

Habt ihr noch Tipps auf Lager?

#aktionbiotonnedeutschland #biotonnenchallenge
#biotonne #kühlschrank #dasbisschenhaushalt
#nachhaltigleben