

Tipps zum Handling mit dem belüfteten Biochübeli

Bei der Verwendung des belüfteten Biochübelis mit verrottbaren Beuteln können folgende Tipps nützlich sein:

- *Biochübeli nicht der Sonneneinstrahlung aussetzen*
- *Biochübeli nicht in geschlossenem Kasten o.ä. stellen – braucht Luft*
- *Sehr nasse Bioabfälle in separatem Beutel oder in Zeitungspapier einwickeln*
- *Bei Geruch Bioabfalloberfläche mit etwas Steinmehl abstreuen (in der Drogerie zu kaufen)*
- *Biochübeli regelmässig reinigen*
- *Leerer Beutel im Biochübeli am Boden mit Haushaltspapier auslegen, wenn sehr nasse Bioabfälle gesammelt werden*

Von der Verwendung des geschlossenen Biochübelis wird abgeraten. Es ist möglich, das alte geschlossene Biochübeli zu einem belüfteten Chübeli selber umzubauen. Hierzu ist das geschlossene Chübeli mit ganz vielen grösseren Löchern in den Wänden und mit ganz vielen kleinen Löchern im Deckel zu versehen.

Bitte Bioabfälle nur in verrottbarem Beutel in die Bioklappe werfen. Die Beutel sind bei Migros, Coop, Landi-Läden, Jumbo, etc. erhältlich. Auf den Verpackungen steht immer „100% kompostierbar“.

Die Bioklappe ist auf die Grösse des belüfteten Biochübelis ausgelegt. Wird ein Beutel von mehr als 7 Liter verwendet, kann er zerplatzen und die Klappe verstopfen.

Folgende Bioabfälle können über die Bioklappe entsorgt werden:

- *Obst (samt Schale und Kernen), Früchte, Salat, Gemüse u. dgl.*
- *Wurst, Fleisch, Fisch u. dgl.*
- *Brot, Toast, Zopf, u. dgl.*
- *Kaffeersatz und Teersatz (lose oder samt Filter/ Beuteli)*
- *Eier samt Eierschalen + Eierkarton*
- *Teigwaren (roh oder gekocht)*
- *Getreide- und Hülsenfrüchte*
- *Kochfett / alle Arten von Saucen*
- *Kartoffelprodukte wie Pommes Frites, Chips, Kartoffelbrei, usw.*
- *Milchprodukte wie Käse, Milch, Rahm, Quark,*
- *Yogurt, Pudding, Butter u.s.w.*
- *Süssspeisen wie Schokolade, Kuchen, Torten, Gutzli, Honig, Konfitüre, u.s.w.*
- *Mehl, Zucker, Gewürze*
- *Schnittblumen, Kleinpflanzen (ohne Topf und ohne Stützdraht)*



Der verrottbare Beutel löst sich nur schwer im eigenen Kompostbehälter auf.