

Mainz, den 14.01.2020

Getrennte Erfassung von Bioabfällen und Eigenkompostierung

Der geltende Abfallwirtschaftsplan des Landes Rheinland-Pfalz räumt zur Umsetzung des bestehenden Bundesrechts der Einsammlung von Bioabfällen aus privaten Haushaltungen über die Biotonne und der anschließenden energetisch-stofflichen Verwertung Priorität ein. Das ist als Leitlinie von den öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgern zu beachten, die aber im Übrigen die Entsorgung von Haushaltsabfällen im Rahmen ihrer kommunalen Selbstverwaltung selbst zu organisieren haben. Ziel ist eine umfassende getrennte Sammlung von Bioabfällen um einerseits die Bioabfälle möglichst hochwertig zu verwerten und andererseits den Restmüll von biogenen Anteilen zu entfrachten.

Die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben verlangt grundsätzlich eine verbindliche flächendeckende Einführung der Getrenntsammlung im gesamten Gebiet des jeweiligen öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers. Es kommen allenfalls eng begrenzte Ausnahmen von der Flächendeckung in Betracht. Ausnahmen kommen nur im Einzelfall und nur dort in Betracht, wo nach den bisherigen Erfahrungen das Ziel der Getrenntsammlung nicht erreichbar erscheint und alle Maßnahmen einer gezielten Abfallberatung erschöpft sind.

Welche Bioabfälle getrennt gesammelt werden sollen, hat das Bundesumweltministerium in der folgenden Aufstellung zusammengestellt. Sie enthält die Bioabfälle, die für eine Verwertung gemäß Bioabfallverordnung grundsätzlich geeignet sind; dabei handelt es sich jedoch nicht um eine verbindliche Liste.

Welche Bioabfälle auf lokaler Ebene tatsächlich über die Biotonne erfasst werden können, hängt insbesondere von den konkreten Verwertungsmöglichkeiten und Behandlungsanlagen ab. Die verbindliche Festlegung der Bioabfälle, die in der Biotonne vor Ort gesammelt werden dürfen, trifft der lokale öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger im Rahmen der Abfallsatzung.



Grundsätzlich gehören in die Biotonne:

- Gartenabfälle (zum Beispiel Abraum von Beeten, Baumschnitt, Baumrinde, Blumen, Blumenerde, Hecken- und Strauchschnitt, Laub, Nadeln, Pflanzen, Pflanzenteile, Reisig, Moos, Rasen- und Grasschnitt, Unkraut, Wildkraut, Zweige)
- Heu, Stroh (kleine Mengen)
- Topfpflanzen (ohne Topf), auch mit Blumenerde
- Schnittblumen
- Bioabfall-Sammeltüten aus Papier
- Brot- und Backwarenreste
- Eierschalen
- Fischreste und -gräten (haushaltsübliche Mengen; gegebenenfalls in Küchenpapier/Küchenkrepp oder Zeitungspapier eingewickelt, kein bunt bedrucktes Papier)
- Fleisch- und Wurstreste (haushaltsübliche Mengen; gegebenenfalls in Küchenpapier/Küchenkrepp oder Zeitungspapier eingewickelt, kein bunt bedrucktes Papier)
- Gemüsereste, Gemüseabfälle (zum Beispiel Kartoffelschalen, Gemüseputzreste und so weiter)
- Salatreste, Salatabfälle
- Käsereste, einschließlich Naturrinde
- Kaffee-Filtertüten, Kaffeesatz
- Knochen (haushaltsübliche Mengen; gegebenenfalls in Küchenpapier/Küchenkrepp oder Zeitungspapier eingewickelt, kein bunt bedrucktes Papier)
- Milchproduktreste
- Nussschalen
- Obstreste, Obstschalen (auch von Südfrüchten, Zitrusfrüchten)
- Speisereste, roh, gekocht, verdorben (haushaltsübliche Mengen; gegebenenfalls in Küchenpapier/Küchenkrepp oder Zeitungspapier eingewickelt, kein bunt bedrucktes Papier)
- Teebeutel, Teereste
- Federn
- Haare
- Kleintierstreu (nur aus biologisch abbaubarem Material) einschließlich enthaltenen Exkrementen von Kleintieren
- Holzwolle, Holzspäne, Sägespäne (nur von unbehandeltem Holz)



Nicht in die Biotonne gehören:

- Asche
- Blumentöpfe (auch biologisch abbaubar)
- Draht (zum Beispiel Blumenbindedraht)
- Einweggeschirr und -besteck aus Kunststoff (auch biologisch abbaubar)
- Exkremente von Tieren (zum Beispiel Hundekot)
- Glas
- Geschenkband
- Gummiartikel
- Holzreste, behandelt (zum Beispiel imprägniert, lackiert, lasiert)
- Hygieneartikel (Tampons, Binden und so weiter)
- Kehrriech
- Keramik, Porzellan
- Kerzenreste
- Kleintierstreu, nicht biologisch abbaubar (zum Beispiel mineralische Katzenstreu aus Tonmineralien wie Bentonit und so weiter)
- Kohlepapier
- Lederreste
- Medikamente
- Möbelholz
- Papier, Pappe, Papierhandtücher, Papiertaschentücher, Servietten
- Plastiktüten, Trage- und Einkaufstaschen aus Kunststoff (auch biologisch abbaubar)
- Putzlappen und -tücher
- Rußschadstoffhaltige Abfälle, Problemabfälle
- Spanplattenholz
- Staubsaugerbeutel
- Tapeten
- Teppichböden
- Textilien
- Verbandmaterial
- Verpackungen, zum Beispiel aus Kunststoff (auch biologisch abbaubar), Aluminium, Glas, Metall, Verbundverpackungen
- Watte, Wattestäbchen
- Windeln

Eigenkompostierung:

Auch im Falle der Eigenkompostierung hat der öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger grundsätzlich eine Biotonne oder ein anderes geeignetes Erfassungsgefäß für den betreffenden Haushalt vorzusehen. Zwar ist ein privater Haushalt nach § 17 Abs. 1 Satz 1 KrWG für Abfälle, die im Wege der Eigenkompostierung tatsächlich verwertet werden, nicht überlassungspflichtig. Nach aller Lebenserfahrung fallen aber im Rahmen der privaten Lebensführung auch solche Bioabfälle an, deren Eigenkompostierung aus sachlichen Gründen ausscheidet und die folglich getrennt überlassen werden müssen. Diese Vermutung ist allenfalls im Einzelfall bei Vorliegen besonderer Umstände widerlegbar.

Allgemein nicht für eine Eigenkompostierung geeignete Bioabfälle:

- Kranke Pflanzenteile wie z.B.
 - Kohlpflanzen mit Kohlherniebefall
 - Tomaten und Kartoffeln mit Kraut- und Knollenfäule
 - Abgestorbene Äste mit Rotpustelpilzbefall
 - Zweige von Apfel, Birne, Cotoneaster, aber auch Weißdorn, Rotdorn, Eberesche u. a. mit Feuerbrandbefall
 - Knollen- und Zwiebelpflanzen mit Weichfäule
 - während der Vegetation durch Welkkrankheiten schnell und plötzlich abgestorbene Pflanzen wie Asters, Erdbeeren, Tomaten
 - Himbeeren mit Rutenkrankheit
- Neophyten, wie Beifuß-Ambrosia, Herkulesstaude / Riesen-Bärenklau
- Grasschnitt von mit Herbiziden (Kombinationspräparate) behandeltem Rasen

Hinweis zu Küchenabfällen:

Nicht-pflanzliche Küchenabfälle (Fleisch-, Wurst-, Fischreste, Knochen) sind nicht geeignet, da bei der Eigenkompostierung regelmäßig nicht die erforderlichen Temperaturen über die notwendige Zeitdauer für eine sichere Hygienisierung (Seuchenhygiene) erreicht werden. Zudem sollte auf diese wie auch auf alle gekochten Küchenabfälle aus hygienischen Gründen verzichtet werden, um keine Nager und Ungeziefer anzulocken.