

Tipps zur Vorbeugung von Madenbildung

Sollten Maden in der Restmülltonne Schwierigkeiten verursachen, ist das in erster Linie auch ein Hinweis darauf, dass die Abfälle nicht richtig getrennt wurden und zum Teil auch Essen- und Speiseabfälle wie Wurst, Fleisch, Fisch oder Knochen in der Restmülltonne entsorgt worden sind. Diese Abfälle gehören in die Bioabfalltonne auf den Wertstoffhöfen im Landkreis Rosenheim. Die richtige Entsorgung der Küchen- und Speiseabfälle kann also dazu beitragen einen Madenbefall der Restmülltonne ganz einfach zu verhindern.

Aber auch bei der Sammlung der Küchen- und Speiseabfälle in den Wohnräumen gibt es einiges zu beachten, um der Madenbildung vorzubeugen.

Folgende Tipps können dabei helfen:

1. Bereits in der Küche auf geschlossene Abfalleimer oder –gefäße achten. Denn wo keine Fliegen hinkommen, erfolgt keine Eiablage, so gibt es später auch keine Maden.
2. Der Bioabfall sollte in den jeweiligen Sammelgefäßen so trocken wie möglich gehalten werden. Dazu können z.B. Bioabfalltüten aus Papier (keine Plastiktüten!) verwendet werden.
3. Sammelbehälter für die Bioabfälle regelmäßig reinigen, d.h. mit Wasser auswaschen.

Für die Sammlung sowie den Transport der Küchen- und Speiseabfälle zu den Wertstoffhöfen können entsprechende 10l-Kunststoffbehälter und dazu passende Papiertüten kostenfrei bei den Wertstoffhöfen und Kompostieranlagen Eiselfing und Bruckmühl abgeholt werden.

Nähere Informationen finden Sie in folgendem Merkblatt [„Küchen- und Speiseabfälle“](#) auf unserer Homepage. Bitte beachten Sie auch die weiteren Hinweise in unserem Merkblatt [„Tipps gegen Ungeziefer und Gerüche“](#).