



Styroporfreie Verpackung, energieloses Kühlen

Erfinder:

Heinrich Holler
Schloss Hornegg 1
8506 Preding
Tel: 03185 2304
teichwirtschaft@gut-hornegg.at

Welchen Beitrag leistet meine Maßnahme zur Anpassung an den Klimawandel/Beitrag zum Klimaschutz?

- A. Geschäftszweig Fischzucht: Plastikvermeidung bei Verpackungen
- B. Geschäftszweig Urlaub am Bauernhof: Gebäudekühlung ohne Energieverbrauch

Kurzbeschreibung der Maßnahme:

A. Für den Kühlversand unserer Fische verwenden wir gebrauchte Weinkartons statt Styropor. Die Kühlzellen auf Papier- und Zellulosebasis kommen von einer österreichischen Firma.

B. Die Kühlung unserer Ferienwohnungen (Glashäuser) bewerkstelligen wir mit kalter Luft aus dem Hausbrunnen ohne dafür andere Energien einsetzen zu müssen. Bauliche Umsetzung im Frühjahr 2020.

Bedeutung der Maßnahme für andere Bäuerinnen und Bauern:

A. Wellpappe kühlt fast so gut wie Styropor. Wenn man darauf verzichtet, die Ware auch im Sommer zu versenden, erreicht man mit Wellpappe genau das gleiche wie mit Styropor. Diesen Verzicht könnten viele nachahmen und Weinbauern haben jede Menge gebrauchte Kisten, die für den Versand eine zweite Verwendung finden können.

B. Viele Landwirte haben einen Hausbrunnen. In vielen Fällen sind diese Brunnen wegen der fehlenden Niederschläge versiegt. Dennoch oder zusätzlich zum Wasser kann man die Erdkälte nutzen und damit Gebäude wie z.B. überhitzte Stallungen sanft und energiefrei kühlen.

Kosten für die Umsetzung:

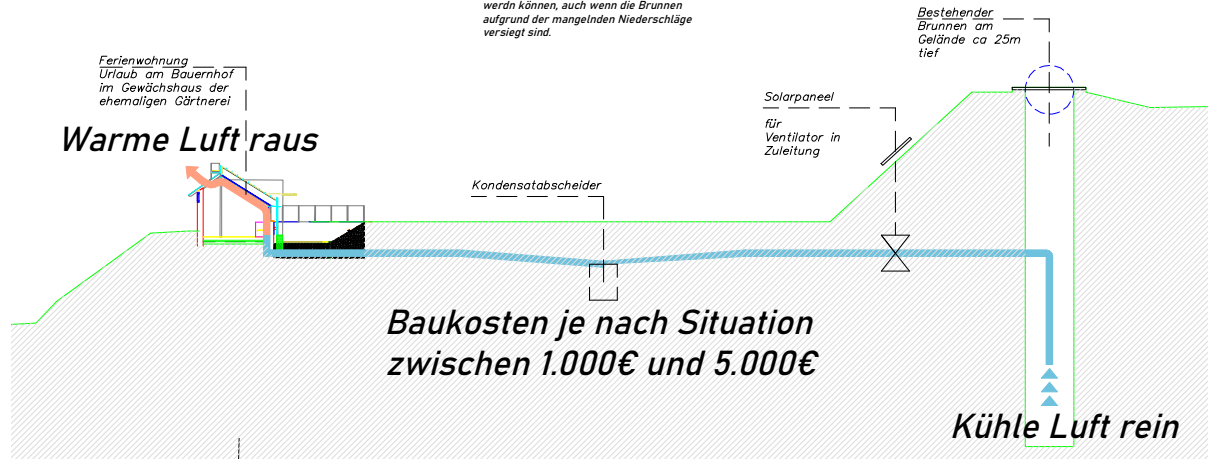
A: 100,- B: 5000,-

Zeitaufwand:

Fotos /Links zur Klimaschutzmaßnahme

FALLBEISPIEL GUT HORNEGG
Die konstante Temperatur des Erdreichs wird im Sommer als Kühlung und im Winter als Temperierung gegen Frost genutzt.

An vielen Orten gibt es bestehende Hausbrunnen, die mit geringem Kostenaufwand für die Kühlung genutzt werden können, auch wenn die Brunnen aufgrund der mangelnden Niederschläge versiegt sind.



**Baukosten je nach Situation
zwischen 1.000€ und 5.000€**



Das Fischkisterl

Verpackung: Im Sinne der Umweltschonung haben wir eine spezielle Verpackungsmethode entwickelt, die ohne Kunststoff auskommt. Dazu verwenden wir Wellpappe von wiederverwerteten Weinkartons, Kühlzellen auf Zellulosebasis und Holzwolle als Füllmaterial. Wir füllen eiskalte Luft in die Hohlräume des Wellkartons unserer Fischkisterl. Durch das Umwickeln mit Packpapier wird der Luftaustausch unterbunden und die Temperatur im Kisterl bleibt stabil.

Kühlung: Eine ununterbrochene Kühlkette garantiert höchste Frische beim Versand von Fischen. Jedes Paket wird nach unserer speziellen Methode umweltschonend gekühlt und ist mit wiederverwertbaren Kühlzellen auf Zellulosebasis bestückt. Die Kühlzellen sind eine geniale Erfindung der österreichischen Firma Dinkhauser und können einfach ins Altpapier entsorgt werden! Die Kühlakkus eignen sich auch für eine vielfache Wiederverwertung.



1. Ein gebrauchter Karton von unserem Bioweinbauern



3. Holzwolle als Füllmaterial schützt und nimmt mögliches Kondensat auf



2. Ein zweiter Karton hinein (ergibt eine 6 mm dicke Isolierwand)



4. Frischfisch und Delikatessen hinein