

WICHTIGE HINWEISE

LAGERUNG VON SESO-fest

- trocken aufbewahren
- vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
- kühl und dunkel lagern (ca. 10° C)
- SESO-fest vor Frost schützen



HALTBARKEIT

Bei sachgemäßer Lagerung von SESO-fest beträgt die Haltbarkeit ca. 12 Monate.

Unter optimalen Lagerbedingungen ist SESO-fest darüber hinaus wirksam. Das heißt, im trockenen Zustand gehen die Milchsäurebakterien in eine Art „Winterschlaf“ (Sporolierung) über, sobald sie auf die biogenen Abfälle gelangen, erwachen sie und tun ihre Arbeit.

ANMERKUNG

Mithilfe der Kompostierung werden die mit SESO-fest behandelten Abfälle optimal verwertet. Durch die Werterhaltung der Inhaltsstoffe können diese in wertvollen Humus verwandelt werden. Dieser Dünger bringt gehaltvolle Lebensmittel hervor, die unserem Wohlbefinden dienen.

Für weitere Fragen:

Beate Plangger

4722 Peuerbach, Untererleinsbach 1

Tel. 07276/3492

e-mail info@plangger-naturwaren.at



www.warnbacher.at

Original Plangger's SESO fest

DIE NATÜRLICHE KÜCHENHILFE



WAS IST SESO?



Vor rund 70 Jahren gründete Mokichi Okada in Japan die Kyusai Nature Farming. Dabei wurden für den Landbau auch die Mikroben für das heutige SESO zusammengestellt. Seit 1995 wird SESO von der CMC-Gruppe unter Leitung der Fam. Lübke intensiv in der Praxis getestet.

SESO-fest enthält natürliche Milchsäurebakterien, Hefen und Pilze, die auf hochwertigen Getreideschroten, Ölsaaten und Kleien angesiedelt werden, welche bei organischen Abfällen die Fäulnisbildung verhindern. Aufgebracht auf organische Abfälle (z.B. Küchenabfälle) bewirken diese Mikroorganismen eine Erhaltung der Struktur und verhindern negative Zersetzungserscheinungen. Die Zuckerverbindungen der Abfälle werden in Milchsäure verwandelt und bleiben dadurch stabil. Es entsteht dadurch keine Fäulnis, Gestank... sondern die Abfälle bleiben werterhaltend für die anschließende Kompostierung in der nächsten Kompostieranlage und belasten somit nicht die Umwelt.

WIRKUNG

VON SESO-fest IN DER BIOTONNE

Durch die Milchsäurekonservierung bleiben bei den Materialien die organischen Inhaltsstoffe erhalten, sodass diese Abfälle zu einem hochwertigen Kompost weiterverarbeitet werden können.



Die Vorteile der SESO-Anwendung sind:

- angenehmer biogener Geruch
- positive Bakterien- und Pilzflora
- längere Lagerfähigkeit der wertvollen biogenen Abfälle (Inhaltsstoffe, Struktur...)
- umweltfreundliche Abfallverwertung
- längere Abfuhrintervalle

ANWENDUNG

- biogene Küchenabfälle in kleinen Behältern (z.B. Eimer) in der Küche vorsammeln.
- täglich den Vorsammelbehälter entleeren.
- eine Verdichtung der Küchenabfälle verbessert die Wirkung der Konservierung
- entsprechende Menge SESO-fest flächig aufstreuen. (ca. 2 Eßlöffel auf 5 lt. Material)
- Biotonnenbehälter gut schließen. (dadurch ist eine optimale Konservierung gewährleistet)
- regelmäßige Entleerung. (Abfuhrintervalle)
- Biotonne mit Wasser nach Entleerung gründlich reinigen.



TIPPS AUS DER PRAXIS

- bei verdorbenen Abfällen - SESO-fest-Menge erhöhen.
- bei größeren Abfallmengen - SESO nach jeweils ca. 5 cm biogenen Material dazwischen streuen.
- Biotonnenbehälter vor Sonnenbestrahlung oder Frost schützen.
- Zeitungspapier am Boden einlegen, damit die Biotonne leichter zu reinigen ist.
- keine Problemstoffe in die Biotonne geben.
- Küchenabfälle möglichst trocken sammeln.