

„Öli“ kommt ins Haus

Wiederverwertung Altfett gehört in speziellen Eimer

Kempten/Oberallgäu/Lindau Der Abfallzweckverband ZAK führt die „Öli“-Sammlung in den Landkreisen Lindau und Oberallgäu sowie in Kempten ein (wir berichteten).

Altspeisefette und -öle landeten bisher häufig im Ausguss oder in der Restmülltonne. Die Altfett-Tonne an den Wertstoffhöfen war nicht immer die erste Adresse. Jetzt wird die Entsorgung erleichtert: In den vergangenen Tagen stand vor manchen Wohnungstüren bereits der Dreiliter-Sammeleimer namens „Öli“. Zu erhalten ist er auch an allen Wertstoffhöfen sowie in den Stadt- und Gemeindeverwaltungen im Verbandsgebiet.

Der „Öli“ sei sicher, sauber und geruchsneutral, heißt es von den Verantwortlichen. Der patentierte gelbe Kübel fasst ausgekühltes Frittier- und Bratenfett, Öle von eingelegten Speisen, Schmalz und Margarine sowie abgelaufene Speisefette. Tabu sind dagegen Mineral-, Motor- und Schmieröle, Mayonnaisen und Speisereste. Eine Gitterbox zur Sammlung der Eimer steht an jedem der 38 Wertstoffhöfe bereit. Dort erhält man auch einen gereinigten „Öli“ für die nächste Befüllung.

Der „Öli“ ist seit vielen Jahren eine feste Einrichtung in Haushalten in Österreich und teilweise auch in Italien. Im Rahmen des Interreg-

Programms der Europäischen Union zur Förderung der Kooperation der Regionen arbeiten die Abfallwirtschaft Tirol Mitte und die ZAK Abfallwirtschaft bei der Einführung des Sammelsystems zusammen.

Der „Öli“ ist ein weiterer Mosaikstein im Abfallwirtschaftskonzept des ZAK Kempten. Aus den gesammelten Altspeisefetten und -ölen wird mit moderner Technik hochwertiger Biodiesel erzeugt. Und das im Verhältnis 1:1. Das heißt, aus drei Litern Altspeisefett werden drei Liter Biodiesel gewonnen. „Ein weiterer Beitrag zum aktiven Umweltschutz“, freuen sich die Verantwortlichen. (az)



Projektleiterin Renate Jeni und Thomas Settele (Öffentlichkeitsarbeit) vom Abfallzweckverband ZAK stellen den neuen „Öli“ vor. Foto: Martina Diemand