

Öli sorgt für neue Energie

Neue Sammeleimer für Altfett gibt es ab sofort in den Wertstoffhöfen

Von Evi Eck-Gedler



Wertstoffhofmitarbeiter Josef Oberlechner ist bereit: Ab sofort können Bürger kostenlos die Altfettsammeleimer, den Öli, in ihren Wertstoffhöfen mitnehmen. FOTO: CHRISTIAN FLEMMING

LINDAU - „Wenn pro Bürger im Jahr ein halbes Kilo zusammenkommt, dann läuft das kostendeckend.“ ZAK-Geschäftsführer Karl-Heinz Lumer ist optimistisch: Der Zweckverband für Abfallwirtschaft Kempten (ZAK) wird ab sofort auch altes Fett und Öl aus privaten Haushalten recyceln. Ab dem Wochenende erhalten die Bürger im ZAK-Land dafür einen goldgelben drei-Liter-Eimer - den neuen Öli.

„Der Großteil der Altfette aus der Küche landet doch bisher in der Kanalisation“, da macht sich Lumer nichts vor: In den meisten Haushalten heiße es bisher, ab in die Spüle oder die Toilette. Dabei kann altes Fett als wichtiger Rohstoff dienen.

In Tirol hat man das schon länger erkannt: Dort wird Altfett offiziell in einem Eimersystem gesammelt, schildert der ZAK-Geschäftsführer. Nach seinen Informationen läuft das prima: Bis zu einem Kilogramm altes Speiseöl und Fett komme dort pro Einwohner und Jahr zusammen.

An diesen Erfolg möchte der ZAK anknüpfen. Basis dafür ist der Tiroler Öli-Eimer: „Der bietet Platz für bis zu drei Liter altes Fett und hat einen Deckel, der geruchsdicht schließt und auch nichts auslaufen lässt, wenn die Bürger den vollen Eimer in den Wertstoffhof bringen.“

Jeder der Wertstoffhöfe sei inzwischen mit einem Gittergestell mit 144 Eimer ausgestattet. Wer von nun an in seinem Wertstoffhof vorbeikommt, der kann dort einen Eimer kostenlos mitnehmen. Die Gestelle werden regelmäßig von der Tiroler Recyclingstelle abgeholt.

Das Bundesland Tirol hat eine Aufbereitungsanlage errichten las-

sen: Dort werden nach Lumers Worten die Eimer entleert, der Inhalt von Feststoffen, wie etwa Reste von Schnitzelpanade oder Pommes-Stückchen gereinigt. „Dann geht das Produkt in die Biodieselproduktion“, schildert der ZAK-Geschäftsführer.

Und die gesäuberten Eimer wieder zurück in die Wertstoffhöfe.

„Die Umwelt gewinnt“

Lumer hofft, dass möglichst viele private Haushalt im Verbandsgebiet des ZAK mitmachen und so jährlich etwa

200 Tonnen altes Küchenfett zusammenkommen. Darunter fällt das Öl aus Friteusen genauso wie das Fett, in denen Wiener Schnitzel schwimmend gebraten werden, das Speiseöl aus Fischdosen und Olivengläsern, aber auch Schmalz, das mal ranzig geworden ist. Mit rund einem halben Kilo pro Kopf wäre das Projekt kostendeckend, halten sich die Ausgaben für Eimer - 90 000 Stück hat der ZAK gekauft - und Abtransport mit dem Verwertungserlös die Waage.

Karl-Heinz-Lumer sieht aber noch einen weiteren positiven Aspekt der neuen ZAK-Aktion: „Die Umwelt gewinnt.“ Denn wer seine Speisefette über die Kanalisation entsorge, riskiere, dass die Kanalrohre im Laufe der Zeit verstopfen: „Fett setzt sich dort schnell ab“, sagt Lumer. Und das, was durchläuft, sorge immer häufiger für Probleme in den

Kläranlagen: Deren Betreiber sind nach seinen Worten sehr froh, dass der ZAK jetzt eine Alternative biete

„Machen wir uns doch nichts vor: Der Großteil der Altfette aus der Küche landet doch bisher in der Kanalisation.“

ZAK-Geschäftsführer
Karl-Heinz Lumer

Altfette von Wirten

Die ZAK-Verantwortlichen wollen auch kleinen Gastronomiebetrieben, wie etwa der Dönerbude an der Ecke die Möglichkeit geben, ihre Altfette umweltfreundlich über den Abfallzweckverband zu entsorgen. Dafür hält Lumer auch größere Gefäße mit zehn oder zwanzig Liter für denkbar. Wer als Wirt daran interessiert ist, der kann sich telefonisch bei der Abfallberaterin Renate Jeni unter der Telefonnummer 08 31/ 2 52 82 68 melden.