

Medieninformation

Speisefette aus Haushalten – Annahme auf den Wertstoffhöfen im Landkreis Schmalkalden-Meiningen

Wer denkt beim Genuss mancher Speise schon daran, dass der Rest des Frittierfettes zum Problem werden kann, wenn das restliche Fett ins Abwasser geschüttet wird? Ablagerungen führen zu Verstopfungen in den häuslichen Abflussleitungen und der Kanalisation. Hohe Wartungs- und Reinigungskosten sind die Folgen.

Der Landkreis Schmalkalden-Meiningen bringt deswegen ein neues Angebot für alle Bürgerinnen und Bürger an den Start. Ab sofort können gebrauchte oder überlagerte Speiseöle und -fette von zu Hause kostenlos auf den Wertstoffhöfen des Landkreises abgegeben werden – also an der Deponie Meiningen sowie in den Wertstoffhöfen in Schmalkalden und Zella-Mehlis.

Sollte für den Transport kein eigenes geeignetes, verschlossenes Gefäß zur Verfügung stehen, können sich Bürger in den Wertstoffhöfen einen sogenannten „Öli-Eimer“ abholen - einen Mehrweg-Sammelbehälter. Wenn der Behälter voll ist, kann er an einem der Wertstoffhöfe abgegeben werden und man erhält dafür einen leeren und gereinigten Öli.

Auf gar keinen Fall sollte man altes Speiseöl über den Ausguss oder der Toilette entsorgen. Dies verursacht hartnäckige Ablagerungen, die teure Reinigungs- und Reparaturarbeiten nach sich ziehen. Auch die Kläranlagen werden belastet. Verstopfungen, Geruchsbildung und Verschmutzungen sind auch hier die teure Folge, die letztendlich die Kommune und der Verbraucher zu zahlen haben. In Abwasserleitungen und -kanälen herrschen in der Regel Temperaturen unterhalb der Raumtemperatur. Fette und Öle, die mit den in Spülmitteln enthaltenen Tensiden gelöst scheinen, können sich wieder abspalten. Über den Ausguss in die Rohrleitungen gegebene Speisefette können diese deshalb mit der Zeit zusetzen. Sammeln ist also der richtige Weg, das Abwasser der falsche.

Wer mit dem Öli Speisefette sammelt, hilft, dass all diese Probleme vermieden werden können. Zudem kann aus alten Speiseölen mittels neuer Technologien Biodiesel und daraus Energie gewonnen werden.

Von Gastronomiebetrieben, Großküchen, Imbissbetrieben und ähnliche Gewerbe, bei denen größere Mengen anfallen, erfolgt keine Annahme. Diese haben ihre Speiseöle und -fette über einen Speisefettentsorger ihrer Wahl zu entsorgen.

Was darf in den Öli?

- Gebrauchtes Frittieröl und Bratfett
- Öle von eingelegten Speisen (Thunfisch, Ölsardinen, usw.)
- Butter, Margarine, Schmalz
- Verdorbene und abgelaufene Speiseöle und -fette

Was darf nicht in den Öli?

- Mineral-, Motor- und Schmieröle
- Andere Flüssigkeiten und Chemikalien
- Mayonnaisen, Saucen und Dressings
- Speisereste und sonstige Abfälle