



Online-
ausgabe,
Februar 2022

die ÖÖ
Umweltverbände
Wir machen's einfach.

ALTES SPEISEFETT IM NÖLI SAMMELN

Gemeindeverband für Abfallwirtschaft im Verwaltungsbezirk Hollabrunn

NÖLI

Seit 2002 können wir altes Speisefett und – Öl im NÖLI sammeln. Ein praktischer kleiner Kübel, der aus den Haushalten nicht mehr wegzudenken ist.



Altspeseöl und -fett - ein Fall für NÖLI!

Die ersten Sammelversuche starteten aber bereits viel früher, nämlich 1995 mit dem „Fetti“. Damals war die übliche Entsorgung von Speiseöl, das Ausleeren des Fettes ins WC oder Spülbecken. Dies führte (und führt leider noch immer) zu großen Problemen in den Kläranlagen. Jeder Liter Speiseöl, der so entsorgt wird, verursacht Folgekosten von 50-70 Cent. Umgelegt auf Niederösterreich bedeutet das eine Größenordnung von etwa 3.500 t belastendes Fett, das nach wie vor unsere Kanäle füllt und verklebt. Dafür müssen pro Jahr Reinigungskosten in Höhe von mehr als 2,4 Millionen Euro aufgewendet werden.

Kosten, die einfach zu vermeiden sind!

Bereits über eine Million NÖLI-Gebinde zu 3 Liter und ca. 43.000 Gefäße zu 25 Liter für das Gewerbe pendeln zwischen Küche und Abfallsammelzentrum hin und her. Bis Ende 2020 sind etwas mehr als 17 Mio. Kilogramm Altspeseöl und -fett in Biodiesel-Raffinerien in Niederösterreich unter Zugabe von Methanol verestert worden. Aus einem Kilo alten Speiseöl entsteht etwa 0,85 Liter Biodiesel (normgerechter Treibstoff in DIN-Qualität). Jährlich werden in NÖ rund 780.000 Liter Biodiesel erzeugt, das entspricht einer CO₂-Einsparung von ca. 1.390 Tonnen!

In Niederösterreich werden jährlich ca. 1000 Tonnen Altspeseöl gesammelt. Der Abfallverband Hollabrunn trägt mit 61 Tonnen im Jahr dazu bei und liegt damit genau im NÖ-Durchschnitt von 1 kg pro Einwohner im Jahr.



Wenn Altspeseöl über den Kanal entsorgt wird, verursacht es große Probleme in der Kärnanlage.



Das Speiseöl verklebt alle Bauteile und muss mühsam entfernt werden.

Vorteile der Altspisefett-Sammlung

- Entlastung des Kanalsystems
- Verwertung zu Biodiesel



Die Biodieselproduktion bringt

- eine Erhöhung der Wertschöpfung für die Region und Verringerung der Abhängigkeit von Energieimporten
- eine Verbesserung der Umweltsituation durch den Ersatz von fossilen Brennstoffen
- 1 Liter Biodiesel spart rd. 1,78 kg CO₂ gegenüber mineralischem Diesel (Quelle: Umweltbundesamt)

Was gehört **NICHT** in den NÖLI

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



Was gehört **IN** den NÖLI

- gebrauchte Frittier- und Bratfette/öle
- Öle von eingelegten Speisen (Sardinen,...)
- Butter- und Schweineschmalz
- verdorbene und abgelaufene Speiseöle und -fette

Wie wird aus altem Speiseöl Biodiesel?



Gebrauchtes Speiseöl und –fett kommt zu Hause in den NÖLI. Beim Abfallsammelzentrum kann der vollgefüllte NÖLI abgegeben werden. Dafür bekommt man kostenlos ein sauberes Kübel zurück.



Die vollen NÖLIs werden in Gitterboxen gesammelt bis eine frachtbare Menge beisammen ist.



Im Zuge der Problemstoffabholungen werden die vollen Behälter zur Firma Münzer nach Wien transportiert.



Die NÖLIs werden händisch geöffnet und entleert. Das Öl läuft in einen Auffangbehälter.



Die leeren Kübel werden in speziellen Industriespülern gereinigt und wieder an die Abfallverbände ausgeliefert.



Das Altspiseöl wird gereinigt und aufbereitet. Es wird danach an Biodiesel-Raffinerien in Niederösterreich geliefert. Hier erfolgt die Veresterung unter Zugabe von Methanol. Reste aus der Reinigung (z.B. Brösel,...) können zu Biogas vergärt werden.