

Öl und Fett im Kanal

Informationsblatt Wien Kanal

Version 1.0 per 7.1.2016



Besser Öl im Kübel als Kanal im Eimer!

Fetthaltiges Abwasser führt im Kanal nicht nur zu Geruchsbelästigung, Verstopfung und korrosiven Angriffen, sondern gefährdet auch den reibungslosen Kanalbetrieb. 170 Tonnen Fett werden von den Wiener Kanalarbeitern jährlich mit großem Aufwand aus den Kanälen geholt. Um diese Menge zukünftig zu reduzieren, bietet Wien Kanal eine umfassende Beratung hinsichtlich der Entsorgung von Altspeiseölen und Fetten an.

Vor allem Altspeiseöl- und Fettrückstände aus privaten Haushalten werden oft völlig unsachgemäß über Abwasch oder Toilette entsorgt. Wenn die Küchen in den Wiener Haushalten auf Hochtouren laufen, landet das, was vom Festtagsbraten oder Schnitzel übrig bleibt, leider allzu oft in der Kanalisation. Diese Öle und Fette können in Leitungen und Kanälen große Schäden anrichten.

Hausleitungen und Hauskanäle sind viel kleiner als die öffentlichen Straßenkanäle und können daher auch wesentlich rascher verlegt oder verstopft werden. Auch Putzstücke oder Dichtungen können versagen. Öl und Fett ist auch eine Ursache für Geruchsbildung. Damit sind alle Bewohnerinnen und Bewohner eines Gebäudes vom eigenen Verhalten und der ordentlichen Entsorgung von Öl und Fett auch unmittelbar finanziell betroffen.

Die Lösung für Haushalte - der WÖLI

Als einfache Service-Lösung für die Wienerinnen und Wiener gibt es bereits seit vielen Jahren den WÖLI (Wiener Ölsammelkübel), mit dem das Sammeln von Altspeiseölen und Fetten spielend einfach ist.

Der orange Drei-Liter-Behälter kann für den privaten Bedarf gratis auf allen Wiener Mistplätzen sowie Problemstoffsammelstellen abgeholt und gefüllt wieder abgegeben werden.

Aus dem im WÖLI gesammelten Altspeiseöl entsteht Biodiesel. Mehr als 300 Tonnen Treibstoff werden von der MA48 jährlich aus den Altölen und Fetten hergestellt und im Kompostwerk Lobau zum Betanken der Fahrzeuge und Maschinen verwendet.

Die Biodieselproduktion ist umweltschonend, da Biodiesel in der Kohlenstoffdioxid-Bilanz neutral ist. Sinnvolles Recycling schont daher nicht nur die eigene Geldbörse, sondern liefert auch einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.

Wer keinen Wöli zur Hand hat, kann Öl aus Fritteusen, Bratpfannen etc. auch in Gurkengläser oder Kunststoffflaschen füllen und diese gut verschlossen auf den 48-er Plätzen abgeben.

Die Lösung für Betriebe

Für Gastgewerbebetriebe gibt es auf den Mistplätzen den 20 Liter fassenden Gastro-WÖLI. Die erste Abholung eines Gastro-WÖLIs kostet fünf Euro. Der Tausch von vollen gegen saubere leere WÖLIs ist dann wieder kostenlos.

Produktions- und Gastronomiebetriebe benötigen ab einer gewissen Größenordnung einen Fettabscheider. Die Notwendigkeit definiert sich vorrangig über die Qualität des abgegebenen Abwassers. Grundsätzlich ist der Einbau von Fettabscheidern nicht nur umwelttechnisch sinnvoll, sondern auch kostensparend und schont das eigene Kanalnetz.

Wien Kanal überprüft die Einhaltung von gesetzlichen Grenzwerten (Indirekteinleitungsverordnung, Kanalgrenzwertverordnung). Umweltsündern können bei Missachtung empfindliche Strafen drohen.

Verkehrsverbindung: Linie U3, Station Gasometer

Planausdrucke: Montag bis Freitag 8–20 Uhr am Selbstbedienungsterminal, Planauskunft im Internet: www.kanis.at

UID-Nr.: ATU 36801500, Bankverbindung: Bank Austria AG, BIC: BKAUATWW, IBAN: AT801200051428010663, DVR: 0000191

