

Umwelttipp Abfall und Recycling

Das Fett muss weg

Was für Smoothies gilt, gilt auch für Frittiertes – selbstgemacht schmeckt am besten. Doch während die Früchteschalen schnell entsorgt sind, bleibt nach Pommes und Co. eine Pfanne voll Öl übrig – und jetzt?

Wer selber kocht, weiss was drinsteckt. Für Gesundes gilt das sowieso. Clevere Hobbyköche legen aber auch bei Frittiertem Wert auf Qualität, zum Beispiel bei Pommes-Frites. Früher waren selbstgemachte Pommes ein Jahrhundertereignis. Heute gibt es Fritteusen sogar für den Single-Haushalt. Eine Handvoll Biokartoffeln, ein gutes Öl und fertig ist die Leckerei – knusprig, frisch und genauso dick geschnitten, wie man es gerne mag. Nur – wohin mit dem Öl? In den Abfluss und die Kanalisation wird's schon richten? Von wegen. Öl mag flüssig aussehen, wenn es in der Fritteuse brutzelt. Es kühlt sich aber wieder ab und wird dadurch härter. Weil Öl sich nicht mit Wasser vermischt, kann es dann leicht die Kanalisation verstopfen. Erinnern Sie sich noch an den 65 Meter langen Fettklumpen in der Kanalisation von London? Genau deshalb bieten sich Abfluss und Toilette nicht zur Entsorgung an. Die feine Art, das übriggebliebene Öl loszuwerden, ist der Gang zur Wertstoff-Sammelstelle. Hier lassen sich Speiseöl und Frittieröl ohne schlechtes Gewissen entsorgen und werden dann korrekt recycelt. Das gleiche gilt übrigens auch für Getriebeöl und kosmetische Öle.

Ergänzende Infos der Gemeinde

Entsorgungskalender:

<https://secure.i-web.ch/gemweb/schoeftland/de/verwaltung/publikationen/?pubid=34079&action=info>

Weiterführende Links:

[Swiss Recycling: Öl](#)

Kontakt

Remo Bräuchi, Projektleiter

PUSCH

Praktischer Umweltschutz

Hottingerstrasse 4

Postfach 211

8024 Zürich

Telefon +41 44 267 44 11

Direkt +41 44 267 44 62

remo.braeuchi@pusch.ch

www.pusch.ch

Priska Messmer

PUSCH

Praktischer Umweltschutz

Hottingerstrasse 4

Postfach 211

8024 Zürich

Telefon +41 44 267 44 11

Direkt +41 44 267 44 67

Priska.messmer@pusch.ch

www.pusch.ch

Zürich, 01. März 2019