25 Jahre Öli:
Eine Erfolgsgeschichte aus Oberösterreich

Der Öli feiert Geburtstag! Seit 25 Jahren werden in Oberösterreich gebrauchte Speiseöle und Speisefette getrennt gesammelt und als wertvoller Rohstoff weiterverwertet. In dieser Zeit wurden bereits mehr als 20,6 Millionen Liter Altspeiseöl gesammelt – ein eindrucksvoller Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz.

Der Öli ist der gelbe Sammelbehälter für gebrauchte Speiseöle und Speisefette aus Haushalt und Küche. Statt im Ausguss zu landen, werden Frittieröle, Bratenfette oder auch Öle von eingelegten Speisen im Öli gesammelt und im Altstoffsammelzentrum abgegeben. Von dort werden die Ölis nach Wels gebracht und in der Aufbereitungsanlage der LAVU GmbH gereinigt um anschließend in österreichischen Biodiesel-Raffinerien zu hochwertigem Biodiesel verarbeitet zu werden. Das schützt die Kanalisation, schont die Umwelt und macht aus einem wertvollen Abfallstoff einen nachhaltigen Treibstoff.

In den Öli gehören:

- Öl von eingelegten Speisen
- gebrauchte Frittier- und Bratöle bzw. -fette
- verdorbene oder abgelaufene Speiseöle und Speisefette

Nicht in den Öli gehören:

- Mayonnaise, Saucen und Dressings, Speisereste
- Mineral-, Motor- und Schmieröle, Chemikalien und andere Flüssigkeiten

Jubiläumsaktion im November

25 Jahre Öli sind für uns Anlass, Danke zu sagen.

Deshalb erhalten Bürgerinnen und Bürger im November in den Altstoffsammelzentren des Bezirks für einen abgegebenen Öli eine Flasche hochwertiges regionales Rapsöl (solange der Vorrat reicht).

Bringen Sie Ihren vollen Öli ins ASZ und holen Sie sich eine Flasche regionales Rapsöl!

So wird sichtbar, wie Kreislaufwirtschaft funktioniert: Aus gebrauchtem Speiseöl entsteht ein neuer Rohstoff und wir belohnen jene, die seit Jahren einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Foto: BAV GR