

# Typische Altspeiseöle/-fette

## Diese Stoffe gehören in den (GASTRO-)NÖLI:

- gebrauchte Frittier- und Bratöle/-fette
- Öle von eingelegten Speisen (Sardinen usw.)
- Butterschmalz und Schweineschmalz
- verdorbene und abgelaufene Speiseöle/-fette

## Diese Stoffe gehören nicht in den (GASTRO-)NÖLI:

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

Die richtigen Entsorgungswege erfahren Sie unter:  
[trennabc.at](http://trennabc.at)

## ALTSPEISEÖL/-FETT

Der Umwelt zuliebe muss Altspeiseöl /-fett im (GASTRO-) NÖLI gesammelt werden.

Bitte nutzen Sie die von den Verbänden und Gemeinden zur Verfügung gestellten Abgabe-Möglichkeiten:

## NÖLI-Sammlung

Die NÖLIs aus Haushalten werden im Altstoffsammel- bzw. Wertstoffzentrum Ihrer Gemeinde übernommen. Die aktuellen Öffnungszeiten erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde bzw. auf [klosterneuburg.umweltverbaende.at](http://klosterneuburg.umweltverbaende.at) sind die aktuellen Informationen zu Ihrem ASZ/WSZ jederzeit abrufbar. Zusätzlich lässt sich die Anreise mittels Anfahrtsplan darstellen.

In Gemeinden, die kein ASZ/WSZ betreiben, werden volle NÖLIs bei der mobilen Problemstoffsammlung übernommen und getauscht.

### WC und Ausguss sind der falsche Weg!

Unbrauchbar gewordene Öle/Fette niemals in den Ausguss oder in das WC schütten! Das führt zu massiven Problemen für Umwelt, Abflussleitungen, Kanalisation und Pumpwerke.

In ganz NÖ summieren sich die Kosten zur Beseitigung der Fettschichten auf jährlich ca. 2,4 Millionen Euro. Diese Wartungs- und Reinigungskosten sind durch umweltbewusstes Handeln vermeidbar.

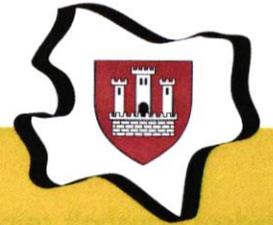
**Vielen Dank für Ihren Beitrag zum  
Umweltschutz!**



Stadtgemeinde KLOSTERNEUBURG  
Wirtschaftshof

Wienerstraße 82  
3400 Klosterneuburg

[klosterneuburg.umweltverbaende.at](http://klosterneuburg.umweltverbaende.at)



# NÖLI

Der richtige Umgang mit  
gebrauchtem Speiseöl und -fett



# Altspeiseöl/-fett Sammlung

Jedem Haushalt seinen „NÖLI“ und den „GASTRO-NÖLI“ für die Gastronomie!

Altes Speiseöl/-fett kann sinnvoll verwertet werden. Voraussetzung dafür ist die getrennte Sammlung und ordnungsgemäße Entsorgung, zu der jeder private Haushalt und jeder Gastronomiebetrieb verpflichtet ist. Dafür gibt es den NÖLI sowie den GASTRO-NÖLI: Die bequeme und saubere Sammellösung für alle anfallenden Speiseöle/-fette.

## Was ist Altspeiseöl und -fett?

Dazu gehören alle Öle und Fette, welche im Haushalt und in der Gastronomie anfallen. Wenn diese nicht mehr verwendet werden, gehören sie in den NÖLI bzw. in den GASTRO-NÖLI.

## Warum werden Altspeiseöle und -fette gesammelt?

Altspeiseöle/-fette sind wertvolle Rohstoffe für die Biodiesel-Erzeugung. Außerdem dürfen sie nicht über den Ausguss oder das WC in die Umwelt gelangen. Speiseöle/-fette verursachen Ablagerungen und Verstopfungen in Ihren Abflussleitungen, in der öffentlichen Kanalisation sowie in Pumpwerken.



## Neuer Rohstoff

### Wie entsteht aus Altspeiseöl/-fett wertvoller Rohstoff?

Das Altspeiseöl/-fett wird in Raffinerien zu Biodiesel verarbeitet. Ungeeignete Fette und Reststoffe werden durch Vergärung in Biogasanlagen zu Biogas umgewandelt.

Die NÖLI-Kübel werden in Industrie-Spülnern gereinigt und können danach erneut befüllt werden.

### Biogas und Biodiesel

Biogas kommt in Blockheizkraftwerken für die Strom- und Wärmeerzeugung zum Einsatz. Heimische Umwelttechnologie macht es möglich, dass in Gemeinden Kommunalfahrzeuge oder öffentliche Verkehrsmittel mit „Biodiesel aus Altspeisefett“ umweltfreundlich und schadstoffarm betrieben werden. Somit sind Biogas und Biodiesel aus Altspeiseöl/-fett ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz.

Jeder mit Alternativtreibstoffen gefahrene Kilometer spart 140 g CO<sub>2</sub>! Pro Jahr werden in Niederösterreich mit dem NÖLI fast eine Million Kilogramm Altspeiseöle/-fette gesammelt. Aus dieser Sammelmenge werden etwa 1 Million Liter Biodiesel gewonnen, was einer Fahrleistung von ca. 18 Millionen Kilometern entspricht!

## Tipps

- Öle und Fette nicht über 80° C einfüllen!
- Der NÖLI ist ein Mehrweggebinde nur für den Zweck der Altspeisefettsammlung. Achten Sie bitte auf einen sorgsam und ordnungsgemäßen Gebrauch.
- Deckel immer fest verschließen (zudrücken bis er einrastet). Dies macht den NÖLI geruchsdicht und transportsicher.
- Geben Sie nur vollgefüllte NÖLIs bei Ihrer Sammelstelle ab. Denken Sie an den Aufwand für den Transport und die Kübelreinigung!
- In die NÖLI-Sammelbox darf nur der NÖLI! Andere Gebinde, Eimer und Dosen werden nicht übernommen.