



Gemeindeverband KREMS
3550 Langenlois • Kamptalstraße 85
Tel. 02734/32 333-0 • Fax DW 34
info@gvkrems.at • www.gvkrems.at
ATU52565905 • DVR-Nr. 0732745

PRESSEMITTEILUNG

Langenlois, am 4.11.2022

NÖLI – eine Erfolgsgeschichte seit 20 Jahren! Geburtstagsaktion mit gratis Sonnenblumenöl

Bezirk Krems – Der NÖLI ist eine blau-gelbe Erfolgsgeschichte seit 20 Jahren und der Gemeindeverband für Abgabeneinhebung und Umweltschutz im Bezirk Krems (GV Krems) ist von Anfang an ein Teil davon! Seit dem Jahr 2002 wird altes Speiseöl und -fett im NÖLI gesammelt. Davor gab es einige Versuche zur Sammlung, de facto landete aber der Großteil über Toiletten und Spülbecken in der Kanalisation. Dies führte zu großen Problemen in den Kläranlagen. Nicht fachgerecht entsorgtes Speiseöl verursacht Wasser-Reinigungskosten von mehr als 2,4 Millionen Euro pro Jahr alleine in Niederösterreich.

Aus Alt-Speiseöl wird Biodiesel

Mehr als eine Million Liter Speisefett sammelten die Bewohnerinnen und Bewohner des Bezirkes Krems seit dem Bestehen des NÖLI-Sammelsystems. Gemeinsam mit allen anderen Haushalten in Niederösterreich wurden in den vergangenen 20 Jahren fast 19 Millionen Liter Altspeiseöl und -fett gesammelt, die in Folge zu Biodiesel verarbeitet wurden.

NÖLI Geburtstagsaktion

Der NÖLI feiert seinen 20. Geburtstag und alle feiern mit! Für abgegebene NÖLIs erhalten die Bürgerinnen und Bürger des Bezirkes Krems ab sofort einmalig eine Flasche Sonnenblumenöl als Dankeschön! Einfach in einem der 17 Wertstoffsammelzentren abgeben! So lange der Vorrat reicht!

„Mit diesem Präsent möchten wir ein herzliches Dankeschön aussprechen!“ so Obmann Anton Pfeifer bei der Übergabe einer Flasche Sonnenblumenöl an eine Bürgerin. Geschäftsführer Gerhard Wildpert kennt die Zahlen hinter der 20-jährigen Sammlung im Detail: „Der Bezirk Krems ist von Beginn an bei der NÖLI-Sammlung dabei. Das spricht für die gute Etablierung des NÖLIs in jedem Haushalt. Wir konnten die gesammelten Mengen von Jahr zu Jahr steigern und liegen mittlerweile bei rund 60.000 Litern an gesammeltem Altspeiseöl und -fetten pro Jahr!“ Für Abfallberater Günter Weixelbaum steht der Umweltgedanke im Vordergrund: „Durch die NÖLI-Speisefettsammlung wird das Kanalisationssystem vor starken Verunreinigungen geschützt. Es gibt aber noch Luft nach oben in Bezug auf die Sammelmenge. Im Bezirk Krems wird durchschnittlich ein Liter pro Kopf und Jahr gesammelt. Laut Verkaufszahlen aus dem Handel wird aber jährlich die dreifache Menge an Speiseöl pro Kopf verkauft. Die Differenz

dürfte noch immer falsch im Abfluss landen und verstopft die Abwasserleitungen im eigenen Haushalt.“

Was gehört in den NÖLI?

- Gebrauchte Frittier- und Bratöle und -fette
- Öle von eingelegten Speisen (Sardinen, etc.)
- Verdorbene Speiseöle und -fette

Was gehört auf gar keinen Fall in den NÖLI?

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

Foto (v.l.): GV Krems Geschäftsführer Gerhard Wildpert, Obmann Anton Pfeifer und Abfallberater Günter Weixelbaum ließen es sich nicht nehmen und übergaben persönlich Sonnenblumenöl als Dankeschön an fleißige Alt-Speisefettsammler. © GV Krems, Abdruck bei Namensnennung honorarfrei.

Rückfragen: Mag. Cathrin Schiefer, Tel. 02734/32 333-43