

Umwelttipp

Biodiesel aus der Fritteuse – Altfette und -öle in der Küche sammeln

Frittierte Pommes oder Antipasti in Öl eingelegt schmecken lecker, aber wohin mit dem gebrauchten Speiseöl oder -fett? Keinesfalls sollten diese in den Abguss oder in die Toilette gegossen werden. Fette sind nicht wasserlöslich, sie können deshalb Abflussrohre mit der Zeit zusetzen und Ratten anlocken. Auch in der Biotonne oder auf dem Kompost haben Altfette und -öle nichts zu suchen, da sie sich nicht zersetzen und ins Grundwasser gelangen können.

Genutzte Speiseöle und -fette sind wertvolle Energieträger. Aus recycelten Altspesiefetten kann abfallbasierter Biodiesel hergestellt und dadurch viel CO₂-Emissionen eingespart werden. Experten gehen bei einer angenommenen Sammelmenge von 0,7 kg Altfett pro Person und Jahr von einer jährlichen Einsparung von 217 Tonnen CO_{2eq} aus.

Das Sammeln von Altfetten und -ölen lohnt sich also auch für die Umwelt. Auch kleine Mengen lassen sich in der Küche in gut verschließbaren Behältern, beispielsweise Glasflaschen oder Kanistern, sammeln und anschließend zum Recyclinghof bringen. Spezielle Kanister gibt es im Handel zu kaufen, es eignet sich aber auch ein gebrauchtes Gurkenglas oder ähnliches. Der Wertstoffhof in Herzogenaurach nimmt Speiseöle und alte Fett- und Frittierreste kostenlos an. Das Fett wird dort in spezielle Behälter umgefüllt und von einem Altfettrecyclingunternehmen abgeholt.

Speisefette- und -öle sollten aus Gründen der Haltbarkeit gekühlt und dunkel gelagert werden. Das Pflanzenöl von eingelegten Gemüse, Fisch oder Feta kann gut zum Kochen verwendet werden. So lässt sich die anfallende Menge an ranzigen und unbrauchbaren Ölen im Haushalt reduzieren.