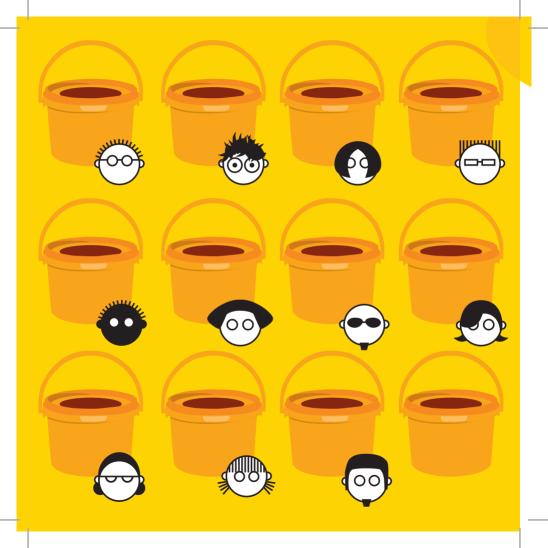


# Pusterer O



Goldbraune Schnitzel, knackige Pommes frites und knusprige Fischstäbchen. Hhhm, ein Hochgenuss! Aber wohin mit dem gebrauchten Öl und Fett aus den Pfannen und Fritteusen?

anz einfach: in den Pusterer Öli! Er ist Ihr neuer Sammelbehälter für gebrauchte Frittieröle und Bratfette. Praktisch, sauber und umweltfreundlich.

### Sammeln Sie mit! Der Umwelt zuliebe.

Gebrauchte Öle und Fette belasten den "Cholesterinspiegel" unserer Umwelt. Vor allem dann, wenn sie nach dem Frittieren einfach in den Ausguss oder ins WC geschüttet werden. Verstopfte Rohre, kostspielige Wartungsarbeiten und fettschäumende Kläranlagen sind die Folge.

Gut, dass es jetzt den Pusterer Öli gibt! Er sorgt dafür, dass Ihr gebrauchtes Frittierfett umweltfreundlich wiederverwertet wird. Und zwar zu wertvoller Energie in Form von Ökostrom.



## So funktioniert die Bratfettsammlung mit dem Pusterer Öli:

#### **Kostenloser Umweltservice**

Die Gemeinden und die Umweltdienste der Bezirksgemeinschaft Pustertal halten den "Fettkreislauf" in Schwung. Sie sorgen dafür, dass für jeden Haushalt im Pustertal ein Gratis-Pusterer-Öli zur Verfügung steht. Auch die Teilnahme am Sammelsystem (die Abgabe voller und Mitnahme sauberer Pusterer Ölis) ist für alle Haushalte kostenlos!



#### **Energie aus Fett**

Der Pusterer Öli liefert wertvolle Energie. Mit dem Öl und Fett aus Ihrer Küche. Das hochmoderne Fett-Kraftwerk der Firma Dabringer bei Brixen wandelt die "Energie aus Fett" in umweltfreundlichen Ökostrom um.



#### **Praktischer Küchenhelfer**

Der Öli ist ein besonders praktischer Küchenhelfer. Einfach abgekühltes Frittieröl und Bratfett einfüllen (maximal drei Liter) und den Deckel immer gut verschließen. So bleibt das alte Öl, Fett und Schmalz bestens aufgehoben, bis der Pusterer Öli voll ist.



2 Ist der Pusterer Öli voll, heißt es ab zum Recyclinghof oder zur ausgewiesenen Sammelstelle Ihrer Gemeinde. Dort stehen bereits leere Behälter zum Tauschen bereit.

#### Das "Tausche-Öli-Prinzip" funktioniert so:

- 1. Vollen Pusterer Öli in die Sammelbox stellen.
- 2. Leeren Pusterer Öli wieder mitnehmen. Fertig ist die Sammelpartie. Bis zum nächsten Mal, wenn es wieder heißt, tausche voll gegen leer.



#### Eine heiße Dusche für die Ölis

In der Öli-Anlage der Firma Dabringer bei Brixen wird für die Reinigung der Pusterer Ölis gesorgt. Dort werden die Mehrweg-Behälter entleert, gewaschen und immer wieder auf Sammeltour durch das Pustertal geschickt.





# Ab ins "Fettnäpfchen" – aber bitte richtig! Was darf in den Pusterer Öli? la! Nein!

- gebrauchte Frittieröle und Bratfette
- Öle von eingelegten Speisen (Tunfisch, Oliven, ...)
- Butter, Margarine, Schmalz
- verdorbene und abgelaufene Speiseöle und -fette

- Mineral-, Motor- und Schmieröle (Bitte zur Schadstoffsammlung!)
- · andere Flüssigkeiten und Chemikalien
- · Saucen und Salatdressings
- Speisereste und sonstige Abfälle

#### Tipps für die Sammlung:

le und Fette bitte abkühlen lassen und nicht über

er Pusterer Öli ist ein Mehrweg-Behälter. Bitte verwenden Sie ihn nur für die Bratfettsammlung und achten Sie auf einen sorgsamen Gebrauch.

Den Deckel vom Pusterer Öli bitte immer fest aufdrücken bis er einrastet (Der Trick liegt im Klick!).

Das macht den Pusterer Öli geruchsdicht und transportsicher.

Geben Sie nur vollgefüllte Pusterer Ölis bei Ihrer Sammelstelle ab. Denken Sie an den Aufwand für den Transport und die Behälterreinigung!

In die Öli-Sammelbox darf nur der Pusterer Öli! Andere Eimer und Dosen werden nicht übernommen.

















### Pusterer O

Sollten Sie weitere Fragen zum Pusterer Öli haben, wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder an die Umweltdienste der Bezirksgemeinschaft Pustertal, Tel. 0474 41 07 48!

Der Pusterer Öli ist eine Umweltaktion Ihrer Gemeinde und der Bezirksgemeinschaft Pustertal.

#### Impressum:

Herausgeber: Bezirksgemeinschaft Pustertal,
Dantestraße 2, I-39031 Bruneck
© 2006 Umwelt und Technische Dienste
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier!
Öli ist ein eingetragenes Warenzeichen der ATM GmbH.