

So funktioniert die Bratfettsammlung mit dem Pusterer Öli:

1. 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.

Der Sammelbehälter Pusterer Öli kann im Büro der Gemeindepolizei (wo auch die Müllsäcke vergeben werden) während folgenden Öffnungszeiten abgeholt werden:

**Montag bis Donnerstag: von 8:45 bis 10:00 Uhr und von 15:00 bis 16:00 Uhr
Freitag: von 8:45 bis 10:00 Uhr**

2. Ab zum Recyclinghof

Ist der **Pusterer Öli voll, heißt es ab zum Recyclinghof, in der Pustertaler Strasse Nr. 25/B**. Dort stehen bereits leere Behälter zum Tauschen bereit.

Das "Tausche-Öli-Prinzip" funktioniert so:

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

3. 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.

4. 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.

5. 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!

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

Ja!

- Gebrauchte Frittieröle und Bratfette
- Öle von eingelegten Speisen (Tunfisch, Oliven...)
- Butter, Margarine, Schmalz

- Verdorbene und abgelaufene Speiseöle und -fette

Nein!

- Mineral- und Schmieröle (Bitte zur Schadstoffsammlung!)
- Andere Flüssigkeiten und Chemikalien
- Saucen und Salatdressings
- Speisereste und sonstige Abfälle

Tipps für die Sammlung:

Öle und Fette bitte abkühlen lassen und nicht über 40° C einfüllen!

Der Pusterer Öli ist ein Mehrweg-Behälter. Bitte verwenden Sie ihn nur für die Bratfettsammlung und achten Sie auf einen sorgsamem 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 beim Recyclinghof ab. Denken Sie an den Aufwand für den Transport und die Behälterreinigung!

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