

REPORTAGE & INTERVIEW

Fettabscheider: vorgeschrieben, aber auch voller Chancen



Jürgen von Borzestowski, Head of Engineering and Development beim Food Waste-Experten Meiko Green / Foto: Meiko Green

Wenn die Gastronomie durch eine Norm zu Mehraufwand und Folgekosten verpflichtet wird, hält sich die Begeisterung in Grenzen. Bei Fettabscheidern ist genau das der Fall. Umso wichtiger ist es, sich mit dem Thema vertraut zu machen, um auch die Vorteile zu nutzen. Welche das sind, weiß Jürgen von Borzestowski. Seit 20 Jahren ist er im Normungsausschuss für Fettabscheideranlagen aktiv und als Fachkundiger nach der DIN 4040-100 verliert er nie den Bezug zur Praxis. Als Head of Engineering and Development beim Food Waste-Experten Meiko Green kennt er zudem die Chancen der Kombination von Fettabscheidern und Reste-Management.

Herr von Borzestowski, Fettabscheider sind ein teures Muss im Gastgewerbe. Warum eigentlich?

Vielleicht erinnern Sie sich an die Berichte über riesige Fettberge in der Londoner Kanalisation. Einer davon brachte 130 Tonnen auf die Waage und war 200 Meter lang. Die Presse taufte ihn 'Fat the Ripper' und es dauerte Monate, ihn zu beseitigen. Das mag lustig klingen, ist aber ein ernstes Problem. Die Abwässer von Küchen enthalten Anteile von tierischem und pflanzlichem Fett, das sich in Leitungen und Kanälen ablagert und diese verstopft. Darüber hinaus werden aber auch biochemische Reaktionen in Gang gesetzt, aus denen biogene Schwefelsäure entsteht. Und die führt zu gravierenden Schäden in Abwasserkanälen durch Korrosion. Da wir hier von der öffentlichen Infrastruktur sprechen, muss der Gesetzgeber handeln. Deshalb verpflichtet die Kommunale Entwässerungssatzung gewerbliche Betriebe zur Nutzung von Fettabscheidern. Neben der Gastronomie gilt das

auch für die Lebensmittelindustrie und die Gemeinschaftsverpflegung.

Die Bandbreite der Betriebe ist also enorm. Spiegelt sich das bei den Anlagen wider?

Hier ist die richtige Auslegung der Anlagengröße entscheidend. Von der Anzahl der abwasserrelevanten Einrichtungsgegenstände der jeweiligen Küche ? Kochkessel, Kombidämpfer, Geschirrspülmaschine etc. ? bis zur Abwassertemperatur gibt es zahlreiche Faktoren, die ins Gewicht fallen. Fettabscheider trennen das Abwasser von Feststoffen sowie von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten aufgrund der unterschiedlichen Dichte. Diese werden anschließend im sogenannten Fettsammel-Bereich und im Schlammfang bis zur vorgeschriebenen Entleerung gelagert.

Die vorgeschriebene Entleerung des Fettabscheiders findet in der Regel alle zwei bis vier Wochen durch einen Dienstleister statt, der die Inhalte in eine Aufbereitungsanlage transportiert. Bei diesen sogenannten Vollentsorger-Fettabscheidern werden das abgeschiedene Fett und der Feststoffschlamm vor der Entleerung mit dem wesentlich größeren Abwasseranteil vermengt und am Zielort erneut davon separiert. Diese gängige Praxis deutet schon auf einen großen Kostenfaktor und ein Manko in puncto Nachhaltigkeit hin.

Sie sprechen von den Entsorgungskosten?

Exakt, denn um die Investition in Fettabscheider kommt niemand herum, doch mit der Auswahl entscheidet man über die Höhe jahrelanger Folgekosten. Mindestens eine monatliche Entleerung bedeutet mehr Fahrten und auch eine unnötige CO₂-Belastung, vom notwendigen Frischwasser für die vorgeschriebene Wiederbefüllung des Abscheiders ganz zu schweigen. Weniger Entleerungen heißt auch weniger Geruchsbelästigung durch den Tankwagen beim Entleeren. Fettabscheidergerüche sind Appetitkiller ? wer das einmal gerochen hat, weiß, wie unerträglich es für Gäste und Mitarbeiter ist. Ein Restaurantbesuch ist in dem Moment schlagartig vorüber.

Von den Gerüchen abgesehen: Wenn die Funktionsweise meist dieselbe ist, wie lassen sich diese Folgekosten dann senken?

Der beschriebene Fall bezieht sich auf die Funktionsweise sogenannter Vollentsorger, die bei rund neun von zehn Betrieben zum Einsatz kommen. Die Alternative sind Teilentsorger. Bei ihnen wird nicht alle zwei bis vier Wochen der gesamte Inhalt vermengt und geleert, sondern bedarfsgerecht die Öle und Fette sowie der Schlamm entnommen. Je nach Größe des Betriebs findet das täglich oder mehrmals pro Woche statt. Dafür wird der Teilentsorger Connect in eine geschlossene Waste-Anlage von Meiko Green eingebunden. So wird der Fettabscheider zu einem Baustein des Reste-Managements, das die Betriebskosten ohnehin bereits senkt.

Worin besteht der Vorteil der Integration ins Reste-Management genau?

Speisereste und organische Küchenabfälle werden direkt in Eingabestationen in der Küche entsorgt und über ein Rohrleitungssystem in einen Tank befördert, wo sie monatelang ohne Kühlung gelagert werden können. Der Fettabscheider Connect ist Teil dieses Systems und die energetischen Wertstoffe ? Öl, Fett und Bio-Schlamm ? werden in denselben Tank befördert. Damit entsteht ein Stoffkreislauf, dank dessen die Betreiber wirklich alle Vorteile nutzen und keinen Cent zu viel ausgeben. Ob die Speiseresteanlage auf Pump- oder Vakuumtechnik fußt, spielt dabei keine Rolle. Das zeigen zahlreiche Projekte weltweit, von der Traube Tonbach über das Studierendenwerk Düsseldorf bis zum Jeju Dream Tower

Grand Hyatt in Südkorea. Und natürlich kann auch ein bestehender Teilentsorger im Nachhinein in eine Waste-Anlage integriert werden.

Lassen sich die angesprochenen Einsparungen konkret beziffern?

Dafür muss man das Gesamtbild im Blick behalten, denn die Ersparnisse sind die Summe vieler Einzelpunkte und fallen jahrelang an. Schon die Kombination mit einer Waste-Anlage bringt eine lange Liste von Vorteilen mit sich: keine Miet- und Energiekosten für gekühlte Lagerräume, weniger Abholfahrten, keine Kreuzkontamination durch Resttonnen, große Zeiteinsparung beim Personal, schlanke sowie ergonomische Arbeitsprozesse und vieles mehr. Kunden von Meiko Green geben an, dass sich ihre Anlage bereits nach drei bis sieben Jahren amortisierte und dann bares Geld einspart. Kombiniert man den Fettabscheider Connect, maximiert das die Einsparungen. Zudem stammt dann die gesamte Anlage aus einer Hand, was die Kompatibilität maximiert und Reaktionszeiten minimiert. Die genannten Punkte sind heutzutage völlig unnötige Kostentreiber, aus denen sogar Nachteile erwachsen, das gilt es zu verstehen. Es geht also nicht ohne Fettabscheider, doch es geht ohne jahrelange Zusatzkosten.