

Rüst- und Speisereste – ein Abfall wird zum Wertstoff

ORGANISCHE NASSABFÄLLE GEHÖREN NICHT IN DEN ABFALLSACK

EG Seit September des vergangenen Jahres stellt die Einwohnergemeinde Zermatt interessierten Hotels und Restaurants zwei Wiederverwertungsmaschinen für organische Nassabfälle gratis zur Verfügung.

In einem Turnus von rund zwei Monaten werden die Maschinen in Zermatt in interessierten Gastro- und Hotelbetrieben getestet, um daraus die notwendigen Informationen über die Eignung in Zermatt zu erhalten. Diese Testphase läuft ein Jahr und endet am 31. August 2011.



Derartige Maschinen werden getestet.

Wiederverwertungsmaschinen

Das Herz der Wiederverwertungsmaschine ist die am Entstehungsort der organischen Nassprodukte installierte Trocknungsanlage. Die Trocknung erfolgt durch Zerkleinerung, Wasserverdampfung und Sterilisation. Das Endprodukt ist steril, frei fliessend und haltbar.

Der Energiebedarf liegt zwischen 0,75 und 1,25 kWh pro Liter verdampftes Wasser, je nach Umgebungstemperatur. Der in der Anlage kondensierte Dampf wird zum idealen Wasser für das Wässern von Blumen und Pflanzen.

Grossflächiger Einsatz

In vielen Grossküchen in der Schweiz sind derartige Maschinen bereits im Einsatz – und zwar direkt am Entstehungsort. Das so gewonnene Endprodukt wird nach der Weiterverarbeitung als Dünger oder Haustierfutter verwendet.

Erste Erfahrungswerte

Während den ersten Monaten waren die Testmaschinen in mehreren Hotels in Zermatt im Einsatz. Die hieraus gewonnenen Rückmeldungen können wie folgt zusammengefasst werden.

- **Verarbeitung:** Die Verarbeitung der organischen Nassabfälle erfolgt vor Ort und ist einfach in der Handhabung. Bereits nach kurzer Erklärung kann die Maschine selbstständig bedient werden.
- **Platzbedarf:** Der Platz in Küchen der Gastronomie ist grösstenteils knapp be-

messend. Für das Aufstellen einer Wiederverwertungsmaschine wird ca. 5–10 m² benötigt. Allerdings entfällt der bis dahin benötigte Platz für die Zwischenlagerung der Nassabfälle, da diese Abfälle direkt weiterverarbeitet werden.

- **Hygiene:** Die lästige und risikobehaftete Handhabung mit den Entsorgungsgebinden entfällt. Es entsteht kein Kontaminationsrisiko mehr bei den Gebinden und die Hygiene verbessert sich entscheidend.
- **Geruchsemissionen:** Das Endprodukt ist geruchsarm. Trotzdem sind in einzelnen Betrieben z.T. Geruchsemissionen bei der Verarbeitung entstanden. Diese können durch die richtige Anwendung vermindert und durch richtiges Platzieren der Maschine grösstenteils eliminiert werden.
- **Rückgewinnung:** Das gewonnene Endprodukt ist steril und geruchsarm. Auch Betreiber von Biogasanlagen scheinen mehr und mehr an diesem Rohstoff interessiert zu sein.
- **Kosten:** Die Kosten einer derartigen Maschine sind hoch. Für kleinere Betriebe ist dies wohl kaum finanzierbar. Alternativ kann eine derartige Maschine aber auch gemietet werden.

Zukünftiger Einsatz

Aus logistischen sowie finanziellen Gründen wird es wohl nicht möglich sein, dass alle Hotel- und Gastrobetriebe in Zermatt eine derartige Maschine anschaffen können. Zugleich muss den Privatpersonen ebenfalls die Möglichkeit geboten werden, ihre Rüst- und

Speiseabfälle entsprechend zu entsorgen. Nach Abschluss der Testphase wird die Einwohnergemeinde Zermatt ebenfalls prüfen, eine derartige Wiederverwertungsmaschine an einem zentralen Ort zu installieren, wo organische Abfälle deponiert und als Dünger «umgewandelt» werden können.

Minimierung der Abfallmenge

Mit der Trennung der Rüst- und Speisereste aus den Abfalltonnagen kann die jährliche Abfallmenge um bis zu 40 Prozent reduziert werden. Dementsprechend werden sich ebenfalls die Transport- und Verbrennungskosten reduzieren.

Mit den erhaltenen Erfahrungswerten aus der Testphase erhofft sich die Einwohnergemeinde Zermatt die notwendigen Erkenntnisse, um die zukünftige Abfallbewirtschaftung in Zermatt entscheidend zu verbessern.



Endprodukt, wie es im Verkauf zu finden ist.