

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

Dr.ⁱⁿ Ulrike Jäger-Urban,
Direktorin der Direktion Umwelt und Wasserwirtschaft,
Amt der Oö. Landesregierung

28. Februar 2018

zum Thema

**"Umweltskandal verhindert! Quecksilber-Spur in
Kläranlage wurde rasch erkannt, zurückverfolgt und die
Quelle vernichtet"**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

"Umweltskandal verhindert! Quecksilber-Spur in Kläranlage wurde rasch erkannt, zurückverfolgt und die Quelle vernichtet"

Die Umweltkontrolle in Oberösterreich funktioniert. Das hat sie bei der frühzeitigen Aufklärung und damit Abwendung einer ansonsten massiven Umweltbeeinträchtigung bewiesen. Bei einer Routineuntersuchung in einer Kläranlage im Bereich des Attersees wurde eine hohe Konzentration von Quecksilber im Klärschlamm entdeckt. Hochriskant für Umwelt und Gesundheit, wenn der Klärschlamm z.B. als an sich wertvolle Nährstoffquelle auf Ackerflächen ausgebracht worden wäre. Kläranlagenbesitzer und Umweltbehörde haben aber vorbildlich gearbeitet: Dank guter Kontrolle, raschem und sicheren Vorgehen in detektivischer Kleinarbeit und ausgezeichneter technischer Ausstattung konnte der Ursprung für die Verunreinigung über das Kanalsystem punktgenau ausgemacht und das gefundene Quecksilber vernichtet werden.

LR Rudi Anschober: *„Das zeigt, wie gut unsere Umwelt-Kontrolle funktioniert und wie schnell und effizient im Notfall gearbeitet wird. So wurde ein Umweltskandal verhindert. Gratulation!“*

Die Quecksilber-Quelle lag in diesem Fall im privaten Bereich, wo selbst-gemischte, aus dem Ausland importierte Mittel zur körperlichen Anwendung extrem hohe Schadstoff-Werte aufgewiesen haben und bei Verwendung über den Kanal abgespült wurden.

Tipp des Konsument/innenschutz-Landesrates: *„Wir alle lieben Mitbringsel, die uns auch zuhause noch an den Urlaub zurückerinnern lassen und unserer Gesundheit gut tun sollen. Aber auch im Ausland kann ich nur empfehlen, auf Gütesiegel zu achten und sich gegebenenfalls beim Reiseveranstalter oder der regionalen Tourismusbehörde über Hotels, Kur- oder Gesundheitseinrichtungen aufklären zu lassen. Denn bei massiven Mängeln oder Etikettenschwindel kann aus dem Urlaub oder dem Mitbringsel schnell ein ernsthaftes Gesundheits- und Umweltrisiko werden. Also auch beim Urlaub im Ausland so handeln, wie dies im Inland angebracht ist. Das schafft Sicherheit.“*

Direktorin Dr.ⁱⁿ Ulrike Jäger-Urban: Klärschlammverwertung in Oberösterreich

In OÖ richten wir uns nach dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Das heißt, dass verwertbare Stoffe auf möglichst kurzem Weg verwertet werden sollen.

In Klärschlämmen sind wertvolle Düngestoffe enthalten, wie zum Beispiel Phosphor, der nahezu gänzlich pflanzenverfügbar ist und daher eine wertvolle Nährstoffquelle bildet. Die Ausbringung auf Ackerflächen ist daher ein wesentlicher Verwertungsweg. Wichtig dabei ist aber, dass mit diesen Klärschlämmen keine Schadstoffe auf Böden ausgebracht werden, die wir dort keinesfalls haben wollen.

Strenge Richtlinien für landwirtschaftliche Verwertung von Klärschlamm

Im Oö. Bodenschutzgesetz und in der Oö. Klärschlammverordnung gibt es genaue Festlegungen, auf welche Böden Klärschlamm überhaupt ausgebracht werden darf und welche Qualität der Klärschlamm haben muss.

Hier arbeiten die Kläranlagenbetreiber mit den Sachverständigen der Abt. Umweltschutz zusammen, Klärschlammproben werden bei der Abwasserreinigungsanlage entnommen und auf Schad- und Nährstoffe analysiert, um die Bestätigung über Qualitätsanforderungen zu erhalten.

Umfassende Kontrollen durch die Abteilung Umweltschutz

Von der Abteilung Umweltschutz werden 150 Kläranlagen jährlich bzw. halbjährlich untersucht. Im Jahr 2017 wurden so insgesamt 171 Inspektionsberichte ausgestellt, 170 Klärschlamm-Proben waren entsprechend den Bestimmungen des Oö. Bodenschutzgesetzes für eine landwirtschaftliche Verwertung geeignet.

Die abgegebenen Klärschlammengen, die Klärschlammqualitäten und die Nutzungsberechtigten werden im Bodenschutzregister erfasst. Hier wird auch geprüft, ob es Überschneidungen mit Ausbringungsverboten, etwa in Wasserschutz- oder Schongebieten gibt.

Der Umweltkriminalfall „Quecksilber im Klärschlamm“ im Zeitraffer

Bei einer routinemäßig durchgeführten Überprüfung (am 3.7.2017) des Klärschlammes des Reinhalteverbandes Attersee wurde jedoch eine

Quecksilberkonzentration von 9 mg/kg (Grenzwert: 7 mg/kg) gefunden – und von einem externen Labor bestätigt. Die Bezirkshauptmannschaft Vöcklabruck hat einen Entsorgungsauftrag für die belasteten Klärschlammengen erteilt.

Verursachersuche dank effizienter Methoden und Geräte erfolgreich

Die Abteilung Wasserwirtschaft wurde zur fachlichen Unterstützung gebeten. Mittels Sielhautbeprobungen (Analyse des Biofilms an Abwasserleitungen, der Schadstoffe aufnimmt) wurden die Kanalstränge untersucht. So wurden bei zwei Kanalsträngen erhöhte Quecksilberwerte gefunden (7,7 und 12 mg Hg/kg TS). Nach der Ausschlussmethode wurden zuerst Kanalstränge von Industrie - und Gewerbebetrieben sowie Zahnarztpraxen untersucht. Nachdem diese ohne Ergebnis blieben und 66 Sielhautbeprobungen analysiert wurden, ging ein Privathaus als Quecksilber-Ursprung hervor – 17 km von der Kläranlage entfernt.

Gemessene Werte im Wohnhaus weit über Grenzwerten

Mit Hilfe eines tragbaren Quecksilber-Analysegeräts der Abt. Umweltschutz wurde im betroffenen Gebäude ein deutlich erhöhter Gehalt an Quecksilber im Vergleich zur Außenluft festgestellt. In jener Wohnung, wo die Creme genutzt wurde, lagen die Werte zwischen 700 ng Hg₀ /m³ und 3.000 ng Hg₀/m³ – die Geräte führten direkt zum Verursacher.

Im Gespräch mit den Bewohner/innen wurde klar, dass von einem Auslandsaufenthalt ein Pulver sowie eine Hautcreme mitgebracht wurden, die im Zuge von Wellness-Behandlungen empfohlen bzw. abgemischt wurden. Die Creme enthielt 32% Schwefel sowie 27% Quecksilber. Das Pulver enthielt 36% Quecksilber, 20% Kupfer und 3,8 % Schwefel.

Glimpflich Ende im Umweltkrimi

Die beiden Quellen wurden beseitigt. Um auch die Belastungen im Gebäude zu reduzieren, wurde angeraten, die Wohnungen auf über 30 Grad Celsius zu erhitzen und häufig zu lüften – nach etwa einer Woche konnten nur mehr Hintergrundwerte wie in der Außenluft gemessen werden.

Die betroffene Person, die die Mittel angewandt hat, befindet sich in medizinischer Behandlung.

Eine Reinigung des Kanalstranges wird in den nächsten Wochen mit fachlicher Unterstützung der Fachabteilungen des Landes OÖ durchgeführt.

Tipps für Konsument/innen: Achtung bei Heilmitteln und Anwendungen im Ausland

Naturmedizin und Wellness-Anwendungen im Ausland stehen hoch im Kurs. Es gibt auch spezielle Therapien, mit denen Krankheiten behandelt werden sollen. Problematisch ist, dass hierbei die Grenzen zwischen Nahrungsergänzung, Kosmetikum und Arzneimittel vermischt sind und oft Heilaussagen getroffen werden, die Arzneimitteln vorbehalten sind.

Expert/innen, wie von der Charité Hochschulambulanz für Naturheilkunde in Berlin, warnen vor der ungeprüften Einnahme von medizinischen Präparaten v.a. in Asien. Metallhaltige Präparate sind in Europa verboten, im asiatischen Raum aber gelegentlich am Markt.

Konsument/innen wird geraten, bei Heilkuren und Gesundheits- bzw. Wellness-Einrichtungen im Ausland auf entsprechende landesspezifische Zertifizierungen zu achten. Jedenfalls sollte im Vorfeld gut recherchiert werden, ob der Anbieter nationale Qualitätsstandards erfüllt und Prüfzertifikate vorhanden sind.

Laut Agentur für Ernährungssicherheit (AGES) ist beim Erwerb von Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) grundsätzlich und insbesondere über das Internet, aber auch im Ausland, zur Vorsicht zu raten. Erfolgt die Kennzeichnung eines NEM nicht in deutscher Sprache oder wird das Produkt als „Wundermittel“ beworben, ist eine kritische Prüfung angebracht. Im Bedarfsfall wird eine individuelle Beratung durch entsprechendes Fachpersonal (Ärzt/innen, Apotheker/innen, Drogist/innen, Ernährungsfachkräfte) empfohlen.