

ISSN 0171-9610

Hessische Städte- und Gemeinde-Zeitung

MIT RECHTSPRECHUNGSTEIL

Beilagen:

Inhaltsverzeichnis der Hessischen Städte- und Gemeinde-Zeitung für das Jahr 2010

Aus dem Inhalt

Seite

Interkommunale Zusammenarbeit

Vorwort von Karl-Christian Schelzke und Claus Spandau 42

Zusammenarbeit zwischen Landkreisen und kreisangehörigen Kommunen stärken

Priv.-Doz. Dr. habil. Jan Hilligardt 43

Das Abwasserkataster

Dr. Karl Schöcke, Lt. VD Wolfgang Fabry 48

Gemeinsam gestalten – Zukunft gewinnen

Erfolgreiche Modelle interkommunaler Zusammenarbeit:

Das Rotkäppchenland vereint 17 Kommunen 56

Aktive Bürger – Starke Kommunen:

Bad Sooden-Allendorf – Kurstadt im Herzen Deutschlands 58

Verbandsmitteilungen des Hessischen Städte- und Gemeindebundes**Allgemeine Verfassung und Verwaltung**

11. Gedenkveranstaltung für die Opfer des Nationalsozialismus in Rüsselsheim 60

12. Umgang mit Rechtsextremismus im ländlichen Raum 60

13. Das Landesprogramm Förderung von Integrationsmaßnahmen 62

Baurecht

14. „Integriertes kommunales Entwicklungskonzept“ in Schotten 62

Straßen- und Verkehrswesen

15. Winter, Schlaglöcher, Kassenlöcher 63

Hinweise

16. vhw-Fortbildungsangebote März 2011 in Hessen 66

17. 6. Bürger-Info-Tag der Notarkammer Frankfurt am Main zum Thema „Verschenken und Vererben“ am 23.03.2011 67

18. Wissenschaftliche Fachtagung „Raumordnungsplanung quo vadis“ am 29. März 2011 in Berlin 67

19. Tagung zu „Rekommunalisierung öffentlicher Daseinsvorsorge“ 68

20. Vorankündigung: 4. Bürgermeisterkongress in Bad Neuenahr-Ahrweiler 68

21. Kurse des Instituts für Städtebau Berlin 68

22. Landespreis Beschäftigung und Integration schwerbehinderter Menschen 69

Personelle Nachrichten

23. Wiederwahlen / Neuwahlen / Jubiläen 70

Rechtsprechung**Kommunales Haushaltsrecht**

Kommunalaufsichtsbehördliche Ersatzvornahme für den Erlass

einer Straßenbeitragsatzung 71

Marktrecht

Zulassung eines Autoscooters zu einem Jahrmarkt 72

Gaststättenrecht

Anforderungen an einen durch E-Mail eingelegten Widerspruch;

Beschäftigungsverbot in einer Gaststätte 80

Firmenwegweiser / Branchenregister 84

2

61. Jahrgang
Februar 2011Herausgeber,
Verlag und Redaktion:
Hessischer Städte-
und Gemeindebund,
63165 Mühlheim/Main

Das Abwasserkataster

Der Einbau von Fettabscheideranlagen bei Indirekteinleitern unter besonderer Berücksichtigung von Gaststätten und Küchenbetrieben



**Dr. Karl Schöcke,
Söhrewald**



**Ltd. VD
Wolfgang Fabry,
Mühlheim am Main**

Immer wieder taucht in der täglichen Praxis der kommunalen Bauämter die Frage auf, in welchen Fällen der Einbau von Fettabscheidern auf einzelnen Grundstücken durchgesetzt werden muss, oder wie diese Fettabscheider von ihren Betreibern betrieben und von den Kommunen überwacht werden müssen. Wenn ein Grundstückseigentümer, auf dessen Grundstück ein Fettabscheider betrieben werden muss, in die Pflicht genommen wird, hört man immer wieder das Argument, dass es sich im anstehenden Fall um eine Bagatelle handle oder dass bei anderen Fällen derartige Forderungen nicht erhoben oder die Kontrollen nicht so durchgeführt werden wie im konkreten Einzelfall. Oder aber die Gemeinden in der Nachbarschaft würden sich wesentlich großzügiger verhalten und deshalb erscheine das Vorgehen im konkreten Fall für unzulässig.

Was regelt die Entwässerungssatzung (EWS)?

Den Einbau von Fettabscheidern bei Betrieben mit fetthaltigem Abwasser regelt die Entwässerungssatzung (EWS), hier zitiert nach der Muster-

satzung des Hessischen Städte- und Gemeindebundes. Gemäß § 7 Abs. 4 EWS, – Allgemeine Einleitungsbedingungen –, müssen auf Grundstücken, deren Abwasser unzulässige Stoffe wie z.B. Fette enthalten, vom Anschlussnehmer Anlagen zum Zurückhalten dieser Stoffe eingebaut und ordnungsgemäß betrieben werden. Das Einleiten dieses Abwassers ist nur dann zulässig, wenn die erforderlichen Anlagen eingebaut sind und ihr ordnungsgemäßer Betrieb sichergestellt ist. Diese Anlagen sind Bestandteile der Grundstücksentwässerungsanlagen im Sinne des § 5 Abs. 1 EWS und müssen deshalb nach den jeweils geltenden bau- und wasserrechtlichen Vorschriften sowie den Bestimmungen des Deutschen Normenausschusses geplant, hergestellt, unterhalten und betrieben werden.

Hiernach müssen Gewerbebetriebe mit fetthaltigem Abwasser, z.B.

- Metzgereien und Schlachthöfe,
- Fleisch- und Wurstwarenfabriken,

- Küchenbetriebe in Gaststätten, Hotels, Autobahnraststätten, Kantinen, Krankenanstalten,
- Grill-, Brat- und Frittierküchen

einen Fettabscheider installieren lassen und ihn ordnungsgemäß betreiben.

Metzgereien mit oder ohne eigene Schlachtung müssen einen Fettabscheider installieren lassen und ordnungsgemäß betreiben, sofern eine Weiterverarbeitung von Fleischwaren vorgenommen wird. Lediglich bei reinen Verkaufsstellen ohne Weiterverarbeitung kann auf einen Fettabscheider verzichtet werden. Hinsichtlich der Forderung nach Einbau von Fettabscheideranlagen bei gewerblichen Metzgereibetrieben gibt es in der Regel keine Probleme. Bei Hausschlachtereien kann auf die Forderung nach Einbau eines Fettabscheiders verzichtet werden, sofern die Zahl der Schlachtungen oder die Weiterverarbeitung bereits geschlachtet angelieferten Viehs den Eigenverbrauch nicht übersteigt und die hergestellten Fleischereiprodukte gegenüber Dritten wirtschaftlich nicht verwertet werden.

Ebenso kann bei Gaststätten mit Küchenbetrieb sowie für Hotels, Verpflegungseinrichtungen wie Kantinen etc., von denen fetthaltige Abwässer abgeleitet werden, der Einbau einer Fettabscheideranlage gefordert werden.

In § 8 Abs. 1 EWS – Besondere Einleitungsbedingungen für nicht-häusliches Abwasser – ist der für fetthaltiges Abwasser maßgebliche Grenzwert des unter Nr. 2.6 aufgeführten Parameters „Extrahierbare schwerflüchtige lipophile Stoffe H 17“, und damit sind u. a. die organischen Metzgerei- und Küchenfette gemeint, mit 250 mg/l begrenzt.

Für die Forderung nach nachträglichem Einbau eines Fettabscheiders z.B. bei einem Gaststättenbetrieb ist es allerdings nicht notwendig, dass dem Indirekteinleiter eine Überschreitung dieses Grenzwertes von 250 mg/l für Fette in seinem Abwasser nachgewiesen wird. Allein der Umstand des Ableitens von fetthaltigem Abwasser durch einen Gewerbebetrieb begründet die Forderung nach dem Einbau eines Fettabscheiders. Diese Vorgehensweise wurde in der Vergangenheit durch die verwaltungsgerichtliche Rechtsprechung bestätigt, z.B. durch

VG Düsseldorf, Urt. v. 07.06.2006 – 5 K 202/06 – juris –: „Die Forderung in der Satzung nach dem Einbau und Betrieb eines Fettabscheiders ist – entgegen der Auffassung der Klägerin – vorliegend auch nicht unverhältnismäßig. Sie ist sachgerecht, weil sie – auch im Hinblick auf die vorliegende Nutzung – dem Schutz der öffentlichen Einrichtung

vor Schädigungen und damit dem legitimen Interesse der Stadt an der Funktionsfähigkeit und Funktionserhaltung der öffentlichen Entwässerungsanlagen dient (a.); sie verstößt auch nicht gegen den Gleichbehandlungsgrundsatz des Art. 3 Abs. 1 Grundgesetz (GG-b.).

Die Forderung entspricht in einem Fall wie dem vorliegenden dem Stand der Technik. Unter Ziffer 4 (Einsatzbedingungen) der DIN EN 1825-2 „Deutsche Norm – Europäische Norm zu Abscheideanlagen für Fette – Teil 2: Wahl der Nenngröße, Einbau, Betrieb und Wartung“, die den Stand der Technik wiedergibt und ein antizipiertes Sachverständigengutachten darstellt, sind Abscheideanlagen für Fette immer dann einzusetzen, wenn Fette und Öle pflanzlichen und tierischen Ursprungs aus dem Schmutzwasser zurückgehalten werden müssen (Satz 1). Dies gilt gerade auch für Betriebe gewerblicher und industrieller Art wie z.B. Essensausgabestellen mit Rücklaufgeschirr (Satz 2, 3. Spiegelstrich).“;

OVG N.-W., Beschluss v. 03.06.2009 – 15 A 996/09 – juris –: ... es „bestehen zwar keine Bedenken gegen eine Satzungsregelung, die die Gemeinde berechtigt, den Einbau eines Fettabscheiders zu verlangen, wenn dies zur Sicherstellung eines ordnungsgemäßen Betriebs der Abwasseranlage geboten ist. Wo der Anschlussnehmer diese Anlage auf seinem Grundstück errichtet, ist jedoch zuvörderst seine Sache. Hier ist lediglich ein Recht der Gemeinde denkbar, einer vom Anschlussnehmer bestimmten Einbaustelle zu widersprechen, wenn diese dem Zweck der Fettabscheideranlage entgegen steht“ ...;

VG Gießen, Beschluss v. 15.01.1996 – 8 G 1466/95 (2) – nicht veröffentlicht –: „Rechtsgrundlage der angefochtenen Verfügung, mit der der Antragstellerin der Einbau einer Fettabscheideranlage aufgegeben wird, ist § 7 Abs. 4 der Entwässerungssatzung der Antragsgegnerin. Die tatbestandlichen Voraussetzungen dieser Norm sind erfüllt. Das Gericht ist der Auffassung, dass das auf dem Grundstück der Antragstellerin entstehende Abwasser unzulässige Bestandteile wie Fette und Öle enthält. Nach der Lebenserfahrung fallen bei der Zubereitung von Speisen in gewerblichen Rahmen Abwässer an, die weit über dem haushaltsüblichen Rahmen Bratfette und Speiseöle enthalten. Dies gilt auch vorliegend, da die Antragstellerin beziehungsweise deren Pächterin selbst mit der Herstellung von Speisen wirbt. Es ist schon nach dem Wortlaut von § 7 Abs. 4 der Entwässerungssatzung der Antragsgegnerin nicht erforderlich, dass die Konzentration der unzulässigen Bestandteile bestimmte Grenzwerte übersteigt.“;

VG Kassel, Entscheidung vom 24.01.1995 – 7 E 165/92 (3) – nicht veröffentlicht –: „Die tatbestandlichen Voraussetzungen des § 10 Abs. 4 Abwassersatzung sind erfüllt. Die Beklagte ist berechtigt, durch Verwaltungsakt die Beachtung der Einleitungsbedingungen durchzusetzen. Das Gericht ist der Auffassung, dass das Abwasser der klägerischen Gaststätte unzulässige Bestandteile wie Fette und Öle enthält. Nach der Lebenserfahrung fallen bei der Zubereitung von Speisen im gewerblichen Rahmen Abwässer an, die weit über dem haushaltsüblichen Maß Speiseöle enthalten. Es ist schon nach dem Wortlaut von § 10 Abs. 4 Abwassersatzung nicht erforderlich, dass die Konzentration der unzulässigen Bestandteile bestimmte Grenzwerte übersteigt. Im übrigen bestehen die in § 10 Abs. 7b Abwassersatzung genannten Grenzwerte für die Einleitung von Stoffen (gemäß Ziffer 3.5 für organische Fette/Öle 50 mg/l) unabhängig von den übrigen Begrenzungen des Nutzungsrechts, zu denen auch die Pflicht zum Einbau und Betrieb von Abscheideanlagen gehört.“

Aufbau und Funktion eines Fettabscheiders:

Die Funktion eines Fettabscheiders kann vereinfacht wie folgt skizziert und beschrieben werden:

Fettabscheider bestehen grundsätzlich aus drei Anlagenteilen: dem Schlammfang, dem Fettabscheider und dem Probennahmeschacht. Fettabscheider funktionieren nach dem Schwerkraftprinzip, wobei im Schlammfang zunächst Feststoffe auf den Boden absinken. Im zweiten Anlagenteil, dem Abscheider selbst, schwimmt das Fett aufgrund seiner geringeren Dichte gegenüber dem im Abscheider befindlichen Wasser nach oben. Das vom Fett weitgehend befreite Abwasser wird unterhalb der Fettschicht hinter einer Tauchwand in

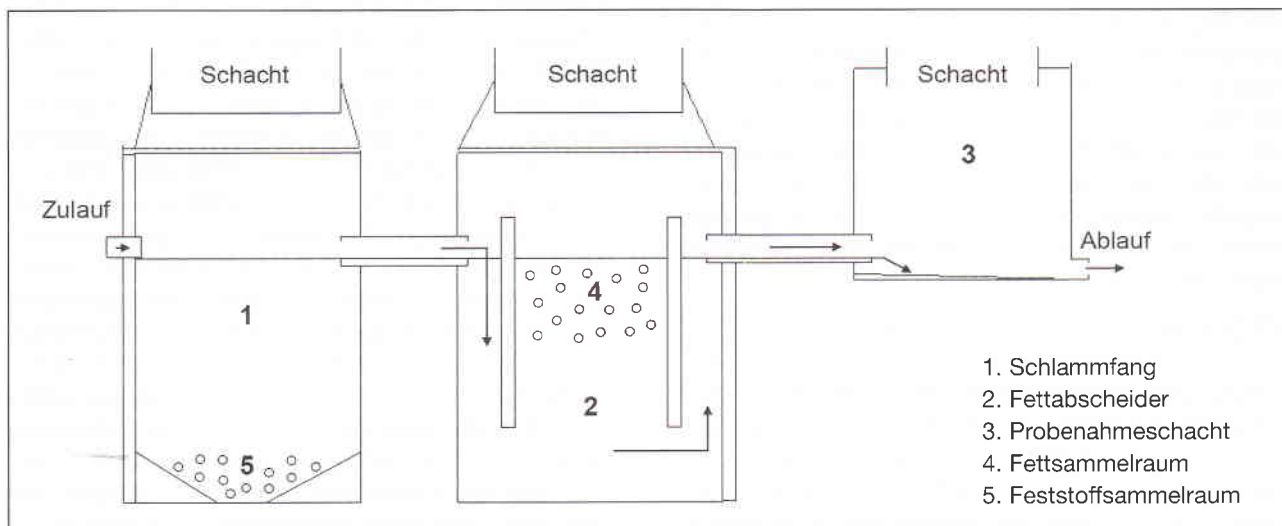
den Probennahmeschacht und dann in die öffentliche Abwasseranlage (Kanalisation) abgeleitet.

Der Wirkungsgrad eines Fettabscheiders kann erheblich herabgesetzt werden, wenn der Abscheideranlage heißes Küchenabwasser (z.B. aus Geschirrspülmaschinen) zugeführt wird oder Abwasser mit einem erhöhten Anteil an Spülmitteln. Denn dies bewirkt, dass das Fett im Abwasser in emulgierter Form vorliegt und in der Abscheideranlage nicht abgeschieden werden kann. Zu warmes Abwasser in Verbindung mit Spülmitteln ist ein häufiger Grund für das Überschreiten des Grenzwertes der Satzung für den Parameter Fette (schwerflüchtige lipophile Stoffe), womit naturgemäß eine Erhöhung der CSB-Konzentration einhergeht.

Die DIN EN 1825 sowie die DIN 4040-100 legen die erforderliche Nenngröße der Abscheideranlage fest, es werden Hinweise gegeben für den Einbau und Betrieb der Anlage, weiterhin für die Inspektion und Wartung. Die vorgenannten DIN-Vorschriften legen auch fest, dass vor Inbetriebnahme und anschließend im Abstand von längstens 5 Jahren eine Generalinspektion durchzuführen ist, wobei folgende Punkte überprüft werden müssen:

- Dichtheit der Anlage
- Bemessung der Fettabscheideranlage
- Baulicher Zustand
- Ausführung der Zulaufleitung
- Betriebstagebuch

Es sollte den Fettabscheiderbetreibern seitens der Gemeinde auferlegt werden, Generalinspektionen durchführen zu lassen und das nach den Regeln der Technik geforderte Betriebstagebuch zu führen.





Warum wird die Einleitung von fetthaltigem Abwasser in die öffentlichen Abwasseranlagen begrenzt?

Organische Fette fallen nicht unter den Begriff gefährliche Stoffe, werden aber in der EWS dennoch begrenzt aus folgenden Gründen:

Fetthaltige Abwässer können Rohrverengungen und Verstopfungen in der Kanalisation verursachen und Pumpenanlagen erheblich beeinträchtigen. Weiterhin können Fettsäuren zur Betonkorrosion führen, auch können in die Kläranlage eingeleitete Fette zu Störungen führen, insbesondere bei kleineren kommunalen Kläranlagen wie z.B. Teichkläranlagen.

Wird im Ablauf einer Fettabscheideranlage der in der EWS festgesetzte Grenzwert für organische Fette von 250 mg/l eingehalten, so kann in der Regel davon ausgegangen werden, dass die Fettabscheideranlage ausreichend gewartet und vorchriftsmäßig betrieben wird.

Es kann allerdings nicht erwartet werden, dass der ordnungsgemäße Betrieb eines Fettabscheiders bei festgestellter Einhaltung des Grenzwertes für Fette von 250 mg/l auch automatisch eine CSB-Konzentration unterhalb des Gebührenbemessungswertes von 600 mg/l bewirkt. Beim ordnungsgemäßen Betrieb eines Fettabscheiders verringert sich die CSB-Konzentration lediglich um den Anteil der im Fettabscheider abgeschiedenen Fette. Andere Substanzen, die nicht im Fettabscheider zurückgehalten werden, wie Kohlenhydrate und Eiweißverbindungen (zuckerhaltige Abwässer, Getränkereste wie Bier, Milch, Cola etc.) sowie die durch Spülmittel emulgierten Fette können durchaus CSB-Konzentrationen in einer Größenordnung von über 2000 mg CSB/l aufweisen, selbst wenn der Abscheider kurz vor der Abwasserprobeentnahme vollständig entleert und gereinigt wurde.

Sofern die Gemeinde neben dem Fettgehalt parallel auch den CSB (Chemischen Sauerstoffbedarf) im Abwasser bestimmen lässt, um ggf. bei Überschreitung des CSB-Gebührenbemessungswertes von 600 mg/l einen Starkverschmutzerzuschlag auf die Kanalbenutzungsgebühr zu erheben, wird der ordnungsgemäße Betrieb eines Fettabscheiders zwar eine gewisse Entlastung bewirken, aber nicht unbedingt eine völlige Freistellung von Zuschlägen.

Gaststätten und vergleichbare Einrichtungen ohne Fettabscheider

Eine Vielzahl von Kommunen in Hessen haben Gaststätten und Verpflegungsbetriebe nicht in das

Abwasserkataster aufgenommen, was bisher von den Wasserbehörden nicht bemängelt wurde, da es sich bei organischen Fetten nicht um „gefährliche Stoffe“ handelt. In der Regel wird von den meisten Kommunen der nachträgliche Einbau eines Fettabscheiders nur dann gefordert, wenn ein Bauantrag wegen Erweiterung der Gaststätte gestellt wird, ein Antrag auf Nutzungsänderung vorliegt oder ein Besitzerwechsel des Gewerbebetriebes angezeigt wird. Die generelle Forderung nach dem *nachträglichen* Einbau eines Fettabscheiders für alle Gaststätten im Gemeindegebiet wird oftmals vermieden, da die Umsetzung, insbesondere bei Kleinbetrieben, schwierig sein kann.

Gemäß § 5 Abs. 1 EWS müssen Grundstücksentwässerungsanlagen nach den jeweils geltenden bau- und wasserrechtlichen Vorschriften sowie den Bestimmungen des Deutschen Instituts für Normung (DIN) geplant, hergestellt, unterhalten und betrieben werden. Grundlage für die Forderung nach Einbau eines Fettabscheiders ist die DIN-Vorschrift 4040-100 vom Dezember 2004 in Verbindung mit der DIN EN 1825-1 und der DIN EN 1825-2. Gemäß DIN EN 1825-2 gilt unter Ziffer 4 – Einsatzbedingungen –, dass Abscheideranlagen für Fette dann einzusetzen sind, wenn Fette und Öle pflanzlichen und tierischen Ursprungs aus dem Schmutzwasser zurückgehalten werden müssen. Dies gilt für Betriebe wie Metzgereien mit und ohne Schlachtung, Küchenbetriebe, Gaststätten, Autobahnraststätten etc.

In den betreffenden DIN-Vorschriften wird allerdings keine Bagatellgrenze genannt, ab der der Einbau einer Fettabscheideranlage verpflichtend ist. DIN-Vorschriften wie die DIN 4040-100 haben keine Gesetzeskraft, sondern beschreiben die allgemein anerkannten Regeln der Technik bei der Abwasserbehandlung, die z.B. bei der Neuerrichtung von Betrieben beachtet werden sollen. Ungeklärt ist die Frage, wie bei bestehenden Betrieben ohne Abwasservorbehandlungsanlagen zu verfahren ist. Da es sich bei den Abwässern aus Fettabscheidern nicht um gefährliche Stoffe handelt, sind ausschließlich die Kommunen selbst zuständig, was die Festlegung der Anforderungen und ihrer Durchsetzung angeht.

In der Regel verfügen in einer Gemeinde nur einige größere Gaststättenbetriebe über einen Fettabscheider, kleinere Betriebe oftmals nicht. Für Gaststätten mit Fettabscheidern können Gesamtbetriebskosten in Höhe von ca. EUR 3000,- bis 5000,- pro Jahr anfallen (Wartungskosten, Dichtheitsprüfung, Entsorgung). Bei Gaststätten, die nicht über einen Fettabscheider verfügen, entstehen demgegenüber naturgemäß keine der genannten Kosten. Im Hinblick auf den Gleichbe-



handlungsgrundsatz stellt sich deshalb ein Problem: Entweder behandelt man alle Fälle gleich oder man findet einen sachlichen Grund, der den Verzicht auf die Forderung nach Einbau eines Fettabscheiders rechtfertigt.

Grundsätzlich ist anzumerken, dass die Forderung nach nachträglichem Einbau eines Fettabscheiders für Gaststättenbetreiber, insbesondere für Klein- und Kleinstbetriebe mit geringer Essensausgabe, in der Regel eine erhebliche Härte darstellt, da ein nachträglicher Einbau vor allem im Innerortsbereich in einigen Fällen nur mit erhöhtem Aufwand zu realisieren ist. Baulicherseits muss berücksichtigt werden, dass nur die Küchenabwässer über den Fettabscheider geleitet werden dürfen, nicht aber Fäkalabwasser aus Toiletten sowie Niederschlagswasser von Dach- und Hofflächen. Die Abwasserleitungen sowohl im Gebäude als auch im Außenbereich müssen daher ggf. nachträglich getrennt werden.

Die Höhe der Investitionskosten für den nachträglichen Einbau eines Fettabscheiders für einen Gaststättenbetrieb mit angenommenen 1000 m³ Küchenabwässern können wie folgt grob geschätzt werden:

Notwendige Größe des Fettabscheiders:	NG 2 mit Probenahmeschacht:
Kosten für Abscheider frei Baustelle:	ca. 2000,- bis 2500,- EUR
Einbau des Fettabscheiders, z.B. in die Hoffläche, je nach Aufwand (abhängig von Rohrleitungen, Wiederherstellung der Hoffläche etc.):	ca. 500,- bis 2000,- EUR
In den Abscheider dürfen keine Toilettenabwässer und kein Regenwasser eingeleitet werden. Daher: Die nachträgliche Abtrennung der Küchenabwässer im Gaststättengebäude ist zwingend notwendig. Je nach Aufwand	ca. 500,- bis 3500,- EUR
Investitionskosten, gesamt	ca. 3000,- bis 8000,- EUR

Wann sollte die Nachrüstung eines Fettabscheiders gefordert werden?

Bei bestehenden Gaststättenbetrieben sollte, unabhängig von der Größe des Gaststättenbetriebes, nachträglich ein Fettabscheider immer dann gefordert werden, wenn

- Probleme auf der kommunalen Kläranlage durch Fetteinleitungen auftreten
und / oder
- erhebliche Probleme durch Fettablagerungen in der Kanalisation entstehen.

Durch die Fettsäuren kann eine Betonkorrosion entstehen, die Fettablagerungen können zur Geruchsbelästigung und zum Rückstau in der Kanalisation führen. In diesen Fällen kann selbstredend

der nachträgliche Einbau eines Fettabscheiders stets gefordert werden, auch unabhängig von der Abwassermenge des Betriebes.

Ansonsten kann immer dann ein nachträglicher Einbau eines Fettabscheiders gefordert werden, wenn dies vom Abwasseranfall her gerechtfertigt ist. Bei kleinen Gaststättenbetrieben kann bei geringem *Abwasseranfall* auf die Forderung nach Einbau eines Fettabscheiders verzichtet werden. Für diesen Fall kann die Kommune eine Bagatellgrenze festlegen.

Für die *Festlegung der Bagatellgrenze für den nachträglichen Einbau* von Fettabscheidern bei Kleinbetrieben wird Folgendes vorgeschlagen:

Beispielhaft kann die Regelung der Abwasserverordnung, Anhang 49 – Mineralölhaltiges Abwasser – herangezogen werden. Hier ist geregelt, dass vereinfachte Anforderungen für den Betrieb einer Ölabscheideranlage vorgegeben werden, wenn die Abwassermenge weniger als 1 m³/Tag beträgt. Bei hilfsweiser Übertragung dieser Regelung auf den Betrieb von Fettabscheideranlagen würde die Bagatellgrenze bei einer Abwassermenge von 365 m³/Jahr liegen. Jedoch hat sich bei

einigen Kommunen bewährt, diese Menge auf 500 m³/Jahr als Bagatellgrenze für den nachträglichen Einbau von Fettabscheideranlagen zu erhöhen, da in fast allen Fällen auch die Toilettenabwässer der Gaststätte über den Wasserzähler, zusätzlich zu den Küchenabwässern, registriert werden. Daher würde eine Regelung, wonach erst ab einem jährlichen Wasserverbrauch

von 500 m³ ein Fettabscheider nachträglich einzubauen ist, sicherstellen, dass alle Betriebe, die pro Jahr mehr als 500 m³ Abwasser aufweisen (inklusive Sanitärbereich, jedoch ohne den Wasserverbrauch von im Gebäude wohnenden Personen), den Anforderungen der DIN unterworfen werden. Vom Gesamtwasserverbrauch der Gaststätte würden im Haus lebende Personen mit 50 m³ pro Person und Jahr berücksichtigt werden.

Zur Ermittlung der Küchenabwassermenge den Einbau zusätzlicher Sonderwasserzähler für die Toilettenanlage der Gaststätte und für die evtl. im Haus befindliche Wohnung zu fordern und diese jährlich abzulesen, dürfte einen unverhältnismäßig hohen bürokratischen Aufwand darstellen und wird deshalb nicht generell empfohlen.



Zur Ermittlung der Abwassermenge einer Gaststätte für die Prüfung, ob die Bagatellgrenze eingehalten oder überschritten ist, dient folgendes Beispiel:

Jahresabwassermenge einer kleineren Gaststätte	
Gemessener Jahres-Frischwasserverbrauch auf dem Grundstück	600 m ³
Drei im Gaststättengebäude wohnende Personen	á 50 m ³ /Jahr -150 m ³
Maßgebliche Abwassermenge aus Küche und Toiletten der Gaststätte	450 m ³

Nach diesem Beispiel liegt der festgestellte Abwasserverbrauch unterhalb der Bagatellgrenze von 500 m³, die Gaststätte wäre also von der Forderung nach einem nachträglichen Einbau einer Fettabscheideranlage befreit, falls nicht besondere Gründe dagegen sprechen, wie z.B. Verstopfungen durch Fettablagerung in der öffentlichen Kanalisation.

Für die Feststellung, welche Gaststätten innerhalb einer Kommune über einen Fettabscheider verfügen oder nicht und bei welchen Gaststättenbetrieben die Bagatellgrenze von 500 m³ anzuwenden ist, muss die Stadt/Gemeinde einmal eine Erhebung bei den Gaststättenbetrieben durchführen. Hierzu ist ein Erhebungsbogen an die entsprechenden Indirekteinleiter zu versenden, der nach Rücklauf von der Verwaltung wie folgt ausgewertet werden kann:

Betrieb	Fettabscheider vorhanden ¹⁾	Zahl der Essen pro Tag ¹⁾	Wasserverbrauch pro Jahr m ³ ²⁾	Gebäude bewohnt mit Personen ³⁾	Errechneter Verbrauch pro Jahr	Fettabscheider nachträglich zu fordern
Gaststätte 1 Musterstraße	nein	100	6000	0	6000	ja
Gaststätte 2 Musterweg	nein	10	600	3	450	nein

1) Angaben aus Erhebungsbogen 2) Angaben von der Verwaltung oder Erhebungsbogen
3) Angaben vom Einwohnermeldeamt oder Erhebungsbogen

Ein *Muster* für einen entsprechenden Erhebungsbogen ist als *Anhang* beigefügt.

Die Einführung einer Bagatellgrenze für den nachträglichen Einbau eines Fettabscheiders erfordert keine Satzungsänderung, hier ist die Erstellung einer *Verwaltungsanweisung* des Gemeindevorstands/Magistrats ausreichend. Eine derartige Verwaltungsanweisung für den Vollzug der

Satzung im Hinblick auf Fettabscheider könnte folgenden Inhalt haben:

„Der Einbau von Anlagen zur Leichtstoffabscheidung (Fettabscheider) gemäß DIN 4040-100 ist bei Betrieben des Gaststätten- und Hotelgewerbes und vergleichbaren Betrieben dann zu fordern, wenn

- entweder die jährliche Gesamtabwassermenge des Betriebes 500 m³ übersteigt, oder
- sonstige Feststellungen (z.B. Fettablagerungen in der Kanalisation, fettbedingte Beeinträchtigungen des Kläranlagenbetriebes) den Einbau von Fettabscheidern erforderlich machen.

Bei der Feststellung der Gesamtabwassermenge des Betriebes (Küchen- und Sozialabwasser) wird der Trinkwasserbezug aus öffentlichen oder privaten Versorgungseinrichtungen herangezogen, abzüglich des Wasserverbrauchs der im Hause ständig wohnenden Personen mit erstem Wohnsitz, wobei pro Person und Jahr 50 m³ in Abzug zu bringen sind.

Wird eine Einigung mit dem Einleiter über die in Ansatz zu bringende Abzugsmenge nicht erzielt, ist die tatsächlich anfallende Abwassermenge des Betriebes über Sonderwasserzähler, die auf Kosten des Einleiters einzubauen und zu betreiben sind, zu erfassen.

Wird die Nachrüstung einer Anlage zur Leichtstoffabscheidung gemäß DIN 4040-100 gefordert, kann eine angemessene Übergangszeit eingeräumt werden, wenn daraus für die Abwasserbeseitigung keine Probleme im Sinne des § 8 der Entwässerungssatzung zu erwarten sind.“

Fundstellen/Quellen:

- Entwässerungssatzung: Muster-satzung des HSGB, letzte Änderung vom 20.05.2009 (www.hsgb.de – Intranet/Satzungsmuster)
- Verordnung über die Eigenkontrolle von Abwasseranlagen (Abwassereigenkontrollverordnung – EKVO) vom 21.01.2000 (GVBl. I S 59), zuletzt geändert durch VO vom 23.07.2010 (GVBl. I S. 257)
- Verordnung über Anforderungen an das Einleiten von Abwasser in Gewässer (Abwasserverordnung) vom 17.06.2004 (BGBl. I S. 1108, 2625), zuletzt geändert durch Art. 1 der VO vom 19.10.2007 (BGBl. I S. 2461)
- DIN 4040-100 Abscheideranlagen für Fette – Teil 100: Anforderungen an die Anwendung von Abscheideranlagen nach DIN EN 1825-1 und DIN EN 1825-2
- DIN EN 1825-1: 2004-12, Abscheideranlagen für Fette – Teil 1: Bau-, Funktions- und Prüfgrundsätze, Kennzeichnung und Güteüberwachung; Deutsche Fassung EN 1825-1: 2004
- DIN EN 1825-2: 2002-05, Abscheideranlagen für Fette – Teil 2: Wahl der Nenngröße, Einbau, Betrieb und Wartung; Deutsche Fassung EN 1825-2: 2002

**Anhang:****Stadt Musterstadt****ERHEBUNGSBOGEN zum ABWASSERKATASTER****FÜR GASTSTÄTTEN, BETRIEBE DES BEHERBERGUNGSGEWERBES,
KANTINEN UND GROßKÜCHEN**

Die Verpflichtung zur Auskunftserteilung ergibt sich aus § 34 Abs. 3 EWS

1. Name des Betriebes:

(wenn möglich bitte Stempel)

Öffnungszeiten: von _____ bis _____

Anzahl der Beschäftigten: _____

Telefon: _____

2. Art der Gaststätte**Anzahl Sitzplätze
innen****Anzahl Sitzplätze
Terrasse/Garten****Anzahl
Betten**

<input type="checkbox"/>	Speiselokal/Restaurant			
<input type="checkbox"/>	Ausflugslokal			
<input type="checkbox"/>	Hotel und Restaurant			
<input type="checkbox"/>	Pension			
<input type="checkbox"/>	Bierlokal			
<input type="checkbox"/>	Vereinslokal			
<input type="checkbox"/>	Schnellimbiss			
<input type="checkbox"/>	Café oder Eiscafé			
<input type="checkbox"/>	Kantine			
<input type="checkbox"/>	Großküche			

3. Angaben zur Auslastung

Zahl der warmen Essen pro Tag

mittel: ca.

maximal: ca.

Zahl der kalten Essen pro Tag

mittel: ca.

maximal: ca.

Zahl der Kuchenstücke/Eisbecher pro Tag

mittel: ca.

maximal: ca.

Zahl der Übernachtungen pro Tag

mittel: ca.

maximal: ca.



4. Ist im Betriebsgebäude eine Wohnung vorhanden, deren Wasserverbrauch im Gesamtverbrauch des Betriebes enthalten ist? ja nein

Wenn ja: Wie viele Personen leben in der Wohnung/den Wohnungen mit 1. Wohnsitz: _____

5. Ist auf dem Betriebsgrundstück ein Fettabscheider vorhanden? ja nein

Falls ja:

Hersteller	Leistung l/s	Typbezeichnung	Fettfang m ³	Schlammfang m ³

Genehmigung des Fettabscheiders: _____

Datum, Aktenzeichen und Genehmigungsbehörde:

Genehmigungsunterlagen liegen nicht mehr vor, es können keine Angaben gemacht werden

Rhythmus der Entleerungen des Fettabscheiders: monatl. vierteljährl. jährl.

Gesonderte Entsorgungsbelege vorhanden: ja nein

Datum der letzten Entsorgung: _____

Welche Firma führt die Entleerung des Fettabscheiders durch? _____

Findet eine Sachverständigenkontrolle des Abscheiders statt?

nein ja, wie häufig? _____

Hat bisher eine Generalinspektion mit Dichtheitsprüfung des Abscheiders stattgefunden?

nein ja, wann? _____

6. Falls der Betreiber des Unternehmens nicht Grundstückseigentümer ist, bitte Namen und Anschrift des Grundstückseigentümers angeben:

Alle Angaben werden vertraulich behandelt.

Ort, Datum

(Unterschrift)