

TRINKWASSER- INFORMATION 2021

TRINKWASSERINFORMATION FÜR
DAS JAHR 2021 (STAND DEZEMBER)
FÜR DIE GEMEINDE MURTEN
INKLUSIVE ORTSTEILE:

Allgemeine Information:

Gesamthärte	franz. Härtegrad	Bezeichnung
0 bis 0.7 mmol/l	0 bis 7 Grad fH	sehr weich
0.7 bis 1.5 mmol/l	7 bis 15 Grad fH	weich
1.5 bis 2.5 mmol/l	15 bis 25 Grad fH	mittelhart
2.5 bis 3.2 mmol/l	25 bis 32 Grad fH	ziemlich hart
3.2 bis 4.2 mmol/l	32 bis 42 Grad fH	hart
über 4.2 mmol/l	über 42 Grad fH	sehr hart

Total entnommene Trinkwasseranalysen im Jahr 2021: 176

Nicht konforme Trinkwasseranalysen im Jahr 2021: 38

Bei weiteren Fragen können Sie uns gerne kontaktieren unter: info@ibmurten.ch

Murten (inklusive Burg, Altavilla)

- > Gesamthärte: 21 bis 36 °fH (franz. Härtegrade)
(Details pro Zone ersichtlich unter www.ibmurten.ch)
- > Nitratgehalt: 7 bis 19 mg/l
- > Herkunft: 22 % Quellwasser mit einer UV-Anlage (Ultraviolett) behandelt
5 % Grundwasser
73 % Aufbereitetes Seewasser (Filtration, Ozonisierung, flüssiges Chlordioxid)

Qualität (Trinkwasseranalysen 2021), Versorgungsgebiet Murten:

Konforme Trinkwasseranalysen: 76

Nicht konforme Trinkwasseranalysen: 9

Gründe wegen nicht Konformität: 3 wegen Chlorothalonil.

Von den 76 untersuchten Proben waren 6 Proben wegen Überschreitung der mikrobiologischen Maximalwerte im Wert vermindert. Nach den vorgenommenen Massnahmen entsprachen die Proben den Anforderungen.

Alle restlichen Proben (ausser Chlorothalonil) entsprachen soweit untersucht den chemischen und mikrobiologischen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung.

2021-Büchslen / Jeuss

- > Gesamthärte: 25 bis 33 °fH (franz. Härtegrade)
- > Nitratgehalt: 9 bis 16 mg/l
- > Herkunft: 100 % TWB (Trinkwasserverbund Bibera)
Zusammensetzung: 70 % Quellwasser (mit UV-Anlage behandelt)
und 30 % aufbereitetes Seewasser (mit Filtration, Ozonisierung, flüssiges Chlordioxid).

Qualität (Trinkwasseranalysen 2021), Versorgungsgebiet Büchslen / Jeuss:

Konforme Trinkwasseranalysen: 5

Nicht konforme Trinkwasseranalysen: 0

Alle Proben entsprachen soweit untersucht den chemischen und mikrobiologischen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung.

2021-Courlevon

- > Gesamthärte: 33 bis 35 °fH (franz. Härtegrade)
- > Nitratgehalt: 17 bis 18 mg/l
- > Herkunft: 100 % TW-Versorgung von Cressier
Zusammensetzung 100 % Grundwasser (Filtration und Oxidation)

Qualität (Trinkwasseranalysen 2021), Versorgungsgebiet Courlevon:

Total entnommene Trinkwasseranalysen: 31

Nicht konforme Trinkwasseranalysen: 16

Von den 31 untersuchten Proben war 16 Proben wegen Überschreitung der mikrobiologischen Maximalwerte im Wert vermindert. Nach den vorgenommenen Massnahmen entsprachen die Proben den Anforderungen.

2021-Lurtigen

- > Gesamthärte: 32 bis 36 °fH (franz. Härtegrade)
- > Nitratgehalt: 16 bis 22 mg/l
- > Herkunft: 88 % Quellwasser (Chloriert)
12 % Grundwasser (Chloriert)

Qualität (Trinkwasseranalysen 2021), Versorgungsgebiet Lurtigen:

Total entnommene Trinkwasseranalysen:	29
Nicht konforme Trinkwasseranalysen:	5
Gründe wegen nicht Konformität:	3 wegen Chlorothalonil

Von den 29 untersuchten Proben war 2 Proben wegen Überschreitung der mikrobiologischen Maximalwerte im Wert vermindert. Nach den vorgenommenen Massnahmen entsprachen die Proben den Anforderungen.

Alle restlichen Proben (ausser Chlorothalonil) entsprachen soweit untersucht den chemischen und mikrobiologischen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung.

2021-Salvenach

- > Gesamthärte: 20.8 bis 21.9 °fH (franz. Härtegrade)
- > Nitratgehalt: 10 bis 12 mg/l
- > Herkunft: 5 % Grundwasser
95 % Aufbereitetes Seewasser (Filtration, Ozonisierung, flüssiges Chlordioxid)

Qualität (Trinkwasseranalysen 2021), Versorgungsgebiet Salvenach:

Total entnommene Trinkwasseranalysen:	35
Nicht konforme Trinkwasseranalysen:	8
Gründe wegen nicht Konformität:	2 wegen Chlorothalonil

Von den 35 untersuchten Proben war 6 Proben wegen Überschreitung der mikrobiologischen Maximalwerte im Wert vermindert. Nach den vorgenommenen Massnahmen entsprachen alle Proben den Anforderungen.

Alle restlichen Proben (ausser Chlorothalonil) entsprachen soweit untersucht den chemischen und mikrobiologischen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung.