

SO BLEIBT ALLES DUFTE

Ob Abluft oder Umluft beim Kochen zum Einsatz kommt, hängt neben den baulichen Voraussetzungen von den Vorlieben der Bauherrschaft ab. Silke Fischer von Wesco erklärt Vor- und Nachteile der Systeme und worauf es bei den unterschiedlichen Dunstabzügen ankommt, damit dem ungetrübten Kochspass nichts im Wege steht.

INTERVIEW LINA GIUSTO



SILKE FISCHER
Leiterin Marketing &
Kommunikation

Wesco
wesco.ch

Silke Fischer, worauf müssen Bauherren bei der Auswahl des Dunstabzugs achten?

In erster Linie sollten sie ihre Küche nach ihrem individuellen Geschmack gestalten, denn für alle Küchenplanungen gibt es hochwertige Dunstabzugslösungen, die einen ungetrübten Kochspass ohne störenden Dunst, Geruch und Lärm ermöglichen. Die Wahl der Abzugslösung beginnt mit dem Entscheid, ob sich das Kochfeld an der Wand oder auf einer Insel befindet. Sollte eine Absaugung nach unten in Betracht kommen, muss die Beleuchtung des Kochfeldes bereits in der Planung mitberücksichtigt werden, damit Durchblick beim Kochen garantiert ist. Steht das Grobkonzept, kommen die technischen Eigenschaften des Dunstabzugs zum Tragen: Habe ich die Wahl, Dunst und Geruch nach draussen abzuführen (Abluft), oder wird die Luft gereinigt und verbleibt im Raum (Umluft)? Wie gut ist die Absaugleistung, wie effizient werden Dunst und Geruch erfasst, wie hoch ist der Geräuschpegel, und wie reinigungsfreundlich ist das Gerät? Im Falle einer Umluftlösung stellen sich Fragen nach der Häufigkeit des Filterwechsels und wie viel Aufwand für den Nutzer damit verbunden ist.

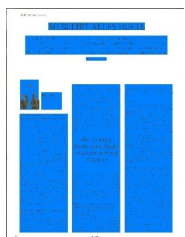
Abluft oder Umluft: Worin unterscheiden sich die beiden Systeme?

Bei Dunstabzügen mit Abluft werden Raumluft und Dünste angesaugt, über Fettfilter gereinigt und via Mauerkasten oder Kamin nach draussen geblasen. Der Ventilator sitzt dabei in der Dunstabzugshaube oder ist separat als externer Lüfter oder als Fassadenventilator platziert. Bei Dunstabzügen mit Umluft werden Dünste angesaugt, über Fett- und Geruchsfilter gereinigt und wieder in den Raum zurückgeführt. Eine tiefe Geschwindigkeit der Luft, die durch den Geruchsfilter strömt, sorgt dafür, dass die Aktivkohle Geruchsmoleküle optimal adsorbieren kann. Die Geruchsfilter mit Aktivkohle werden je nach Herstellerangaben vier Mal pro Jahr bis alle fünf Jahre einmal ausgetauscht. Regenerative Geruchsfilter sind dagegen selbstreinigend und müssen nicht ausgetauscht werden. Bei beiden Systemen

«Bei Minergie-
bauten sind Abluft-
lösungen sehr gut
möglich.»

Silke Fischer

muss das Fett aufgefangen werden. Dazu werden die Fettfilter regelmässig, so alle drei bis sechs Wochen, im Geschirrspüler gereinigt, um einen langen, wartungsfreien Betrieb sicherzustellen. Bei Berbel-Produkten



mit Zentrifugalabscheidung im patentierten Berbel-Prinzip wird stattdessen die Fettaufgangschale einfach ausgewaschen.

Abluftsysteme funktionieren bei Minergie- oder Neubauten nicht und seien Energieverschwender. Was hat es mit diesen Vorurteilen auf sich?

Das ist so nicht richtig: Bei Minergiebauten sind Abluftlösungen sehr gut möglich und dank der höheren Luftreinigungseffizienz auch klar empfehlenswert. Die Wohnungslüftung wird durch eine Abluftlösung mit dazugehöriger Frischluftzufuhr nicht beeinträchtigt. Das Problem bei dichten Gebäuden ist nicht die Abluftlösung, sondern die Zuluft.

Warum?

Während bei älteren Gebäuden Luft automatisch durch undichte Fenster und andere Zuluftöffnungen einströmt, muss die Ersatzluft bei dichten Gebäuden aus lufthygienischen Gründen durch das Öffnen von Fenstern oder mit Zuluftkomponenten aktiv oder passiv zugeführt werden. In der Gesamtenergiebetrachtung eines Hauses oder einer Wohnung spielt der Stromverbrauch der Dunstabzugshaube, unabhängig ob im Umluft- oder Abluftbetrieb, nur eine unbedeutende Rolle. Auch wenn die erforderlichen Energiekosten für die Erwärmung der bei der Abluft notwendigen Zuluft bei lediglich 57 Franken pro Jahr liegen, ist dieser Betrag niedriger als die jährlichen Kosten für Ersatz-Geruchsfilterkassetten, die bei Umluftlösungen zum Einsatz kommen.

Wann sollte man welches System wählen?

Bei einem konventionellen Neubau sollte im Hinblick auf eine höhere Raumluftqualität nach Möglichkeit ein Abluftsystem gewählt werden. Solche Systeme zeichnen sich durch eine hohe Absaugleistung und eine hohe Effizienz aus und sorgen für einen kompletten Luftaustausch. Mit dem Einsatz externer Ventilatoren sind sie im Betrieb sehr

leise. Die bauliche Voraussetzung für ein Abluftsystem ist eine Lüftungsverbindung ins Freie. Kann die Abluft nicht oder nicht sinnvoll realisiert werden, ist ein Umluftsystem zu wählen. Für eine gute Luftqualität ist es wichtig, die Geruchsfilter regelmässig zu tauschen und die Nachlauf Funktion des Dunstabzugs stets zu nutzen. Eine Ausnahme bilden selbstreinigende, regenerative Geruchsfilter, mit denen die meisten Dunstabzugshauben nachgerüstet werden können.

Welche Vorteile haben Deckenlüfter?

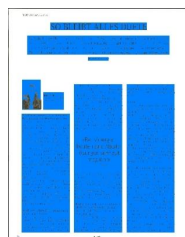
Generell sind es zwei Dinge, die für den Deckenlüfter sprechen: Warmer Dampf, damit auch Fette und Gerüche, steigt nun mal nach oben. Dunstabzüge, die oberhalb des Kochfeldes korrekt angebracht sind, können diese effizient erfassen und die Luft reinigen respektive austauschen. Die Decke und die umliegenden Möbel werden bei korrekter Anwendung nicht fettig. Da die Physik nicht überlistet werden muss, sind hochwertige Deckenlüfter in der Regel leiser und effizienter als Abzüge nach unten. Eine in den Dunstabzug integrierte LED-Beleuchtung sollte blendfrei und angenehm sein und so die Voraussetzung für den perfekten Durchblick beim Kochen schaffen.

«Die Voraussetzung für ein Abluftsystem ist ein Lüftungskonzept.»

Silke Fischer

Was spricht gegen das Anbringen des Dunstabzugs an der Wand oder der Decke?

Prinzipiell müssen wir zwischen dem Kochfeld an der Wand und auf der Kochinsel unterscheiden. Bei einer klassischen Wandhaube können sich Hochgewachsene den



Kopf stossen – dem kann man mit Einbauhauben mit kurzem Auszug, Huttenlüftern oder «schrägen» Kopffreihauben entgegen. Sprechen wir von einer Aussenwand, kann man eine Abluftlösung mit kurzem Leitungsweg planen. Bei der Kochinsel unterscheiden wir zwischen Hauben, die Kopffreiheit gewähren oder eben nicht. Klassische T-Hauben, über einer Kochinsel montiert, stehen einer freien Sicht im Weg. Sie können durch dekorative Deckenlifthauben, die in der Höhe verstellbar sind, ersetzt werden. Diese bieten neben ihrem wohnlichen Charakter oft Zusatzfunktionen, zum Beispiel eine Wohnraumbeleuchtung mit einstellbarer Farbtemperatur. Oder man plant mit einer Kochfeldabsaugung: Hier bleibt die freie Sicht erhalten. Prinzipiell sind Abluftlösungen auf einer Kochinsel aufwendiger zu realisieren, als wenn an einer Aussenwand gekocht wird. Es gibt auch gute Umluftlösungen mit regenerativen Geruchsfiltern.

Wie gut funktionieren Downdraft-Systeme?

Dunstabzüge, die den Dunst nach unten in die Kochinsel abziehen, gibt es in unterschiedlichen Ausführungen und Qualitäten. In den letzten Jahren ist ein regelrechter Boom um sie entstanden. Ihre Vorteile liegen auf der Hand: In offenen Wohnküchen halten sie, wie auch die Deckenlüfter, die Sicht auf Gäste, Kinder und das Geschehen am Tisch im Allgemeinen frei. Weil sie, anders als die in den letzten Jahrzehnten produzierten herkömmlichen Dunstabzüge, den Dunst nach unten absaugen, sind sie der Hingucker auf jeder Party. Zudem kommt zusammen, was zusammengehört: der Dunstabzug und das Kochfeld. Insbesondere bei der Kochfeldabsaugung – wenn beide Produkte als Einheit entwickelt wurden – muss nur ein Gerät bedient werden. Auch weiss das eine vom anderen, was es gerade macht.

Wie schafft es die Technik, warme Luft, die

automatisch steigt, nach unten zu holen?

Dass warme Luft nach oben steigt, ist allgemein bekannt. Beim Dunstabzug nach unten muss dieses Verhalten «überlistet» werden. Deshalb gilt es, bei der Auswahl des Geräts, aber auch bei der Zubereitung von Speisen ein paar Punkte zu beachten. Damit Dunstabzüge nach unten den Dunst effektiv absaugen können, muss die Luftleistung des eingebauten Lüfters höher sein als zum Beispiel bei einer Inselhaube. Verwenden Sie wenn möglich eher tiefe Töpfe. Es ist einfacher, den Dunst nahe bei tiefen Töpfen abzusaugen als aus der Distanz bei hohen Töpfen. Bei höheren Kochtöpfen – zum Beispiel beim Kochen von Spaghetti – oder bei weniger leistungsstarken Geräten kann der «Löffeltrick» angewendet werden: Dabei wird ein Kochlöffel unter den Topfdeckel gelegt, die Lücke zwischen Topf und Deckel zeigt in Richtung Absaugöffnung. Beim Kochen verflüchtigt sich der Dunst dann in Richtung Absaugöffnung und wird so vom Dunstabzug besser erfasst.

Gibt es noch andere Lösungen, die für angenehme Luft in der Küche sorgen?

Ergänzend zur Lüftung via Fenster sind Lüftungssysteme, die alle Räume in ein Gesamtkonzept integrieren, selbstverständlich möglichst. Das Lüftungssystem ist unabhängig davon, welche Art von Abzug in der Küche eingesetzt wird, solange dieser mit dem Gesamtkonzept kommunizieren kann. Tragend für die Küche bleibt jedoch der Dunstabzug. Die Teillösungen werden intelligent aufeinander abgestimmt. Generell sind Wohnungslüftungen nicht für das schnelle und effektive Abführen von Kochabluft ausgelegt. Aufgrund des geringen Luftaustausches dauert das Abführen von fett- und geruchsbelasteter Abluft sehr lange, und die in der Luft enthaltenen Partikel lagern sich an Decken und Wänden, auf Möbeln und Textilien ab. ✧