

DUNSTABZÜGE. Der Dunstabzug ist ein zentrales, jedoch oft unterschätztes Element der Küche. Neue Möglichkeiten machen es einfacher, die ideale Lösung für die Kundschaft zu finden. Für eine gute Beratung muss der Schreiner stets auf dem aktuellen Wissensstand sein.

Dunst geht, Zufriedenheit bleibt

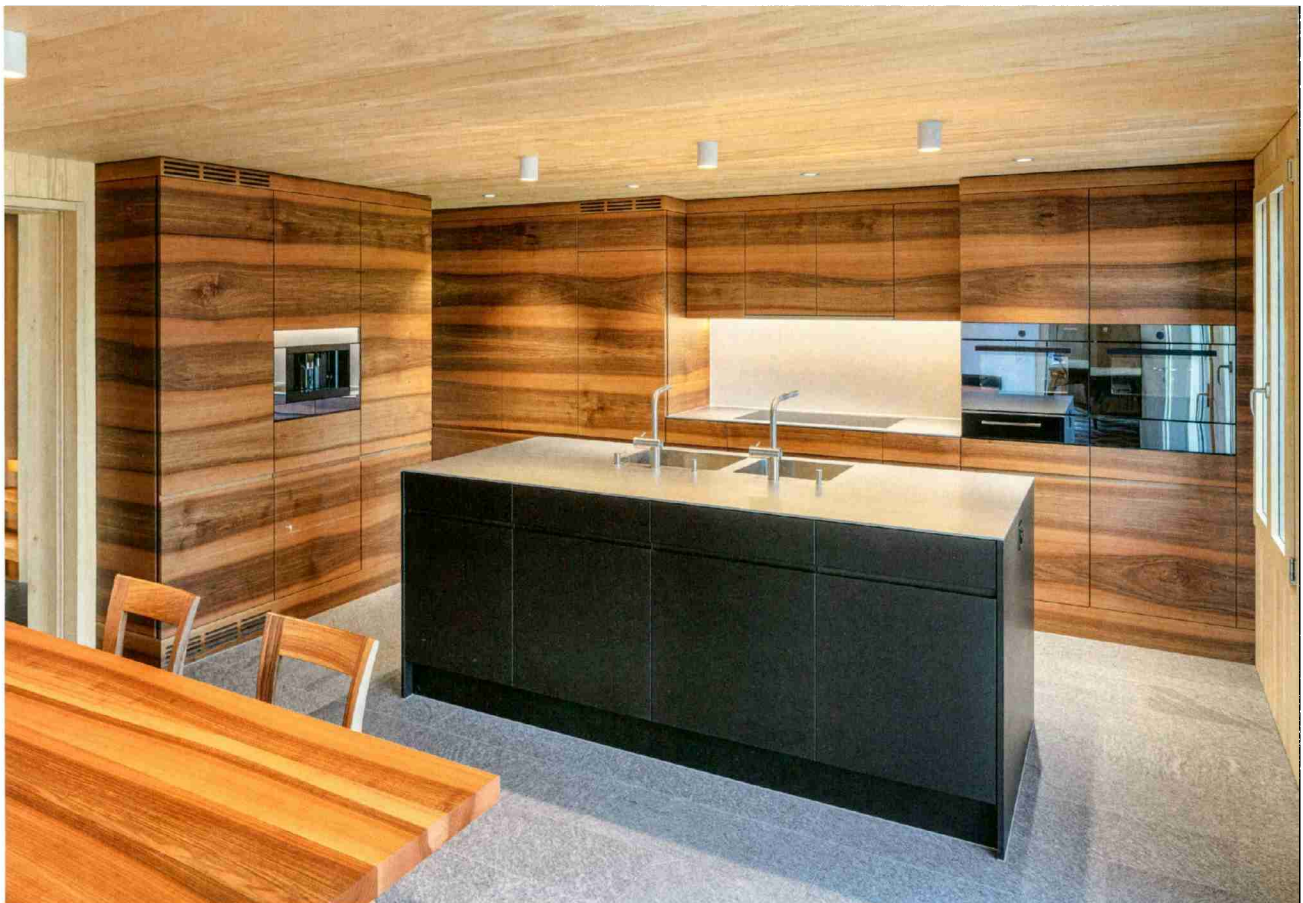


Bild: Warner Ruedi Personal AG



Die Auswahl und Definition der Küchengeräte ist bei jedem Küchenprojekt ein zentraler Bestandteil der Beratung und für einen Grossteil der Kundschaft sehr wichtig. Die Geräte machen einen wesentlichen Teil der Funktionalität einer Kucheneinrichtung aus und stellen einen grossen Kostenfaktor dar. Die Dunstabzugslösung wird oft etwas vernachlässigt und unterschätzt, da sie lediglich als notwendige Apparatur zum Wegtransport der Kochdünste angesehen wird. Zu Unrecht, denn die passende Lösung trägt einen wesentlichen Teil zur Luft- und Wohnqualität und somit zur Gesundheit der Personen im Haushalt bei. Probleme zeigen sich erst mit der Nutzung der Kucheneinrichtung und können im Nachhinein oft nicht mehr ohne grössere Änderungen behoben werden.

Gesamtheitliche Betrachtung

«Das Thema Luft und Luftqualität hat für unser Verständnis in der Küche einen zu tiefen Stellenwert und findet zu wenig Beachtung», sagt Markus Schraner, Bereichsleiter Küchenlüftung bei der Wesco AG. «Viele nachträgliche Ärgernisse könnten in einer frühen Planungsphase vermieden werden. Aus unserer Sicht ist eine gesamtheitliche Betrachtung im Bereich Lüftung sehr wichtig.» Das Unternehmen mit Sitz in Wettlingen AG hat langjährige Erfahrung und bietet neben Dunstabzügen in allen Ausführungen auch Produkte und Dienstleistungen rund um das Thema Gebäudelüftung an. Um die Zufriedenheit der Kundschaft mittel- und langfristig sicherzustellen, braucht es die Beratungskompetenz aufseiten des Schreiners. Um diese hochzuhalten, lohnt sich eine regelmässige Information zum Stand der Technik, zu den aktuellen Trends und zu neuen Produkten am Markt.

Neue Lösungen definieren die Trends

In den letzten Jahren ist im Bereich Küchenlüftung einiges in Bewegung geraten, daher lohnt sich ein Wissens-Update. Zwei Themen lassen sich besonders hervorheben. Einerseits haben sich Kochfelder mit integriertem Dunstabzug am Markt etabliert. Die anfängliche Skepsis ist einer breiten Akzeptanz gewichen, jeder namhafte Hersteller hat heute entsprechende Geräte und Lösungen im Angebot. «Der Trend geht in Richtung Kochfeldlüftung und praktisch unsichtbar integrierte Lösungen, das merken wir bei der Beratung deutlich», sagt Werner Burri, Verantwortlicher für den Küchenverkauf bei der Vogel Design AG in Ruswil LU. «Die Kochfeldlüftung punktet vor allem im ästhetischen Bereich und ist bei Inselsituationen sehr beliebt. Der Dunstabzug lässt sich praktisch unsichtbar realisieren, eine markante Inselhaube, die von der Decke herunterragt, fällt weg, und die Kopffreiheit ist gewährleistet», ergänzt Burri. Zusätzlich muss nur ein Gerät bedient werden. Sobald das Kochfeld eingeschaltet wird, aktiviert sich auch der Abzug. So ist das System optimal abgestimmt.

Gerüche eliminieren

Als zweite, wesentliche Neuerung der letzten Jahre können die stark weiterentwickelten Umluftlösungen genannt werden. Bei Umluft kommen Filter zum Einsatz, welche die angesogene Luft reinigen und wieder in den Raum entlassen. Neben der Filterleistung, die sich in den letzten Jahren verbessert hat, ist ein wesentlicher Aspekt der Wechselintervall. Mit hochwertigen Aktivkohlefiltern lässt sich heute ein Intervall von bis zu fünf Jahren erreichen. Es stehen jedoch auch völlig wartungsfreie Filtersysteme für den Umluftbetrieb zur Verfügung. Wesco hat mit dem innovativen Geruchsfilter «Plasmamade» ein Produkt im Angebot, das Gerüche nicht absorbiert,



sondern gänzlich eliminiert. Der wartungsfreie Filter kann herstellerunabhängig eingesetzt werden.

Diese Entwicklungen eröffnen neue, interessante Möglichkeiten. «Ein gutes Beispiel sind freistehende Kochinseln bei Umbausituationen. Früher war dies unmöglich oder liess sich nur mittels aufwendiger baulicher Anpassungen wie dem Einlegen von Abluftkanälen in Boden oder Decke realisieren. Heute lassen sich solche Lösungen mit hochwertigen Umluftgeräten sehr gut verwirklichen», sagt Marcel Halbheer, Productmanager bei der Element-Küchen AG. Das Unternehmen mit zehn Standorten in der Schweiz ist als exklusiver Partner für Schreinerereien auf Küchen spezialisiert.

Individuelle Beratung

Mit der technischen Entwicklung der letzten Jahre wird klar: Bei der Wahl des Systems gibt es kein pauschales Richtig oder

Falsch. Entscheidend ist der Kundenwunsch, den der Schreiner mittels guter Beratung

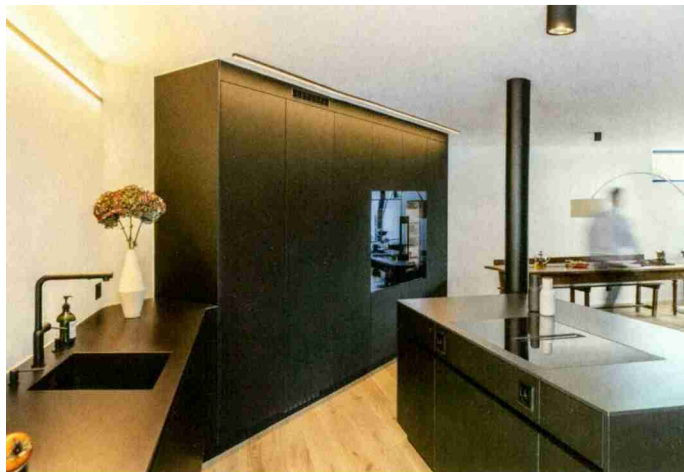
in eine konkrete Lösung umwandeln muss. «Die Systemwahl ist oft von der baulichen Situation abhängig. Bei Umbauten wird die Küche häufig so umgestaltet, dass es baulich nicht mehr möglich ist, eine Abluftlösung einzubauen», sagt Werner Burri. Hier komme dann die Umluftlösung ins Spiel. «Es gibt auch Kunden, die aus ökologischen Überlegungen Umluft wünschen, da sie im Winter die warme Luft nicht ins Freie entlassen möchten», führt Burri weiter aus.

Gestaltungswünsche im Zentrum

«Wenn der Kundschaft die bestmögliche Luftqualität wichtig ist, dann ist Abluft die bessere Empfehlung, da nebst den Fett- und Geruchspartikeln auch die Feuchtigkeit gänzlich abtransportiert wird», erklärt Markus Schraner. Ebenso punkte Abluft mit geringeren Unterhaltskosten, da kein regelmässiger Filterwechsel nötig sei. Bei der Bestimmung der passenden Einbauart sind dann primär die Gestaltungswünsche der



Kochfeldabzüge liegen im Trend. Sie bestechen durch reduzierte Formen und mehr Kopffreiheit bei Inselfituationen.



Dank neuer Umluftlösungen auch im Umbau ohne bauliche Veränderungen möglich: Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug.



Kundschaft ausschlaggebend. «Im Trend liegen einerseits unauffällige Dunstabzugslösungen und andererseits solche, die in die Umgebung integriert sind, als Designobjekt in Form eines Beleuchtungskörpers beispielsweise», sagt Schraner. Zur Entscheidung tragen auch Punkte wie die Lautstärke des Geräts im Betrieb, die Lösung für die Arbeitsbeleuchtung bei Kochfeldabzügen und die Wahl der Gerätemarke bei. «Wichtig ist, dass der Kundschaft die Vor- und Nachteile klar aufgezeigt werden. Die Lösung muss

schliesslich technisch und gestalterisch funktionieren und möglichst mit dem Kundenwunsch übereinstimmen», erläutert Marcel Halbheer. Zu diesem Zweck aktualisiere die Element-Küchen AG laufend ihre Ausstellungen, denn es sei empfehlenswert, eine Auswahl an aktuellen Modellen jedes Einbautyps vor Ort zeigen zu können. «Natürlich bieten wir auch immer die Möglichkeit, beim Hersteller oder der Hauptvertretung des Gerätelieferanten vorbeizugehen, um die Dunstabzüge in Aktion zu



erleben», sagt Halbheer. «Dies gibt dem Kunden die erforderliche Entscheidungssicherheit.»

Abluft und Minergie sind kombinierbar

Es erscheint allzu logisch: Abluft und Energiesparen können nicht zusammen funktionieren. Das Gerücht, dass Dunstabzüge, die mit Abluft funktionieren, bei Minergie zertifizierten Bauten nicht erlaubt sind, hält sich daher hartnäckig. Tatsächlich stellen Minergie keine Ansprüche, die über die SIA-Normen hinausgehen, stellt Robert Minovsky fest, Leiter Technik bei der Geschäftsstelle Minergie in Basel. «Der Minergie-Standard enthält keine Anforderungen an die Art der Dunstabzugshaube. Es dürfen also sowohl Abluft- als auch Umluft-Dunstabzugshauben eingesetzt werden.» Bei Abluft muss allerdings das Nachströmen der Ersatzluft gelöst und im Betrieb kontrolliert werden. Bei laufendem Dunstabzug darf kein Unterdruck im Gebäude entstehen, und Aussenluftdurchlässe müssen nach der Nutzung des Abzugs wieder verschlossen werden, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden. Mögliche Lösungen sind hier Fenster mit automatischem Antrieb oder Kontaktschalter. «Wichtig ist, dass mit der Bauherrschaft frühzeitig geklärt wird, welches System zum Einsatz kommen wird. So kann sichergestellt werden, dass das passende Lüftungssystem und die notwendigen Vorkehrungen wie beispielsweise Steigzonen eingeplant werden können», sagt Minovsky. Interessant ist dabei auch der kostenmässige Vergleich. Der Energieverlust bei Abluftlösungen durch das Abführen der warmen Raumluft, begrenzt auf die Dauer des Kochvorgangs, liegt bei zirka 50 Franken pro Jahr und kann somit vernachlässigt werden.

Das Beste aus beiden Systemen nutzen

Abluft und Umluft können auch zusammen funktionieren und für jede Situation die optimale Betriebsart bieten. Wesco hat mit «Multiflow» ein entsprechendes System im Angebot. Das Umschalten der Funktion passiert mittels Sensor-Touch-Schalter an der Bedienblende des Geräts. So kann beispielsweise im Sommer und bei intensivem Kochbetrieb die Abluffunktion genutzt und im Winter zwecks Energieeinsparung mit Umluft gearbeitet werden. Um das Zusammenspiel zwischen Dunstabzug und Nachströmen der Luft bei Abluftbetrieb zu regeln, hat Wesco mit «Autoswitch» ein ergänzendes System entwickelt, das mittels Sensor am Fenster regelt, in welchem Modus der Dunstabzug läuft. Ist das Fenster geöffnet, wird automatisch Abluft genutzt. Wird der Fensterflügel geschlossen, wechselt das Gerät zur Umluftfunktion.

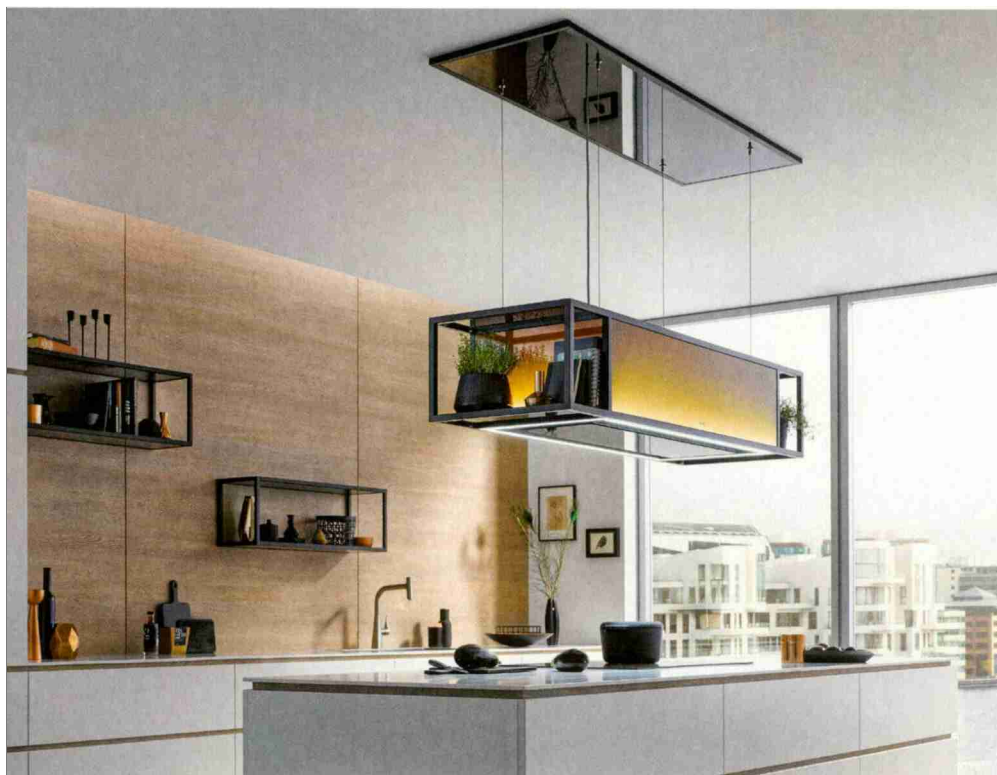
Gefahrenherde erkennen

Oft wird bei der Planung zu wenig berücksichtigt, dass Situationen mit Holzfeuerungen in der Nähe der Kochstelle für Probleme sorgen können.

Eine Holzfeuerung braucht für den Verbrennungsvorgang Frischluft. Ohne direkte Zufuhr von aussen wird diese aus der Raumluft bezogen. Wird nun ein Dunstabzug mit Abluffunktion betrieben, entsteht ein Unterdruck im Raum. Dieser kann die Verbrennung beeinträchtigen und die giftigen Rauchgase, die der Dunstabzug aus dem Verbrennungsraum ansaugt, können sich in der Raumluft verteilen. Es lohnt sich, solche Themen bereits in der Planungsphase zu beachten, um die optimale Lösung zu erreichen. Denkbar in diesem Zusammen-



hang ist eine separat gelöste Zuluft oder der Einsatz eines Dunstabzugs mit Umluft. Vorsicht ist auch geboten, wenn die Kochstelle mit Gas betrieben werden soll. Hier muss zwingend ein Abluftsystem zum Einsatz gelangen, da ein Umluftgerät die gesundheitsschädlichen CO₂-Gase nicht aus der Luft filtern kann.



Eine moderne Inselhaube kann als Gestaltungsmittel eingesetzt werden.

Die Luftrückführung optimal lösen

Bei Umluftgeräten, speziell bei Kochfeldlüftungen, ist die korrekte Rückführung der Abluft ein wichtiges Thema, das bei der Planung der Küchenmöbel berücksichtigt werden muss. Als genereller Austrittspunkt bietet sich der Sockelbereich an. Dabei sollte beachtet werden, dass eine von der bedienenden Person abgewendete Seite des Möbels gewählt wird, um unangenehme Zugluft an den Füßen zu vermeiden. Weiter muss die Führung der Abluft im Möbel

und die Art des Austritts konstruktiv gelöst werden. Zu diesem Zweck lässt sich das Zubehör des Herstellers einsetzen, das passende Kanäle sowie Lüftungsgitter enthält. «Wir empfehlen immer, das originale Zubehör einzuplanen, da eine geführte Rückluft bis zum Luftaustritt in den Raum Ablagerungen von Feuchtigkeit, Fett und Geruch an Möbeloberflächen verhindert und somit hygienischer ist und Schäden am Möbel vorbeugt», betont Markus Schraner. Der Nachteil dieser Ausführung sind



deutlich sichtbare Lüftungsgitter an Sichtteilen. Muss die Rückluft aus ästhetischen Gründen unsichtbar gelöst werden, dann bieten sich diverse konstruktive Tricks an. Oft wird der Küchensockel zu diesem Zweck mit einzelnen Sockelfüssen statt durchgehenden Teilen ausgeführt, um die Luftzirkulation im Sockel zu gewährleisten. Der Luftauslass kommt dann im oberen Bereich des Sockelvorderstücks zu liegen, welches weniger hoch ausgeführt wird und so die Luft entweichen lässt. Im Zusammenhang mit dem Sockel kann auch die Bodenluft von Sichtseiten oder Sichtrückwänden entsprechend eingeplant werden. Eine weitere Möglichkeit zur unsichtbaren Abführung der Luft sind nach oben versetzte Zwischenböden im Möbel, welche die Abluft über den Möbelvorsprung zum Sockel entweichen lassen.

Wettbewerbsvorteil durch mehr Wissen

Wer mehr weiss, berät die Kundschaft besser, plant, produziert und montiert sicher.

Das Resultat sind zufriedene Kunden und ein deutlicher Wettbewerbsvorteil im stark umkämpften Küchenmarkt. Um dieses Ziel zu erreichen, lohnt sich eine Weiterbildung auch im Lüftungsbereich. Wesco bietet mit seiner Academy am Sitz in Wettingen kostenlose Schulungsmodulare für Fachleute im Umgang mit der gesamten Lüftungsthematik an. Zusätzlich steht online ein Ratgeber rund um das Thema Küchenlüftung zur Verfügung, der viele Fragen zum Thema Lüftung zusammenfasst und beantwortet. Ganz nach dem Motto: «Damit der Dunst geht und die Zufriedenheit bleibt.» Für die erfolgreiche Kundenberatung lohnt es sich, einen Überblick zu den Vor- und Nachteilen der unterschiedlichen Systeme zu haben.

ROLAND WILDI

→ www.elementkuechen.ch

→ www.vogeldesign.ch

→ www.minergie.ch

→ www.wesco.ch



Bild: Markus Schraner (Wesco AG)

**Im Oberbau integriert,
erscheint die filigrane
Einbauhaube fast
unsichtbar.**

SYSTEME IM VERGLEICH

Abluft

+

- Fett, Geruchspartikel, Feuchtigkeit und CO₂ werden direkt nach draussen geführt.
- Keine zusätzliche Geruchsfiltrierung nötig.
- Beste Luftqualität im Wohnraum.

-

- Bauliche Massnahmen und Mehrkosten für Abluft, Ersatzluft und evtl. Steuerung nötig.
- Wärmeverluste resp. Zugerscheinungen im Winter (warme Luft wird abgesaugt, Nachströmung von kalter Aussenluft).
- Kann zu erheblichen Unterdrücken und zu wenig Abluft führen, falls die Ersatzluft nicht gewährleistet ist.

Umluft

- Es findet kein Luftaustausch mit der Aussenluft statt (kein Unterdruck, kein Wärmeverlust).
- Keine zusätzlichen Kosten für bauliche Massnahmen und evtl. Steuerung nötig.
- Beim Einsatz eines Plasmafilts wartungsfrei.

- Gesundheitsschädliche Abgase von Gaskochherden werden nicht abgeführt.
- Aktivkohlefilter müssen regelmässig ersetzt werden.
- Feuchtigkeit bleibt im Raum, wird nicht abtransportiert.

Kombination Abluft/Umluft

- Betrieb (Abluft/Umluft) kann der Kochsituation bzw. den Witterungsbedingungen entsprechend gewählt werden.

- Aktivkohlefilter müssen regelmässig ersetzt werden (je nach Betrieb kann das Intervall verlängert werden).
- Bauliche Massnahmen und Mehrkosten für Abluft, Ersatzluft und evtl. Steuerung nötig.