

"Entscheidend ist der Energieverbrauch der Geräte" : Bauökologe Ueli Kasser zur Nachhaltigkeit im Küchenbau

Autor(en): **Liechti, Richard**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **86 (2011)**

Heft 3

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-247630>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bauökologe Ueli Kasser zur Nachhaltigkeit im Küchenbau

«Entscheidend ist der Energieverbrauch der Geräte»

Holz- oder Metallküche? Granit- oder Chromstahlabdeckung? Glaskeramik- oder Induktionsherd?

Baugenossenschaften, bei denen die Nachhaltigkeit nicht an der Küchentür aufhört, sollten

bei solchen Entscheiden auch ökologische Kriterien berücksichtigen. Wer auf langlebige Materialien

und energiesparende Geräte setzt, ist schon mal auf dem richtigen Weg. Das sagt Ueli Kasser,

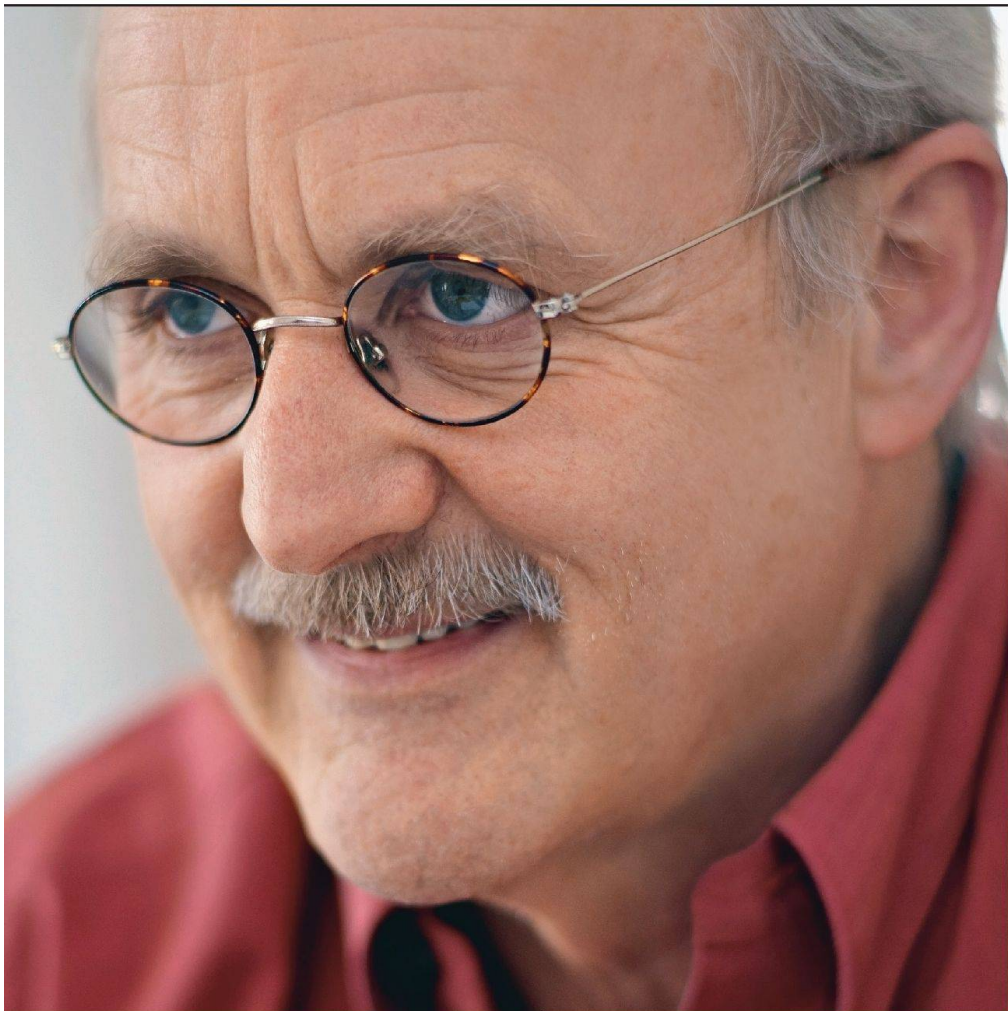
einer der führenden Bauökologen in der Schweiz.

Wohnen: Herr Kasser, Sie beschäftigen sich als Forscher mit dem Thema Bauökologie und begleiten Bauprojekte, bei denen hohe Anforderungen an die Nachhaltigkeit gelten. Welchen Stellenwert hat die Küche bei der ökologischen Gesamtbetrachtung eines Bauprojekts?

Ueli Kasser: Über viele Faktoren zur Beurteilung dieser Frage ist noch zuwenig bekannt, um sie abschliessend beantworten zu können. So weiss man über die Energie, die zur Herstellung der Elektrogeräte nötig ist, nichts Genaues. Soviel kann ich aber sagen: Der Energieverbrauch zur Herstellung einer

Punkto Langlebigkeit schneidet die Metallküche gut ab. Auch die Arbeitsflächen aus Chromstahl sind in der ökologischen Beurteilung besser als diejenigen aus Granit.





«Nachhaltigkeit ist bei der Küche kaum ein Thema», sagt Bauökologe Ueli Kasser.

Foto: z/g.

Küche für eine 100-Quadratmeter-Wohnung ist etwa gleich wie zwei Jahres-Heizenergieverbräuche einer Minergie-Wohnung, nämlich etwa 20 000 Megajoule. Wohlmerkt: ohne die Herstellungsenergie für die Geräte. Das ist nicht wenig!

Dessen sind sich wohl die wenigsten Bauherren bewusst.

Seien wir ehrlich: Nachhaltigkeit ist bei der Küche kaum ein Thema. Im Vordergrund bei der Wahl der Geräte und Materialien stehen Preis und Vermietbarkeit.

Welche Faktoren soll ein Bauherr, der auch beim Küchenbau auf Nachhaltigkeit setzt, denn besonders beachten?

Entscheidend ist der Energieverbrauch der Geräte. Die Energie, die für den tagtäglichen Betrieb eingesetzt werden muss, ist viel bedeutender als diejenige für die Herstellung einer Küche. Ein zweiter wichtiger Punkt ist die Verringerung der Materialmenge. An einem Projekt der Baugenossenschaft Zurlinden haben wir ausgetestet, was hier möglich ist. Wir haben eine Küche entwickelt, wo beispielsweise Kühlschrank und Backofen freistehen. Durch den Verzicht auf Abdeckungen, Blenden und Sockel haben wir grosse Materialeinsparungen erzielt. Auch konstruktiv lässt sich die Menge an Baustoffen verringern, etwa indem

man mit geschickten Stecksystemen Doppelwände vermeidet.

Eine lange Lebensdauer von Material und Geräten ist für viele Baugenossenschaften ein Kriterium.

Langlebigkeit ist sicher ein wichtiger Faktor. Allerdings muss man differenzieren: Betrachtet man beispielsweise die Herstellungsenergie einer Küche, die eine Generation halten soll, schneidet eine Holzküche besser ab als eine Metalküche. Wer aber sagt: Wir wollen keine Ein-Generationen-Küchen, für den ist die Metalküche vorteilhafter, weil man sie rezyklieren kann. Meist hat die Langlebigkeit einer Küche aber gar nichts mit der Materialwahl zu tun.

Das müssen Sie näher erklären.

Ob eine Küche eine lange Lebensdauer hat, hängt vom Nutzer und vor allem vom Investor ab. Denn eine neue Küche bedeutet immer, dass man auch den Mietpreis heraufsetzen kann. Deshalb werden Küchen herausgerissen, die noch längst in Ordnung wären. Man kann deshalb sagen: Wenn eine Küche vierzig Jahre genutzt wird, ist das Material nicht mehr von Bedeutung. Wenn die Nutzungsdauer jedoch nur fünfzehn Jahre beträgt, sind Materialentscheide relevant.

Holzplatten machen bei den meisten Küchen einen Grossteil des Materials aus. Was ist besser: Span- oder Faserplatte?

Ökologisch gibt es keine grossen Unterschiede. Es ist eher die Verarbeitung, die über den Einsatz entscheidet: die edleren MDF-Platten für die Fronten, die Spanplatten für Tablare und Rückwände.

Wie steht es mit den Arbeitsflächen? Eine Weile wollten alle Granit, jetzt sieht man wieder mehr Chromstahl.

Die Auswahl an Steinplatten ist heute riesig. Sie stammen aus aller Welt, aus europäischen Ländern ebenso wie aus Indien oder Südamerika. Für die ökologische Nachhaltigkeit ist der Transport jedoch entscheidend. Verglichen mit aus Übersee importierten Natursteinplatten ist Chromstahl in der Tat eine gute Alternative.

Es heisst, dass einheimischer Naturstein den Anforderungen nicht genüge.

Ich nehme an, diese Aussage bezieht sich auf ästhetische Aspekte. Und natürlich ist Schweizer oder norditalienischer Naturstein teurer.

Chromstahl gilt als sehr energieintensiv in der Herstellung.

Dafür sind für die Chromstahlvariante nur etwa 0,5 Millimeter dicke Bleche erforder-



Schweizer Küchenbauer setzen neuerdings Leichtbauplatten mit Kartonwabenstruktur ein und verringern damit die Menge an eingesetztem Material und Bindemitteln.

Foto: Fritz Egger GmbH & Co. KG

lich – im Vergleich zu einer Dreizehntimeter-Natursteinplatte ist das eine sehr geringe Menge.

Alu und Metall lassen sich wiederverwerten. Wie steht es mit der Entsorgung der anderen Materialien?

Die Holzplatten kann man verbrennen und die Wärme nutzen – allerdings nicht im Cheminée, sondern in einer Verbrennungsanlage mit Rauchgaswäsche. Metall lässt sich zwar wiederverwerten, aber es muss zuerst von anderen Materialien getrennt, geschreddert und geschmolzen werden – die Energieeinsparung ist deshalb nicht so riesig.

Fasst man das Thema Nachhaltigkeit noch weiter, kommen neben Energieverbrauch, Langlebigkeit oder Entsorgung eine ganze Reihe weiterer Faktoren hinzu: Etwa, dass man beim indischen Naturstein sicherstellt, dass keine Kinder in den Minen arbeiten mussten. Oder dass das Lackierwerk in Osteuropa keine Flüsse vergiftet.

Solche Postulate sind sehr edel, aber leider meist nicht umsetzbar. Beim Naturstein etwa konzentriert sich der Welthandel im italienischen Carrara. Da weiss kein Mensch, wo die Platten genau herkommen. Auch dem Lack sehe ich nicht an, wie er produziert wurde. Man müsste für alles und jedes Labels kreieren – doch Labels sind oft rasch aufgeklebt...

Sie haben es erwähnt: Das weitaus grösste Sparpotenzial liegt beim Energieverbrauch der Geräte. Aus energetischen Gründen setzen auch Baugenossenschaften immer häufiger auf Induktion.

Induktion ist dem normalen Glaskeramikherd tatsächlich weit überlegen – die Einsparung ist massiv.

Mit der Energieetikette steht für Elektrogeräte ein einfaches Vergleichsinstrument zur Verfügung. Nur: Ständig kommen noch bessere Modelle auf den Markt, werden neue Bestklassen wie A++ aufgestellt. Lohnt es sich, alte Geräte rasch zu ersetzen?

Wer stets auf das Beste setzt, wird auf jeden Fall sparen. Allerdings ist in verschiedenen Bereichen – etwa dem Kühlen – eine Sättigungsgrenze erreicht. Quantensprünge beim Energiesparen sind immer seltener. Generell ist zu beobachten: Was man mit technischen Mitteln einspart, konsumiert man mit Komfortsteigerungen sofort wieder. Das ist der so genannte Rebound-Effekt. Ein Beispiel: Die Tiefkühltruhe stand noch vor wenigen Jahren im Keller, was schon von der Umgebungstemperatur her viel energiesparender war. Ausserdem wurde sie nicht selten von mehreren Personen gemeinsam benutzt. Heute ist der Tiefkühlteil gekoppelt an den normalen Frigo in der geheizten und bisweilen überheizten Küche. Häufig lässt er sich nicht einmal abschalten, wenn ein Mieter diese Technologie nicht benötigt.

Auch im Mietwohnungsbau ist ein Trend zu immer mehr Geräten zu beobachten – derzeit ist insbesondere der Steamer im Vormarsch. Wie wirkt sich dies aus?

Mehr Luxus, seien es zusätzliche Geräte, edlere Materialien oder eine grössere Automatisierung, ist immer mit zusätzlicher Umweltbelastung verbunden. Solche Trends gehorchen der Mode. Sie mögen sich für die Vermietung auszahlen – ökologisch jedoch kaum. Ich habe auch schon eingebaute Kaffeemaschinen gesehen – ein solch kurzlebiges Teil einzubauen, finde ich absurd. ☹

Interview: Richard Liechti

Herkunft von Naturstein oft fragwürdig

Naturstein – überwiegend Granit – als Küchenabdeckung ist nach wie vor äusserst beliebt. Das Material ist hart, stoss- und kratzfest und kann Flecken wieder herausarbeiten. Einheimischer Stein kommt nur selten zum Einsatz. Das hängt in erster Linie damit zusammen, dass dieser nicht in derselben Variantenvielfalt wie im Ausland vorhanden ist. Ausserdem ist er teurer.

Die schön polierte Welt des Natursteins hat aber eine Kehrseite. Vor einigen Jahren sind die unhaltbaren Zustände in den asiatischen Steinbrüchen publik geworden. Kinder müssen dort harte Arbeit leisten, ganze Familien leben unter sklavenähnlichen Umständen. Dies hat die Schweizer Öffentlichkeit aufgewühlt. Trotzdem scheint die Nachfrage nach fair produziertem Naturstein nicht gestiegen zu sein. Der Geschäftsführer des Küchenverbandes Schweiz, Andreas Hauri, bestätigt, dass weder die Steinbearbeiter noch die Küchenbauer grossen Druck spüren.

Übereinstimmend sagen der Küchenverband Schweiz und der Natursteinverband, dass es keine hundertprozentige Garantie für kinderarbeitsfreien Naturstein gebe. Das Schweizerische Arbeiterhilfswerk (SAH), das mit seiner Kampagne «Kehrseite» eine breitere Öffentlichkeit zum Thema sensibilisiert hat, kennt die Schwierigkeiten einer durchgehenden Kontrolle ebenfalls. SAH-Kampagnenmitarbeiter Cédric Wermuth sagt aber auch, dass «der Konsument seine Marktmacht nutzen soll». Für das SAH ist es nicht unmöglich, eine faire Produktion zu garantieren. So gibt es in Deutschland bereits ein Label (Infos unter www.xertifix.de). (dk)