

## Pressemitteilung 3.12.2012

Passivhaus Institut  
Dr. Wolfgang Feist  
Rheinstraße 44/46  
64283 Darmstadt

Tel. +49 (0) 6151/826 99-0  
Fax. +49 (0) 6151/826 99-11

mail@passiv.de  
www.passiv.de

## Möglichkeiten für mehr Energieeffizienz in Großküchen

### Arbeitskreis kostengünstige Passivhäuser stellt neuen Protokollband vor



Darmstadt, 3. Dezember 2012. In gewerblichen Großküchen geht es oft heiß her – meist unter hohem Einsatz von Energie. Mit guter Planung und effizienter Küchentechnik kann dies erheblich verbessert werden. Das zeigen die neuesten Forschungsergebnisse des Arbeitskreises kostengünstige Passivhäuser. Allein beim zentralen Kochprozess ist mit bereits heute verfügbaren Mitteln eine Halbierung des Verbrauchs möglich, wie aus dem Protokollband zur 47. Sitzung des Arbeitskreises hervorgeht. Weitere massive Einsparungen können beim Spülen und bei der Lüftung erzielt werden.



Der Arbeitskreis kostengünstige Passivhäuser wird unterstützt durch  
DBU (Deutsche Bundesstiftung Umwelt)  
Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
proKlima der Klimaschutzfonds der Stadtwerke Hannover AG  
FAAG Technik GmbH



Das Thema ist hochaktuell: Durch den Ausbau der Ganztagsbetreuung treten gerade Schulküchen verstärkt in den Fokus. Ein sinnvoller Weg zu mehr Effizienz ist auch hier das Prinzip des Passivhauskonzeptes. Die notwendigen Geräte werden dabei als Teil des Ganzen betrachtet und genauso wie die Gebäudehülle konsequent in der Planung bearbeitet und energieeffizient projektiert. Große Bedeutung kommt angesichts der vielen überschüssigen Hitze einer Lüftung mit Wärmerückgewinnung zu. Noch wichtiger aber ist die Effizienz der Kernsysteme.

Ob beim Kochen, Braten oder Backen – wenn es dampft und brodelt, schnellt der Stromzähler in die Höhe. Doch nur ein Bruchteil der aufgewendeten Energie fließt in vielen Großküchen tatsächlich in die Zubereitung von Speisen. Der Rest endet als in den Raum freigesetzte Wärme. Schlechte Effizienz beim Kernprozess ist dem Arbeitskreis zufolge Energie am falschen Ort – mit weiteren nachteiligen Folgen. Energieeffiziente Technik hingegen verringert die internen Wärme- und Feuchtelasten, sodass auch eine kleiner dimensionierte Lüftungsanlage ausreicht.

„An den Kernprozessen ansetzen heißt, effiziente Küchen-Geräte zu verwenden. In der Folge reduziert dies auch den Bedarf für Lüftung sowie Kühlung und verbessert die Behaglichkeit im Sommer“, schreibt Prof. Dr. Wolfgang Feist, Leiter des Passivhaus Instituts in Darmstadt, in der Zusammenfassung des Protokollbandes.

Ohne Frage besteht beim Kochen ein Mindestbedarf an Energie, der sich nicht beliebig reduzieren lässt. Dieser ist aber viel geringer, als gemeinhin geglaubt wird. Die zum Teil sehr hohen Abwärmen in Großküchen machen deutlich, dass mit Effizienzverbesserung einiges zu holen ist. Entscheidend sei ein integraler Planungsprozess, der frühzeitig starte und alle Beteiligten, auch den späteren Nutzer, mit einbeziehe, heißt es in dem neu vorliegenden Protokollband.

Der Physiker Oliver Kah vom Passivhaus Institut schildert in einem einleitenden Kapitel zunächst die Grundlagen der in Großküchen ablaufenden Energieströme – um am Ende der Veröffentlichung schließlich eine Übersicht der Potenziale zur Optimierung zu liefern. In den weiteren Beiträgen werden unter anderem sparsame Geräte und Beispiele aus der Praxis vorgestellt.

### **Nahtstelle der Vermittlung zwischen Theorie und Praxis**

Der Arbeitskreis kostengünstige Passivhäuser wurde 1996 ins Leben gerufen und versteht sich als Nahtstelle der Umsetzung und der Vermittlung zwischen Theorie und Praxis. Zentrale Fragestellungen des energieeffizienten Bauens wurden seither für die Anwendungen aufgearbeitet, in Arbeitskreissitzungen vorgestellt und dort mit dem interessierten Fachpublikum diskutiert. Die Ergebnisse werden in einer fortlaufenden Reihe von Protokollbänden veröffentlicht.

Träger des Arbeitskreises Phase V sind die Deutsche Bundesstiftung Umwelt, das Hessische Umweltministerium, proKlima - Der enercity-Fonds und die FAAG Technik GmbH. Die im Protokollband 47 dargestellten Ergebnisse wurden im Auftrag des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erarbeitet.

Protokollband 47 – Energieeffiziente Kantinen und Gewerbeküchen, 144 Seiten, schwarzweiß, Herausgeber: Passivhaus Institut, erhältlich unter: [www.passiv.de](http://www.passiv.de)

### **Pressekontakt:**

Benjamin Wunsch | Passivhaus Institut | 06151-82699-25, [presse@passiv.de](mailto:presse@passiv.de)

Für weitere Informationen zum Thema „Energieeffizienz in Großküchen“ steht Ihnen am Passivhaus Institut der Physiker Oliver Kah gerne für Interviews zur Verfügung.