

Leserbrief zu „Diskussion zu UVC/Ozon-Küchenabluftsystemen“, in cci Zeitung 09/2018, Seite 11 (Teil 1) und 10/2018, Seite 15 (Teil 2)

## UVC/Ozon: Die Diskussion geht weiter

Die Kritik an der Studie ist bei wissenschaftlicher Betrachtung nicht nachvollziehbar und sachlich auch nicht richtig. So wird unter anderem angemerkt, die Studie sei zu alt, da es mittlerweile viel modernere Systeme gibt. Die Studie wird sogar als mangelhaft beschrieben, da die Angaben zu den in der Studie eingesetzten UV- Röhren und Systemen nicht ausreichend seien. Dabei ist jedoch zu beachten, dass der Ansatz der Studie ja beispielsweise nicht ein Vergleich von UV-Röhren war oder die Suche nach Techniken, die möglichst effizient möglichst hohe Ozonkonzentrationen generieren, sondern es wurde grundsätzlich beleuchtet und untersucht, wie und ob Ozon mit Ölen und Fetten reagiert und ob diese durch den Einsatz von Ozon wirklich nachhaltig reduziert werden können. Zugegeben seit 2011 gab es Fortschritte bei der Entwick-



Sven Rentschler

lung von UV-Systemen und deren Komponenten. Jedoch ist nach wie vor das Ziel all dieser Systeme, die Bildung von Ozon. Um darauf wissenschaftlich fundierte Aussagen zu erhalten, ist es nicht ausreichend, in einer Versuchsküche mit modernen und vielen Ozonröhren, nur mit Messgeräten die erzeugte

Ozonmenge zu bestimmen. Dies liefert keine Antworten auf die Frage, wie und ob Ozon mit Fetten und Ölen wirklich reagiert? Auch die Kritik, die Studie liefere keine Aussagen zum Abbau von Gerüchen, ist sachlich schlicht falsch. Schaut man sich die Studie an, wird man feststellen, dass sowohl der Einfluss von Ozon auf luftgetragene Aerosole untersucht wurde als auch der Einfluss auf verdampfte, also gasförmige Fette und Öle. Das was zu Geruchsbelästigungen in der Abluft führt, sind zum Großteil gasförmige Fette und Öle. Das was als Aerosol in der Abluft zu finden ist, sind flüssige Fette und Öle. Um nun einen wissenschaftlich Nachweis zu führen, ob und in wie weit Ozon einen Einfluss auf den Abbau von Fetten und Ölen in der Abluft von gewerblichen Küchen hat, müssen sowohl die Partikel

oder genauer die Aerosole und die verdampften Fette und Öle analysiert werden und exakt das tut die Studie.

Deshalb ein Appell an all die kritischen Kommentatoren: Wenn denn so viele Erfahrungen von so vielen Anlagen in der Praxis vorhanden sind, tragen Sie doch bitte Erhellendes für unsere gemeinsame gewerbliche Küchenlüftungsbranche bei und veröffentlichen Sie Ihre Beobachtungen, veröffentlichen Sie Ihre Studien, Ihre Messungen, Ihre Messtechnik, dies würde dann sicherlich zu einem Mehrwert für die Branche führen. Sachlich und wissenschaftlich

kaum fundierte und validierte Kommentare sorgen dagegen eher für Verunsicherung!

**Sven Rentschler, Geschäftsführer, Reven GmbH**

„Was Sie schon immer sagen wollten – schreiben Sie es uns!“

Fax +49(0)721/565 14-50 oder E-Mail [redaktion@cci-dialog.de](mailto:redaktion@cci-dialog.de)

Die unter „Leserbriefe“ gekennzeichneten Beiträge sind Meinungsäußerungen Dritter und geben nicht unbedingt die Ansichten der Redaktion wieder. Die Redaktion behält sich Kürzungen vor.

**CCI WISSENSPORTAL**

In cci Forum (auf [www.cci-dialog.de](http://www.cci-dialog.de)) sind unter der Artikelnummer [cci69213](#) sämtliche Statements der befragten Planer, Errichter, Hersteller und Verbände nachlesbar.