

«Der Kreislaufgedanke ist von grösster Bedeutung»

Die meisten Küchen wandern an ihrem Lebensende ins Sperrgut. Worauf man bei der Wahl besser achten sollte, erklärt der Architekt, Baubiologe und Energieberater Jörg Watter.

Wohnen: In Genossenschaftswohnungen sieht man wieder mehr Holz. Der natürliche und nachwachsende Rohstoff gilt als ökologisch. Wie nachhaltig ist eine Küche, die aus viel Holz besteht?

Jörg Watter: Holz ist ein grossartiges Material. Für die Nachhaltigkeit einer Küche ist aber entscheidend, aus welchem Holz die Küche besteht und wie es verarbeitet wurde. Auch bei Küchen mit Kunststofffronten ist der Holzanteil recht gross, weil darunter verleimte Holzplatten stecken. Einerseits kann man solche Küchenmöbel aber schlecht reparieren und ausbessern, zum Beispiel, wenn Griffe abfallen oder Scharniere ausbrechen. Dadurch verkürzt sich ihre Nutzungsdauer. Andererseits kann man die Materialien, wenn die Küche an ihrem Lebensende angelangt ist, nicht rezyklieren. Wahrscheinlich wandern die meisten Küchen der grossen Möbelhäuser ins Sperrgut und werden verbrannt. Bei furnierten Fronten ist das wohl auch eher der Fall.

Wie sieht es bei Massivholzküchen diesbezüglich aus?

Massivholzküchen weisen andere Qualitäten auf. Sie sind sehr langlebig. Das hat den Vorteil, dass man den höheren Preis, den man für sie bezahlt, über dreissig und nicht über fünfzehn Jahre abschreiben kann. Bei Flecken oder Schäden kann man das Holz abschleifen und die Teile reparieren oder ersetzen und schliesslich wiederverwerten. Auch Metallküchen sind aus diesen Gründen eine nachhaltige Option. Seit 1993 habe ich zu Hause selbst eine Massivholzküche. Vor ein paar Jahren haben wir die Fronten abgeschliffen und die Beschläge erneuert. Wir konnten also Anpassungen vornehmen, ohne eine neue Küche kaufen zu müssen. Ein wertvoller Nebeneffekt ist zudem, dass Holz Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben kann und auf diese Weise das Innenraumklima reguliert.

Was sind weitere Kriterien für Nachhaltigkeit?

Wenn die Küchenbauer heimische Hölzer aus der Region verwenden, bleiben die Transportwege kurz. Wichtig ist aber auch, dass die Hölzer weder mit Lösungsmitteln noch mit Formaldehyd belastet sind. Diese Schadstoffe kommen bei der Herstellung von Span- und Faserplatten häufig zum Einsatz.

Woher stammt das Holz, das in Holzküchen verbaut wird?

Das ist schwierig zu sagen. Der Holzhandel ist stark internationalisiert, und es ist nicht selbstverständlich, dass das bestellte Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammt. Wenn man kein Birkenperrholz aus Sibirien bekommen möchte, ist es also wichtig, bei der Wahl des Holzes nicht nur auf den Preis zu schauen, sondern vom Küchenbauer auch ein Herkunftszertifikat zu verlangen. Gängige Holzlabels wie FSC und PEFC bieten eine gewisse Sicherheit bei der Auswahl. Wenn man auf Schweizer Holz (HSH) setzt, kann man wenig falsch machen.

Gewisse Küchenfirmen geben an, ihre Küchenmöbel klimaneutral herzustellen. Um Emissionen zu kompensieren, kaufen sie Klimazertifikate oder unterstützen ökologische Projekte. Ist das ein Schritt in die richtige Richtung oder Augenwischerei?

Es kann beides sein. Grundsätzlich ist es gut, wenn sich Firmen mit dem Thema auseinandersetzen. Der Besteller muss aber ebenfalls genau hinschauen, die richtigen Fragen stellen und nicht einfach hinnehmen, was er bekommt.

Wie müssten Unternehmen Küchen produzieren, um eine klimapositive Bilanz zu erreichen?

Der Kreislaufgedanke ist von grösster Bedeutung - in der Schweiz werfen wir viel zu viel weg. Dabei sollten die Sachen, die man herstellt, später nicht entsorgt werden müssen; die Wiederverwendung von Bauteilen schont Ressourcen. Inzwischen gibt es auch Küchenfirmen, die mit Recyclingholz und anderen recycelten Materialien arbeiten. Dass in diesem Bereich langsam ein Markt entsteht, ist absolut sinnvoll.