

# **Anforderungen für die Genehmigung von Holzkohlegriller**

**Informationsblatt der MA 36  
Stand 07/2025**



# Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis .....</b>	<b>2</b>
<b>1. Definition .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Mindestangaben bei Küchengerätes mit Festbrennstoffbefeuerung und mechanischer Abluft erforderlich .....</b>	<b>3</b>
1.1. Allgemeine erforderlichen Angaben zum Holzkohlegriller .....	3
1.2. Angaben zur Lüftungsanlage .....	4
1.3. Angaben zu Emissionen Geruch und Schadstoffe .....	5

# 1. Definition

**Küchengeräte mit Festbrennstoffbefeuerung** sind Geräte mit offener oder geschlossener Befeuerung wie z. B. Kohlegrill oder ähnlich ausgeführte Geräte, welche eine mechanische Lüftung bedingen.

Für Feuerstätten, welche nach anderen Normen (z.B. ÖNORM EN 16510) hergestellt werden, sind die zutreffenden Anforderungen sinngemäß anzuwenden.

## 2. Mindestangaben bei Küchengeräten mit Festbrennstoffbefeuerung und mechanischer Abluft

### 1.1. Allgemeine Angaben zum Holzkohlegriller

- Die Betriebszeiten des Holzkohlegrillers (inkl. Anheizvorgang) sind anzugeben.
- Der Anheizvorgang ist zu beschreiben (z.B. feste Anzünder; flüssige Anzünder etc.).
- Die Entsorgung der Asche ist zu beschreiben
- Es ist ein Nachweis (z.B. Aufstellungsbedingung des Herstellers) beizubringen, dass der Griller für die Aufstellung im Innenraum geeignet ist.
- Holzkohlegriller sind, aufgrund des Gefährdungspotentiales, von anderen Küchengeräten (z.B. Fritteuse) getrennt aufzustellen (mind. 80cm<sup>1</sup> Abstand zwischen Kochgeräten und Holzkohlegriller). Unter einer getrennten Aufstellung ist jedenfalls auch die Errichtung einer Abschirmung (z.B. Edelstahlblatt, welche den Griller mind. 35cm<sup>1</sup> überragt) zwischen dem Griller und dem anschließenden Küchengerät zu verstehen.
- Die Abluft muss eigenständig ausgeführt (eigene Dunstabzugshaube) werden. Die Einmündung von Abluftkanälen von anderen Küchengeräten in den Fortluftkanal (Definition nach ÖNORM EN 16798-3) des Holzkohlegrillers ist zulässig.
- Sofern es sich um ein Gerät handelt, welches über eine raumluftabhängige Verbrennungsluftversorgung verfügt, sind folgende zusätzliche sicherheitstechnische Einrichtungen vorzusehen (siehe Punkt 10 der ÖNORM H 6030; Stand 15.07.2023):
  - Es ist eine batteriebetriebene CO-Warneinrichtung im Aufstellungsraum einzurichten.
  - Es ist eine Temperaturüberwachung des Holzkohlegrillers vorzusehen, welche die Lüftungsanlage bei Überschreiten einer Temperatur von 40°C in Betrieb hält. Die Temperaturmessung hat beim Anschlussstutzen der Dunstabzugshaube an den Abluftkanal zu erfolgen.

---

<sup>1</sup> In Anlehnung an DGUV 110-003

- Die Lüftungsanlage ist nach Unterschreiten der Temperatur von 40°C mindestens 30 Minuten weiter zu betreiben. Dies ist durch eine entsprechende Regelung sicherzustellen.
- Die Funktion der Abluftanlage ist zu überwachen (z.B. Druckdifferenzsensor, Windfahnenrelais) und im Bereich des Holzkohlegrills optisch anzuzeigen. Eine Störung bzw. ein Ausfall der Abluftanlage sind sowohl optisch als auch akustisch anzuzeigen.<sup>2</sup>
- Der Holzkohlegrill ist mit einem geeigneten Rost und einer Auffangwanne auszurüsten, durch welche ein Abtropfen des Fettes auf die Holzkohle verhindert wird.

## 1.2. Angaben zur Lüftungsanlage

- Die erforderliche Abluftmenge ist, gem. Punkt 10 der ÖNORM H6030 (Stand 07.2023), vom Hersteller des Küchengerätes festzulegen. Den Einreichunterlagen ist ein Herstelldokument, aus welchem der erforderliche Abluftvolumenstrom hervorgeht, anzuschließen. Ersatzweise kann eine Berechnung unter Zuhilfenahme des Heizwertes der verwendeten Kohle und des täglichen Kohlebedarfs erstellt werden. Für einen Holzkohlegriller mit einer Fläche von 0,5m<sup>2</sup> hat sich ein Abluftvolumen von mindestens 2000m<sup>3</sup>/h als ausreichend erwiesen.
- Bei Anordnung des Abluftrohres in einer Zwischendecke ist eine nicht-brennbare Wärmeisolierung (in der Brennbarkeitsklasse A1/A2 gem. ÖNORM EN 13501-1) vorzusehen. Sollte die Anordnung der Leitung frei im Raum vorgesehen sein, so ist in Anlehnung an die ÖNORM B 8311 zu brennbaren Bauteilen ein Mindestabstand von 0,5m einzuhalten. Andernfalls sind diese durch Abschirmungen vor Erwärmung zu schützen.
- Die verwendeten Fettabscheideelemente haben der Klasse F-1 gem. ÖNORM EN 16282-6 (d.h. flammenddurchschlagsgeprüft) zu entsprechen. Die Flammenschutz-Prallflächenfilter sind zumindest in einem Abstand von 1,30 m über der Grillfläche anzuordnen.
- Die Abluftleitung des Holzkohlegrills, ist in Anlehnung an Tab. 18 ÖNORM EN 16798-3 in der Dichtheitsklasse C bzw. ATC 3, gem. ÖNORM EN 12237 bzw. ÖNORM EN 1507, auszuführen.
- Steigleitungen müssen einen horizontalen Abstand von 1m zu Öffnungen des Gebäudes (z.B. Fenster, Türen) aufweisen.<sup>3</sup> Alternativ können Brandschutzklappen vorgesehen werden, allerdings wären zur Hintanhaltung einer Funktionsstörung aufgrund von Verschmutzungen zusätzliche Maßnahmen zu projektieren. Folglich ist die Abluftleitung einerseits in Anlehnung an die ÖNORM EN 13282-5 sowohl an- als auch abströmseitig von Brandschutzklappen mit Reinigungsöffnungen zu versehen, die hinsichtlich der Maße (in Abhängigkeit des Nenndurchmessers) der ÖNORM EN 12097 zu entsprechen haben. Andererseits ist darüber hinaus eine Vorfilterung der Abluft mittels Luftfilter zu projektieren, welche gem. Tab. 2 ÖNORM H 6030 (d.h. Filterklasse: mind. ISO ePM<sub>1</sub> ≥ 50%) und gem. Punkt 6.6 der ÖNORM H 6030 (d.h. Filterklasse: mind. ISO ePM<sub>10</sub> ≥ 50%) zu dimensionieren sind.

---

<sup>2</sup> Hinweis: In der ÖNORM H 6030 wird angeführt, dass ein Drucksensor mit Überwachung der Druckdifferenz zwischen Raum oder Kamin zur Außenluft auszuführen ist.

<sup>3</sup> Diese Maßnahme dient als Kompensation zur geforderten brandbeständigen Ausführung der Fortluftleitung gem. ÖNORM H 6030.

### 1.3. Angaben zu Emissionen von Geruchs- und Schadstoffe

- Es ist der Tagesbedarf an Holzkohle (Holzkohleverbrauch für den Griller pro Stunde) und dessen Lagerort sowie Lagermenge anzugeben.
- Die Fortluftstelle (Emissionsstelle) ist in einer Dachdraufsicht (kann auch in einem vergrößerten Lageplan dargestellt werden) planlich darzustellen. Befinden sich im Nahebereich der Fortluftstelle Aufenthaltsbereiche von Nachbarn (z.B. Terrassen) bzw. Öffnungen zu Aufenthaltsbereichen von Nachbarn so sind die Geruchsemissionen (in GE/m<sup>3</sup> sowie GE/h), die Luftschadstoffe (z.B. NO<sub>2</sub>, PM 10) sowie die Fortlufttemperatur und die Strömungsgeschwindigkeit an der Fortluftstelle anzugeben.
- Sollten geruchsmindernde Maßnahmen (z.B. Aktivkohlefilteranlage, Ozongenerator, UV-C-Anlage, elektrostatische Filter) geplant sein, so sind diese bei der Angabe der Geruchsemissionen zu berücksichtigen.