



Wenn bei Johanning Snack in Rehden produziert wird, gelangen auch geruchsbildende Fettmoleküle nach draußen. ■ Foto: Benker

# „Fritteusengerüche“ mal stärker, mal schwächer

Johanning Snack investiert aus freien Stücken in Abgasreinigungsanlage

REHDEN ■ Wenn bei Johanning Snack in Rehden Kartoffelchips produziert werden, entstehen Gerüche. Das wird von Anwohnern bisweilen als Belästigung wahrgenommen, so dass es in Einzelfällen zu mündlichen Beschwerden im Rathaus oder beim Unternehmen kommt.

„Wenn wir Kartoffeln frittieren, entsteht Wasserdampf. Daran binden sich Fettmoleküle, die den Geruch auslösen“, erklärt Heiner Johanning, der mit seinem Cousin Martin als Geschäftsführer des Unternehmens fungiert.

Abhängig von Wetterlage und Windrichtung sind die Gerüche auch in der Ortslage Rehden zu vernehmen. Diese empfinde jeder individuell. Heiner Johanning: „Einige finden, es riecht nach Fritteuse, andere sagen, es stinkt nach Fritteuse, wieder andere finden, dass es lecker riecht.“

Die Menge an Fettmolekülen wird laut Martin Johanning in Milligramm Kohlenstoff gemessen. Diese Maßeinheit treffe eine Aussage darüber, wieviel Fett sich an der Luft befin-

de. Es gebe einen **gesetzlichen Grenzwert**, der festlege, dass in der Abluft **maximal 50 Milligramm Kohlenstoff pro Kubikmeter Luft** sein dürfen. „Eine Fachfirma hat unsere Abluft gemessen. Wir liegen bei **drei bis vier Milligramm pro Kubikmeter Luft. Also deutlich weniger als zehn Prozent der erlaubten Menge**“, schildert Heiner Johanning.

## Emissionen erfasst und dokumentiert

Dennoch will das Unternehmen nun **aus freien Stücken** den nächsten Schritt gehen. „Wir wollen weiter mit dem Dorf positiv zusammenarbeiten und sind kein Betrieb, der sagt, wenn einer sich gestört fühlt, nehmen wir das nicht ernst“, erklärt der Geschäftsführer. Demzufolge sei das Unternehmen seit 15 Monaten in Kontakt mit einer führenden deutschen Fachfirma, was Emissionen angehe. Diese habe auch über mehrere Tage die Emissionen bei Johanning erfasst und dokumentiert. „Wir haben **eine Abgasreinigungsanlage gekauft**, die im Sommer in

Betrieb genommen wird“, erläutert Heiner Johanning. Es gebe nur wenige Firmen, die diese herstellen würden – und die hätten volle Auftragsbücher. Die Anlage werde individuell auf die Erfordernisse beim Unternehmen ausgerichtet. „Sie muss dann eingefahren und optimiert werden“, sagte Johanning.

Die neue Anlage spalte die geruchsbildenden Fettmoleküle von Sauerstoffmolekülen ab, so dass diese nicht mit in die Abluft gelangen. Der Kohlenstoffausstoß könne auf diese Weise erheblich reduziert werden, zu 100 Prozent lasse er sich jedoch nicht ausschalten.

Die **Kosten** für die Investition schätzen die Geschäftsführer auf etwa **200 000 Euro**. „Wir sind dazu nicht verpflichtet, sondern machen das aus freien Stücken, sozusagen on top“, beschreibt Martin Johanning.

Produziert wird bei Johanning Snack abhängig von Jahreszeit und Auftragslage. „In der Regel vier Tage in der Woche, oft von sonntagsabends bis donnerstags“, sagt Martin Johan-

ning. Dann machen sich die Gerüche je nach Wetter- und Windlage mal mehr, mal weniger bemerkbar.

„**Unser Unternehmen bringt auch Vorteile wie Arbeitsplätze, Wertschöpfung und Gewerbesteuerzahlungen mit sich.** Ein wichtiger Parameter für uns ist, dass **alles im Einvernehmen mit Bewohnern geschieht**“, erläutert Heiner Johanning. Aus diesem Grunde habe sich das Unternehmen für diese Investition entschieden.

## Viel Zustimmung für Chips-Hersteller

Auch so hätten Johannings schon **viel Zustimmung aus der Bevölkerung** erhalten. Diese Menschen hätten ihnen mitgeteilt, dass die Situation gut sei und sie sich nicht belästigt fühlen. Die **Beschwerden seien Einzelfälle**.

Der seit 2011 bestehende Rehdeener Betrieb stellt mit 15 festen Mitarbeitern unter anderem Chips der eigenen Produktlinie „Land-Kartoffel-Chips“ sowie „Kessel Chips“ für die Firma „Funny Frisch“ her. ■ hkl