

Wer mag es nicht, bei warmem Wetter draußen zu grillen?! In Deutschland werden jährlich rund **200.000 Tonnen** Grillkohle, die meist von Abfall- oder Tropenhölzern stammt, verbraucht. Die Menge an **CO<sub>2</sub>**, die bei einer Grillparty durchschnittlich ausgestoßen wird, entspricht dabei der Menge, die ein Auto bei einer **Fahrt von 35 Kilometern** ausstößt.<sup>1</sup>

Da nur ein kleiner Teil der Holzkohle aus europäischer Produktion stammt, kann man sie nur selten als umweltfreundlich bezeichnen. Oft fehlen Angaben zur Herkunft des Holzes und nach dem FSC-Siegel, das eine nachhaltige Forstwirtschaft bescheinigt, sucht man meist vergeblich. Außerdem werden nicht erst beim Verbrennen der Holzkohle, gleich welcher Herkunft, große Mengen Kohlendioxid freigesetzt, sondern bereits beim Carbonisierungsverfahren.<sup>1</sup>

### Im Grill: Clevere Brennstoffe

Da einige tropische Baumarten, wie der Quebracho-Baum (Rote Liste der Weltnaturschutzorganisation IUCN), aufgrund der starken Abholzung mittlerweile vom Aussterben bedroht sind, gilt es, sich nach umweltfreundlichen Alternativen umzuschauen, die es auch schon gibt.<sup>2</sup>

Die Firma **OlioBric** vertreibt seit 2011 Briketts, die aus **Olivenkernen** hergestellt werden. Zwar wird bei deren Verbrennung ebenfalls CO<sup>2</sup> freigesetzt, doch kommt zumindest kein Tropenholz zum Einsatz.

Eine weitere Alternative zu herkömmlicher Holzkohle sind **Kokos-Briketts**. Diese bestehen aus den gepressten Abfällen von Kokoschalen und Stärkemehl. Bei den Schalenabfällen handelt es sich um ein reines Naturprodukt ohne chemische Zusätze. Sie sind sicher in der Anwendung, es gibt keinen Funkenflug und die Asche kann ohne weiteres kompostiert werden. Beim Grillen sind sie geschmacksneutral und geruchsarm. Ihr einziger Nachteil ist der vergleichsweise hohe Preis: Drei Kilogramm der Briketts kosten etwa acht Euro. Kokosbriketts brennen jedoch auch deutlich länger als Holzkohle, zudem sind nicht vollständig abgebrannte Briketts wieder verwendbar.<sup>1</sup>

Grillanzünder aus wachsextrahierten **Holzfasern** entwickeln im Gegensatz zu konventionellen Produkten keine unerwünschten Gerüche, funktionieren gut und kommen ohne mineralölbasierte Bestandteile aus.<sup>3</sup>



### Auf dem Gill: Die richtig Frische aus der Region



Die Folgen übermäßigen Konsums tierischer Produkte, wie Nackensteaks und Würstchen aus industrieller Massentierhaltung, reichen vom Klimawandel über Artensterben bis hin zu Wasserknappheit. Die „Food and Agriculture Organization“ der Vereinten Nationen schätzt, dass **18 %** der Kohlenstoffdioxid-Emissionen auf die **Fleischproduktion** entfallen – und lediglich 13 % auf den weltweiten Transportverkehr. Bis ein Tier als Steak oder Wurst auf unseren Tellern liegt, wurden enorme Massen an Ressourcen wie Land, Wasser, Energie und Getreide verbraucht.

Ein Viertel der Erde dient heute allein als Weideland für Nutztiere. Dazu zählen riesige Gebiete im Amazonaswald, die eigens für die Nutztierhaltung abgeholzt wurden – und immer noch werden. Die Rodung solcher Wälder stellt unter anderem eine große Bedrohung für die Artenvielfalt dar.<sup>4</sup>

Der BUND sagt dazu: „Mit Mozzarella gefüllte Peperoni, gegrillte und eingelegte Auberginen, Tofuspeisen oder Champignons mit Kräuterbutter gefüllt statt bergeweise Schnitzel und Würstchen...Lassen Sie Ihre Phantasie spielen und schützen Sie gleichzeitig das Klima! Denn rund ein Fünftel der klimaschädlichen Treibhausgase weltweit geht auf das Konto der Viehzucht. Massentierhaltung quält nicht nur das Vieh, es verursacht zudem schwerwiegende Gülleprobleme wie die Bodenversauerung.“<sup>5</sup>



### Rund um den Grill: Mehrweg bringt mehr

Manchen Parks sieht man den Beginn der Grillsaison deutlich an: Da türmen sich Bierdosen, Papp- und Plastikteller, Plastikbesteck, Plastiktüten, Verpackungsmaterial, abgebrannte Einweggrills und dazwischen kollabierte Billiggrills. Das alles braucht kein Mensch zum Grillen. Verwenden Sie stattdessen<sup>3</sup>:

- Mehrweggeschirr und –besteck: wer Scherben befürchtet oder nicht zu schwer schleppen will, findet im Campingbereich leichte und unzerbrechliche Alternativen. Wenn schon Kunststoffbehälter und -geschirr verwendet werden, so sollten diese laut BUND-Empfehlung aus Polyethylen (PE) oder Polypropylen (PP) bestehen. Andere Kunststoffe enthalten zum Teil gesundheitsschädliche Stoffe wie Weichmacher oder chemische Harze.<sup>5</sup>
- Getränke in Mehrwegflaschen – sind auch geschmacklich empfehlenswert.
- Einweggrills müssen nicht sein – es gibt genügend günstige und clevere kleine Mitnehmgrills inklusive praktischer Tragetasche.

### Weitere Infos

Einfach mal experimentieren – einige fleischfreie Grillleckereien:

- [Zucchini - Spieße mit Käse und Paprika](#)
- [Gefüllte Zucchini mit Schafskäse](#)
- [Pitabrot vom Grill](#)
- [Schafskäsepäckchen vom Grill](#)
- [Schoko-Banane vom Grill](#)
- [Veganes Grillgut von Wheaty](#)

Zum lesen:

- Buch: [Vegan grillen](#) v. Heike Kügler-Anger & [Vegan grillen](#) v. Arnold Pöschl & [Vegetarisch grillen](#) v. Jutta Grimm
- [Gesundheit, Umwelt und Grillen](#)
- Focus Online Artikel : [Umweltfreundlich Grillen: Briketts aus Olivenkernen](#)

Quellen:

1: <http://www.fitgesundschoen.de/goody/umweltfreundliches-grillen.html>

2: <http://www.livona.de/gesund-und-umweltfreundlich-grillen/>

3: [http://www.knauber-freizeit.de/ratgeber-grill\\_oeogrillen](http://www.knauber-freizeit.de/ratgeber-grill_oeogrillen)

4: <http://www.nabu.de/oekologischleben/essenundtrinken/fleischkonsum/15000.html>

5: <http://www.bund.net/nc/service/oekotipps/detail/artikel/umweltfreundlich-grillen/>

Bild 1: <http://www.artefakten.net/Olive-Co-/Grillen-mit-gutem-Gewissen/OlioBric-Grill-Briketts-3kg::101387.html>

Bild 2: <http://blog.besserhaushalten.de/wp-content/uploads/2012/05/vegetarisch-grillen.jpg>

Bild 3: <http://www.amazon.de/Vegetarisch-grillen-Nat%C3%BCrlich-vollwertig-genie%C3%9Fen/dp/3895663018>