

Die Grillsaison geht weiter – aber auch umweltfreundlich?!

Auch im August sind die Abende noch mild - perfektes Wetter zum Grillen! Aber ist das Grillen eigentlich eine umweltfreundliche Sache? Oder können wir dafür sorgen, dass es umweltfreundlich(er) wird?

Erstmal ein paar Fakten zum Anfang:

- Der/die Durchschnittsdeutsche grillt 13 Mal pro Jahr.
- Grillen mit Holzkohle ist am beliebtesten.
- Über 60% der Holzkohle kommt aus den Tropenwäldern. Für diese Menge an Holzkohle wird jährlich eine Tropenwaldfläche von rund 2000 Fußballfeldern abgeholzt.
- Ca. 7 kg CO₂ verursacht jedes einzelne Grillen bei einer vierköpfigen Familie.

Tatsächlich ist aber nicht die verwendete Holzkohle für den Großteil der CO₂-Emissionen verantwortlich, vielmehr ist das verwendete Grillgut (vor allem Fleisch) für 95% der Emissionen verantwortlich.

Am Beispiel einer vierköpfigen Familie werden die jährlichen CO₂-Emissionen deutlich:

90 kg CO₂:	Beim Grillen von Fleisch
50 kg CO₂:	Beim Grillen von Käse und Gemüse (vegetarisch)
16 kg CO₂:	Beim Grillen von Gemüse (vegan)

6 Bäume müsste man pflanzen, um die 90 kg CO₂, die das Grillen von Fleisch verursachen, zu kompensieren.

Das vegane Grillen würde nur noch einen Baum pro Jahr zur Kompensation benötigen.

Tipps 1: Richtiges Grillgut verwenden

Geben Sie doch in Zukunft einfach mehr Gemüse auf den Grill. Das ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für die eigene Gesundheit und mit der richtigen Gewürzmischung noch super lecker obendrein. Darüber hinaus sollte man insbesondere auch auf regionale, saisonale und ökologische Produkte achten.

Tipps 2: Verwendung eines nachhaltigen Brennstoffes

Im Geschäft können Sie Holzkohle kaufen, die das Forest Stewardship Council (FSC)-Siegel trägt. Diese Kohle wird in nachhaltiger Waldwirtschaft produziert.

Alternativ können natürliche Abfallprodukte als Brennstoff verwendet werden. Beispielsweise gibt es Grillbriketts, die aus Maisspindeln (Kolben ohne Körner) oder aus den Resten der Olivenölproduktion gefertigt werden. Bei ihrer Nutzung wird 30 % weniger CO₂ frei.

Tipps 3: Gesunde Alternative zur Alufolie

Verwenden Sie keine Einmalgrills und packen Sie Grillgut möglichst nicht in Alufolie! Damit tun Sie der Umwelt und sich selbst einen Gefallen. Denn durch die hohen Temperaturen in Kombination mit Marinaden und Salzen können giftige Bestandteile des Aluminiums im Grillgut landen. Stattdessen legen Sie alles, was nicht zu viel Hitze abbekommen darf, auf Edelstahlinsätze oder wickeln Sie das Grillgut in Pflanzenblätter. Besonders gut eignen sich hier Kohl- oder Mangoldblätter.

Für weitere Informationen siehe: https://www.mein-klimaschutz.de/beim-einkauf/a/essen/wie-kann-ich-klimafreundlich-grillen/?utm_source=regular&utm_medium=email&utm_campaign=co2online+news&utm_content=kss&utm_term=259247684674+2019-03+Newsletter+co2online+23.05.2019