

Klimaschutz Tipp: Nachhaltig grillen



Foto CC0 ©:RitaE; pixabay.com

Im Garten sitzen, gemeinsam mit Familie und Freunden grillen, das ist Sommer. Produziert aber auch ganz schön viel klimaschädliches CO₂. Den Spaß brauchen Sie sich aber nicht verderben lassen – es geht auch mit weniger Umweltgiften.

- **Welcher Grill ist die ökologischste Variante?**
Ein mit erneuerbaren Energien betriebener Elektrogrill.
- **Holzkohle?**
Wer lieber klassisch mit Holzkohle grillt, sollte auf das Label „FSC-zertifiziert“ achten oder mit dem Nachweis „aus echten heimischen Hölzern“ kaufen. Weit über 200.000 Tonnen Grillkohle verglühen in Deutschland jährlich. 40% der Holzkohlen werden aus Tropenholz hergestellt. Alternativen sind auch Kohlen aus Abfallprodukten wie Kokosnussschalen oder Olivenkernen.

Ausführliche Informationen erhalten Sie in einem Beitrag von BR1 unter [Welche Grillkohle ist in Ordnung?](#)

- **Grillgut**
Fast 95 Prozent der anfallenden klimarelevanten Emissionen werden durch die Steaks, Würstel und Co durch deren Herstellung, Transport und Verkauf verursacht! "Klimasünder" sind vor allem Rindfleisch und Grillkäse ([Quelle: Umweltbundesamt](#)).

Wer auf regional erzeugtes Grillgut und Gemüse setzt, verbessert die Ökobilanz erheblich. Lassen Sie sich zu kulinarischen und gesünderen Köstlichkeiten inspirieren, z.B. durch [pro veg](#)

- **Umweltfreundliche Anzündhilfen:**
Mit Grillanzündern aus wachsgetränkten Holzfasern vermeidet man mineralölbasierte Bestandteile, giftige Gase und unerwünschte Gerüche.
- **Problemfall Alu:**
Bei der Produktion von Alufolie werden unter hohem Energieaufwand große Mengen an Kohlenmonoxid, Fluor- und Schwefelwasserstoff freigesetzt. Die bessere Alternative sind dünne Steinplatten aus Speckstein oder Schiefer, Grillschalen, Pergament oder große Pflanzenblätter (z.B. Rhabarber-, Kohl-, Mangold-, Beinwell- oder Weinblätter).

Keine Einweggrills! Komplette ausgestattet mit Holzkohle und Grillanzünder sind die Schalen aus Aluminium oft schon unter zwei Euro das Stück zu haben. Doch Einweggrills werden mit hohem Energieaufwand produziert und verursachen viel überflüssigen Abfall.

Ein herkömmlicher Grillabend verursacht durchschnittliche Emissionen von ca. 18 kg CO₂-Äquivalenten. Das entspricht etwa einer Autofahrt von rund 120 Kilometern mit einem Mittelklassewagen. Die Tipps zeigen – da kann viel vermieden werden.

Links:

<https://utopia.de/galerien/die-10-schlimmsten-grillfehler/#1>
<http://www.umweltbundesamt.de/themen/gesund-umweltfreundlich-grillen>
<https://utopia.de/ratgeber/vegetarisch-grillen-vegan/>
https://www.tuv.com/de/deutschland/ueber_uns/presse/meldungen/newscontentde_277382.html

Martin Stümpfig (MdL), Sprecher für Energie und Klimaschutz
 BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN im Bayerischen Landtag
 Maximilianeum, 81627 München
 Tel. 089/ 4126 – 2882
<http://www.martin-stuempfig.de>