

## Nachhaltig Grillen in München: Tipps für umweltfreundliche Grillkohle

Erfahren Sie, wie Sie Grillkohle nachhaltig nutzen und lagern können, um umweltfreundlich zu grillen und Abfall zu vermeiden.

München (dpa/tmn) – Grillen ist nicht nur ein beliebtes Freizeitvergnügen, es ist auch ein Thema, das viele Umweltfragen aufwirft. Hobbygriller stehen häufig vor der Wahl, welche Art von Grillkohle sie verwenden sollen. Neben dem Preis und der Qualität der Glut spielt auch die Umweltverträglichkeit eine entscheidende Rolle. Experten wie Matthias Zeuner-Hanning von der Verbraucherzentrale Bayern beleuchten, was es bei der Auswahl der richtigen Grillkohle zu beachten gilt.

Die Mehrheit der Menschen denkt bei Grillkohle zuerst an den Grillspaß und die perfekten Grillergebnisse, doch der Aspekt der Nachhaltigkeit wird oft vernachlässigt. Zeuner-Hanning [erklärt](#), dass eine umweltfreundliche Grillkohle wenig Treibhausgase produzieren sollte und nicht aus Raubbau stammen darf. Ein Kauf in Deutschland kann in diesem Kontext empfohlen werden, da dies die Transportwege verkürzt und somit die CO2-Emissionen verringert.

### Qualitätsmerkmale und Gütesiegel

Ein Blick auf die Verpackung der Grillkohle gibt Aufschluss über ihre Nachhaltigkeit. Gütesiegel wie Naturland oder FSC stehen für Produkte, die verantwortungsvoll bewirtschaftete Wälder respektieren. Auf der anderen Seite ist zu beachten, dass das DIN-Prüfzeichen lediglich garantiert, dass keine schädlichen

Zusatzstoffe wie Pech oder Kunststoff enthalten sind. Besonders problematisch sei die Verwendung von Kunststoff, da bei deren Verbrennung giftige Stoffe entstehen können, die die Gesundheit gefährden.

Hinzu kommt die Frage nach alternativen Brennstoffen. Zeuner-Hanning empfiehlt, die Herstellung von Grillkohle aus landwirtschaftlichen Reststoffen in Betracht zu ziehen. Olivenkerne, die bei der Produktion von Olivenöl anfallen, sind ein Beispiel dafür. Diese bieten den Vorteil kurzer Transportwege, während wie bei Kokoschalen, die aus der Kokosöl-Produktion stammen, längere Wege potenziell den ökologischen Fußabdruck vergrößern können.

## **Verwendung von Grillanzündern und Restbeständen**

Wer beim Grillen Anzünder verwendet, sollte vorsichtig sein. Flüssige Grillanzünder enthalten häufig Erdöl, was beim Verbrennen schädliche Rückstände produziert. Insbesondere bei Grillabenden mit Kindern sollte man auf solche Produkte verzichten, da die Risiken für Kleinkinder erheblich sind. Besser sind Zündhilfen aus nachhaltigen Quellen, wie etwa Wachs getränkte Maisspindeln oder Pressholz.

Hinsichtlich bestehender Vorräte an Grillkohle rät der Experte zu einer achtsamen Nutzung. Restbestände sollten nicht einfach weggeworfen werden, da die Umweltschäden bereits entstanden sind. Allerdings gibt es eine wichtige Einschränkung: Wenn die Kohle feucht geworden ist, sollte sie entsorgt werden, da sie ansonsten gesundheitsschädlichen Rauch erzeugen kann.

Die Lagerung von Grillkohle ist ebenfalls entscheidend: Um sie vor Feuchtigkeit zu schützen, sollten die Pappsäcke gut verschlossen oder sogar in Plastiktüten verpackt werden. So bleibt die Qualität erhalten und das Grillerlebnis bleibt ungetrübt.

## Tipps zur Entsorgung von Grillasche

Ein weiteres wichtiges Thema im Rahmen der Grillkultur ist die korrekte Entsorgung der Grillasche. Viele Hobbygriller glauben, dass sie die Asche einfach im Garten oder auf dem Kompost entsorgen können. Zeuner-Hanning warnt jedoch eindringlich davor, da die Asche Schwermetalle enthalten kann, die sich im Holz angereichert haben. Diese giftigen Stoffe sollten nicht in den Boden gelangen, auf dem später Gemüse angebaut wird.

Für nachhaltige Grillfans, die es noch schaffen, sich für eine umweltfreundliche Grillvariante zu entscheiden, empfiehlt der Umweltberater den Kauf eines Elektrogrills. Dies stellt eine der nachhaltigsten Methoden des Grillens dar, da so weder Rauch noch schädliche Rückstände entstehen.

## Nachhaltigkeit im Grillvergnügen

Die Diskussion über umweltfreundliches Grillen zeigt, dass und wie das Vergnügen am Grillen nicht auf Kosten der Umwelt gehen muss. Mit sorgfältiger Auswahl und den richtigen Informationen können Hobbygriller ihren Beitrag zum Umweltschutz leisten, ohne auf den Genuss verzichten zu müssen. Bewusst grillen heißt, auch bei der Auswahl der Produkte verantwortungsvoll zu handeln und so die Garten- und Grillsaison umso mehr zu genießen.

## Nachhaltigkeit in der Grillkohleproduktion

Die Nachhaltigkeit der Grillkohleproduktion ist ein wichtiges Thema, das in den letzten Jahren zunehmend in den Fokus gerückt ist. Um Umweltauswirkungen zu minimieren, setzen einige Hersteller auf umweltschonende Anbaumethoden und die Nutzung von Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft. In Deutschland reguliert die **Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft** den Holzernteprozess und fördert ökologische Erzeugungsmethoden. Produkte, die mit dem FSC-

Siegel (Forest Stewardship Council) oder dem PEFC-Siegel (Programme for the Endorsement of Forest Certification) ausgezeichnet sind, garantieren, dass die verwendeten Holzressourcen aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammen.

Darüber hinaus wird die Verwendung von Reststoffen aus der landwirtschaftlichen Produktion, wie Olivenkernen oder Sonnenblumenschalen, als nachhaltige Alternative zur herkömmlichen Grillkohle immer populärer. Diese Produkte helfen nicht nur, Abfälle zu reduzieren, sondern besitzen auch gute Brenneigenschaften und tragen zu einer geringeren CO<sub>2</sub>-Bilanz bei, wenn sie vor Ort produziert werden.

## **Regulierungen und Verbraucherschutz**

Die EU hat Richtlinien eingeführt, um die Herkunft von Holzprodukten zu regulieren und sicherzustellen, dass diese nicht aus illegalen Abholzungspraktiken stammen. Laut der **Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft** soll durch eine striktere Kontrolle der Holzernte der Raubbau an Wäldern und die Zerstörung von Lebensräumen für viele Arten reduziert werden. Verbraucher sind daher angehalten, auf die Herkunft und die Qualität der Grillkohle zu achten und Produkte zu bevorzugen, die diese Standards erfüllen.

Ein weiterer Aspekt des Verbraucherschutzes ist die Kennzeichnungspflicht für Grillkohle und -anzünder. Die Verpackungen sollten klare Informationen über die Inhaltsstoffe und die verwendeten Rohstoffe bieten, um eine informierte Kaufentscheidung zu ermöglichen. Dies unterstützt Verbraucher dabei, die umweltfreundlichsten Optionen zu wählen und fördert gleichzeitig verantwortungsbewussten Konsum.

## **Wachstum des Elektrogrillmarktes**

Die Popularität von Elektrogrills wächst, insbesondere in städtischen Gebieten, wo die Nutzung von Holzkohlegrills

aufgrund von Brandschutzbestimmungen eingeschränkt ist. Dies hat zur Entwicklung einer Vielzahl energieeffizienter Elektrogrills geführt, die eine umweltfreundliche Alternative zum herkömmlichen Grillen bieten. Elektrogrills erzeugen keine schädlichen Emissionen und können mit erneuerbaren Energien betrieben werden, wodurch sie nicht nur die Luftqualität verbessern, sondern auch zur Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes beitragen können.

Statistiken des **GfK** zeigen, dass der Absatz von Elektrogrills in Deutschland in den letzten Jahren stetig gestiegen ist, was ein wachsendes Interesse der Verbraucher an umweltfreundlicheren Grilltechniken widerspiegelt. Diese Entwicklung könnte langfristig dazu führen, dass das Grillverhalten nachhaltig angepasst wird und der Markt für herkömmliche Grillkohleprodukte abnimmt.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)**