

Umweltfreundlich grillen: Tipps für nachhaltigen Genuss im Sommer

Entdecken Sie, wie Sie umweltfreundlich grillen können, ohne Holz aus Raubbau und Tropen zu verwenden. Erfahren Sie von BUND-Expertin Nicola Uhde Tipps zur Auswahl nachhaltiger Grillkohle, den Vorteilen von Elektrogrills und umweltbewussten Grillpraktiken für ein besseres Klima. Vermeiden Sie Raubbau und schützen Sie die Natur – jetzt lesen!

Nachhaltigkeit beim Grillen fördern: Eine bewusste Entscheidung für Umwelt und Gesundheit

Berlin. In der warmen Jahreszeit gehört das Grillen für viele Menschen zu den beliebten Freizeitaktivitäten, sei es im eigenen Garten oder beim Picknick im Park. Allerdings wird häufig nicht bedacht, dass die Wahl der Grillmethode und -materialien entscheidend für die Umwelt sein kann. Ein wichtiger Aspekt hierbei ist die Grillkohle, die oft aus unsicheren Quellen stammt, was zu Raubbau und der Abholzung lebenswichtiger Wälder führt.

Die Problematik der Grillkohle

Deutschland importiert jährlich immense Mengen an Grillkohle, im Jahr 2023 waren es etwa 115.000 Tonnen. Ein Großteil dieser Kohle stammt aus tropischen Wäldern in Ländern wie Paraguay, Nigeria und Indonesien. Diese illegale Abholzung wird häufig durch Korruption und organisierte Kriminalität begünstigt, was

die Natur stark belastet. Expertin für Waldpolitik beim Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND), **Nicola Uhde**, betont, dass viele Handelsmarken nicht transparent über die Herkunft ihrer Kohle informieren. Zudem sind Siegel, die Nachhaltigkeit garantieren sollen, oft unzureichend.

Grillen nachhaltig gestalten

Um das Grillvergnügen umweltfreundlicher zu gestalten, empfiehlt **Nicola Uhde** den Einsatz von Elektrogrills, die umweltfreundlicher als herkömmliche Grillkohle sind. Werden diese Grills zudem mit Ökostrom betrieben, reduziert sich der Energieverbrauch signifikant. „Mit einem Elektrogrill kann die Temperatur präzise geregelt werden, wodurch weniger schädliche Stoffe freigesetzt werden, die beim Grillen mit Kohle entstehen,“ so Uhde.

Tipps für umweltbewusste Grillaktionen

Für alle Grillfans, die nicht auf Grillkohle verzichten möchten, ist es ratsam, auf heimische Produkte zurückzugreifen. **Uhde** rät dazu, nur Grillkohle aus Rotbuche zu kaufen, die mit entsprechenden Umweltzeichen wie dem Naturland- oder FSC-Siegel ausgezeichnet ist. So lässt sich sicherstellen, dass die Kohle nicht aus gefährdeten Wäldern stammt. Auch alternative Materialien wie Holzkohle aus Erdnussschalen oder Olivenkernen sind umweltfreundlich, wenn sie lokal anfallen.

Behutsame Handhabung bei der Grillvorbereitung

Zusätzlich zu umweltfreundlicher Grillkohle empfiehlt es sich, beim Anzünden auf chemische Zündhilfen zu verzichten und stattdessen natürliche Materialien wie Reisig oder Holzspäne zu verwenden. Das schont nicht nur die Umwelt, sondern auch die eigene Gesundheit, da viele chemische Zündhilfen krebserregende Stoffe freisetzen können.

Gemeinsame Verantwortung für unsere Natur

Ein weiterer Aspekt, den **Uhde** anmerkt, ist die Verantwortung beim Grillen in der Natur. Um Waldbrände zu vermeiden, ist es wichtig, nur an dafür vorgesehenen Stellen zu grillen, besonders während Trockenperioden. Das Bewusstsein für natürliche Ressourcen, die Schutz sinnvollen Konsum, sorgt dafür, dass auch zukünftige Generationen die Natur genießen können.

Für weiterführende Informationen bietet der BUND zahlreiche Tipps und die Möglichkeit, sich über nachhaltige Praktiken in der Natur zu informieren.

Kontakt und Weiterführende Informationen

- **Website des BUND:** www.bund.net
- **Kontakt zur Expertin:** Nicola Uhde, Mobil: 0151-14148267, E-Mail: Nicola.Uhde@bund.net

Durch bewusstes Grillen können wir sowohl das Klima schützen als auch die Gesundheit der Konsumenten fördern. Mit kleinen Änderungen lassen sich große positive Auswirkungen erzielen.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de