

## **Umweltfreundlich grillen: Tipps für nachhaltige Grillkohle und Zündhilfen**

Erfahren Sie, wie Sie nachhaltige Grillkohle auswählen und umweltbewusst grillen können – von der Auswahl bis zur Entsorgung.

München – Immer mehr Menschen legen beim Grillen Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit. In einer Zeit, in der der Klimawandel im Mittelpunkt der Diskussion steht, rücken die Wahl der Grillkohle und das richtige Grillzubehör zunehmend in das Bewusstsein der Verbraucher. Während für viele Grillfans die Frage nach dem besten Preis und der besten Grillleistung im Vordergrund steht, gibt es auch andere, wichtigere Aspekte, die bedacht werden sollten.

Der Umwelt- und Nachhaltigkeitsexperte Matthias Zeuner-Hanning von der Verbraucherzentrale Bayern gibt wertvolle Tipps, wie man umweltfreundliche Grillkohle erkennt. Besonders wichtig ist, dass die Grillkohle aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt und keine Klimagase produziert. Er empfiehlt, auf Herkunftsangaben zu achten: „Eine Grillkohle aus Deutschland hat den Vorteil der kurzen Transportwege.“ Rechtlich geschützte Gütesiegel wie Naturland oder FSC weisen darauf hin, dass bei der Herstellung der Grillkohle kein Raubbau betrieben wurde.

### **Die Risiken der falschen Grillkohle**

Das DIN-Prüfzertifikat, das viele Grillkohleprodukte tragen, garantiert lediglich, dass keine schädlichen Zusatzstoffe wie Pech oder Erdöl enthalten sind. Allerdings bleibt unklar, ob die

verwendeten Holzarten aus ökologisch wertvollen Wäldern stammen. „Die Erdölgewinnung ist umweltproblematisch und gefährdet Luft und Boden“, betont Zeuner-Hanning. Auch der Einsatz von Kunststoffen kann beim Verbrennen bedenkliche Stoffe freisetzen. Diese Umstände machen es für Verbraucher ratsam, sich intensiv mit der Herkunft ihrer Grillkohle auseinanderzusetzen.

Eine gute Alternative zur klassischen Grillkohle sind Produkte aus landwirtschaftlichen Reststoffen. Besonders Olivenkerne, die bei der Olivenöl-Produktion anfallen, finden immer mehr Verwendung. „Diese Briketts aus Olivenkernen haben den Vorteil von kurzen Transportwegen, wenn sie aus Europa stammen“, erklärt der Experte. Hingegen sind Produkte aus Kokosnussschalen kritisch zu betrachten, da sie oft längere Transportwege mit sich bringen und die Anpflanzung von Palmen ganze Wälder bedrohen kann.

## **Richtige Lagerung und Entsorgung von Grillkohle**

Ein weiteres Augenmerk gilt der Lagerung von Grillkohle. „Es macht Sinn, Reste von Grillkohle zu verbrauchen, anstatt sie wegzuworfen“, rät Zeuner-Hanning, „so oder so belasten die Umweltbelastungen, die bei ihrer Herstellung entstanden sind, die Ökobilanz.“ Die Lagerung erfolgt am besten in einem Pappsack, dessen Öffnung luftdicht verschlossen wird. Bei feuchtem Wetter sollte dieser sogar in eine Plastiktüte gegeben werden, um die Kohle trocken zu halten.

In Bezug auf Grillanzünder sei es wichtig, Vorsicht walten zu lassen. Viele flüssige Grillanzünder basieren auf Erdöl und können sowohl Umwelt- als auch Gesundheitsgefährdungen mit sich bringen. Der Experte empfiehlt, alternative Anzünder zu verwenden, die aus abfallenden landwirtschaftlichen Produkten bestehen, wie beispielsweise Wachs- oder Holzspäne. Diese stellen eine sicherere und umweltfreundlichere Lösung dar.

## **Was tun mit ausgekühlter Grillasche?**

(...) Wer nach dem Grillen Fragen zur Entsorgung des übriggebliebenen Grills hat, sollte sich auch mit der Gefahr für den eigenen Garten auseinandersetzen. „Grillasche gehört nicht in den Kompost“, warnt Zeuner-Hanning. Sie kann Schwermetalle und krebserregende Stoffe enthalten, die beim Verbrennen freigesetzt werden. Eine Entsorgung über den Restmüll ist hier die sicherste Möglichkeit.

Abschließend lässt sich sagen, dass sich jeder, der etwas für die Umwelt tun will, genau mit dem Thema Nachhaltigkeit beim Grillen auseinandersetzen sollte. Indem man umweltfreundliche Kohle wählt und auf Reststoffe achtet, kann jeder ein Stück zur Reduzierung der ökologischen Fußabdrücke beitragen.

München (dpa/tmn) – Wenn es um die passende Grillkohle geht, interessieren Hobbygriller meist zwei Dinge: Was ist die günstigste? Welche Kohle verspricht die besten Glut- und Grillergebnisse? Es gibt aber noch ein Kriterium: Welche Grillkohle ist nachhaltig und umweltfreundlich?

## **Wie erkenne ich umweltfreundliche Grillkohle?**

«Eine Grillkohle, die Kriterien dafür erfüllt, sollte wenig Klimagase produziert haben und nicht aus Raubbau stammen, in dem dafür Natur- und Tropenwälder abgeholzt wurden», erklärt Matthias Zeuner-Hanning. Er ist Umwelt- und Nachhaltigkeitsexperte der Verbraucherzentrale Bayern.

Deshalb lautet seine Empfehlung, Grillkohle aus Deutschland zu kaufen. «Das garantiert kurze Transportwege», so der Verbraucherschützer. Fehle der Hinweis auf Herkunft und Holzart, sei es nicht ausgeschlossen, dass für die Kohle Bäume aus ökologisch wertvollen Wäldern gerodet wurden.

Verschiedene Gütesiegel auf der Grillkohleverpackung, wie Naturland oder FSC, sind Zeichen, dass es sich bei der Kohle nicht um Produkte aus Raubbau- und Tropenholz handelt.

Das DIN-Prüfzeichen könne das allerdings nicht ausschließen. «Es versichert lediglich, dass kein Pech, Erdöl, Koks oder Kunststoff enthalten ist.» Was wäre daran so problematisch? «Erdölgewinnung ist umweltproblematisch und schlecht für Luft, Böden und die Ökobilanz. Sind Kunststoffe enthalten, entstehen beim Verbrennen umwelt- und gesundheitsgefährdende Stoffe», sagt Zeuner-Hanning.

## **Umweltfreundliche Alternativen und deren Verbreitung**

Neben der konventionellen Grillkohle erfreuen sich alternative Brennstoffe wachsender Beliebtheit. Produkte, wie die oben genannten Olivenkern-Briketts, sind ein gutes Beispiel für nachhaltige Optionen. Laut einer Studie des Deutschen Bauernverbandes haben viele Verbraucher in den letzten Jahren begonnen, nachhaltige Produkte zu bevorzugen, was sich auch auf die Nachfrage nach solchen Grillzubehör auswirkt. Dies könnte zu einer Reduzierung der Nachfrage nach herkömmlicher Kohle führen und den Markt sinnvoll diversifizieren.

Eine Umfrage von Statista zeigt, dass im Jahr 2022 etwa 37 % der Deutschen beim Grillen Wert auf nachhaltige Produkte legten. Hersteller reagieren zunehmend auf diese Nachfrage mit umweltfreundlicheren Angeboten, wie der Entwicklung von biologisch abbaubaren Grillanzündern. Die Verbindung von Umweltbewusstsein und Grillen kann somit auch einen positiven Einfluss auf den Einzelhandel haben.

## **Wie steht es um Alternativen zur klassischen Grillkohle?**

Was hält der Experte von Brennstoffen, die nicht aus Holz

gemacht sind? «Wenn es sich um Produkte handelt, die aus Reststoffen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen stammen, kann damit auch gegrillt werden», sagt der Verbraucherschützer. So seien Olivenkerne interessant, die als Abfall bei der Olivenöl-Herstellung anfallen. Stammen die Olivenkern-Briketts aus Europa, verspreche das kurze Transportwege.

Anders verhalte es sich bei Kokosschalen. Das sind Abfälle, die bei der Kokosöl-Gewinnung entstehen. «Das bedeutet allerdings längere Transportwege», so Zeuner-Hanning, «und man kann nicht sicher sein, ob für Kokosöl-Plantagen nicht ganze Wälder gerodet wurden».

## **Umweltkritische Restbestände: Aufbrauchen oder wegwerfen?**

Seine klare Expertenmeinung zu Kohleresten, die man eh noch im Sack hat: «Unter Umweltaspekten macht es keinen Sinn, Restbestände einfach wegzuwerfen. Ich würde sie verbrauchen.» Für deren Herstellung hätten die Umweltbelastungen nun schon mal stattgefunden. Deshalb sollte man sie auch noch nutzen. «Aber beim nächsten Kauf würde ich auf die beschriebenen Kriterien achten», so Matthias Zeuner-Hanning.

Er macht aber eine Einschränkung: «Wurden die Restbestände falsch gelagert und sind feucht geworden, müssen sie entsorgt werden.» Denn feucht gewordene Grillkohle brenne sehr schlecht, entwickle viel Rauch und Ruß, der dann auf dem Grillgut landet.

## **Wie lagert man angebrochene Grillkohlesäcke denn richtig?**

«Man rollt die Öffnung der Pappsäcke so zusammen, bis keine Luft mehr drin ist und verschließt sie mit einem Klebeband», rät

der Verbraucherschutzexperte. Sollte es im Schuppen feucht sein, würde er den Pappsack nochmals zusätzlich in einen Plastiksack stecken und nochmals zukleben, damit keine Feuchtigkeit hineingelangt.

## **Worauf kann ich bei Grillanzündern und anderen Zündhilfen achten?**

Wer gern Grillanzünder über die Grillkohle schüttet, muss jetzt tapfer sein. «Denn vor allem flüssige Grillanzünder sind oft aus Erdöl hergestellt. Sie rußen und lassen bei der Verbrennung schädliche Stoffe entstehen, die eingeatmet werden und sich aufs Grillgut niederschlagen», warnt Zeuner-Hanning.

Die Flaschen sollten auf keinen Fall verwendet werden, wenn bei der Grillrunde Kleinkinder anwesend sind, so der Experte. Denn trotz aller Vorsichtsmaßnahmen könne laut Bundesinstitut für Risikobewertung schon ein Nippen daran zu tödlichen Vergiftungen bei Kleinkindern führen.

Damit schneller Glut entsteht, greifen manche Hobbygriller zusätzlich zu Zeitungspapier und bedruckten Pappen. «Bei der Herstellung verwendete Chemikalien können bei der Verbrennung ebenfalls umwelt- und gesundheitsschädliche Stoffe entwickeln – also Finger weg davon», so Zeuner-Hanning. Das gelte auch für Kiefernzapfen. Grund: Wenn das enthaltene Harz verbrennt, entstehen Polyzyklische aromatische Wasserstoffe, kurz PAK genannt. «Dabei handelt es sich um krebserregende Stoffe.»

Doch es gebe auch feste Grillanzünder, die durchaus als nachhaltige Zündhilfen taugen: «Die sind aus Reststoffen landwirtschaftlicher Produktion gemacht, etwa in Wachs getränkte Maisspindeln, Pressholz oder aus Holzspänen gefertigte Anzündwolle.»

## **Wohin mit der ausgekühlten Grillasche?**

Wer nicht nur grillt, sondern auch gärt, hat sicherlich schon von der Diskussion gehört, ob ausgekühlte Grillasche nicht auch ein guter Dünger ist und deshalb ruhig auf den Kompost entsorgt werden kann. «Das sollte man auf keinen Fall tun», sagt Matthias Zeuner-Hanning.

Denn die Asche enthalte Schwermetall, das sich im Holz des Baumes angereichert habe. Hier entstünden aus der Verbrennung ebenfalls krebserregende PAK. Der Umweltexperte: «Diese schädlichen Stoffe sollten nicht über den Kompost in den Garten gebracht und darauf Lebensmittel angebaut werden. Deshalb sollte man Grillasche auch nicht über die Biotonne, sondern über den Restmüll entsorgen.»

Und wer noch keinen Grill besitzt, könne sich die ganzen Hinweise ersparen und sich gleich einen Elektrogrill zulegen. «Das ist die nachhaltigste Grillvariante», so der Umweltexperte.

Details

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