

Der nachfolgende Text ist eine Veröffentlichung vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND) - www.bund.net/ [4] - Stand: Juni 2012

Es muss nicht immer um die Wurst gehen

Für viele gehören Grillabende zum Fußballgucken, wie das Runde in das Eckige. Doch Grillen kann schädlich für Umwelt und Gesundheit sein: Es entstehen Schadstoffe, die Luft und Grillgut belasten. Bei unsachgemäßem Grillen bilden sich Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), die als krebserregend gelten. Schädliche Emissionen lassen sich dadurch verringern, dass Sie kein Fett auf die Glut tropfen lassen und kein Bier über das Grillgut schütten. Achten Sie beim Kauf von Grillkohle auf das Herkunftsland sowie auf das FSC-Siegel. Grillkohle aus Deutschland stammt zumeist aus heimischem Holz und schont so die Tropenwälder.

Elektro- und Gasgrillgeräte haben den Vorteil, dass beim Grillen weniger PAK entstehen. Auf Einweggrills sollten Sie hingegen ganz verzichten. Die zentrale Frage für das Klima ist, was man grillt: Denn etwa 95 Prozent der CO₂-Emissionen verursacht das Grillgut. Tierische Produkte schneiden in der CO₂-Bilanz deutlich schlechter ab als Gemüse.

Grill-Tipps des BUND

Umweltfreundlich grillen

Sobald es wärmer wird, ziehen Rauchschwaden durch Wohnsiedlungen, in den Parks lagern picknickende Grüppchen und Grillgeruch lässt Vorübergehenden das Wasser im Mund zusammenlaufen. Übrig bleiben mit Verpackungsmüll verschmutzte Stadtgärten und sehr viel Asche. Der BUND gibt Tipps, wie das Grillfest umweltverträglicher werden kann.

Die richtige Kohle

Grillkohle gibt es mittlerweile auch mit "FSC"-Siegel. Das Forest Stewardship Council (FSC) ist eine internationale, gemeinnützige Organisation, die sich für den Erhalt der Wälder durch nachhaltige Bewirtschaftung einsetzt. Das Siegel kennzeichnet Holzprodukte (neben Kohle auch Gartenmöbel oder Bleistifte), bei deren Herstellung soziale und ökologische Kriterien beachtet wurden. Ein weiteres wichtiges Merkmal für gute Kohle ist das DIN-Prüfzeichen. Es garantiert, dass der Brennstoff kein Pech, Erdöl, Koks oder Kunststoffe enthält.

Anzünder ohne Chemie

Der BUND empfiehlt, den Grill nicht mit chemischen Zündhilfen, Papier oder Kiefernzapfen anzuzünden. Bei der Verbrennung dieser Materialien werden krebserregende Stoffe freigesetzt. Stattdessen sollten Pressholz mit Öl oder Wachs, Reisig oder Holzspäne verwendet werden. Es gilt die Faustregel: Grillgut erst auf den Rost legen, wenn die Anzündhilfen vollständig verbrannt sind.

Achtung! Brandgefahr!

Wildes Grillen ist verboten. Aus gutem Grund: Jeden Sommer werden so Brände ausgelöst, die Bäume und Wiesen zerstören und Tiere töten.

Geschirr und Besteck: Müllberge vermeiden

Das Fleisch sollte nicht direkt auf den Rost gelegt werden, damit das Fett nicht in die Glut tropft – denn so können krebserregende Stoffe entstehen. Als umweltfreundliche Alternative zur Alufolie oder –schale können dünne Steinplatten aus Speckstein oder Schiefer als Unterlage benutzt werden. Geeignet sind auch große Rhabarber- oder Kohlblätter.

Pappteller und Plastikbesteck sind zwar leicht und gut zu transportieren. Aber sie füllen Säcke von Müll. Wenn schon Kunststoff, dann bitte in der wiederverwendbaren Variante. Der BUND empfiehlt Kunststoffbehälter und –geschirr aus Polyethylen (PE) oder Polypropylen (PP). Andere Kunststoffe enthalten zum Teil gesundheitsschädliche Stoffe wie Weichmacher oder chemische Harze.

Mehr Gemüse statt Fleisch

Mit Mozzarella gefüllte Peperoni, gegrillte und eingelegte Auberginen, Tofuspeisen oder Champignons mit Kräuterbutter statt bergeweise Schnitzel und Würstchen. Lassen Sie Ihre Phantasie spielen und schützen Sie gleichzeitig das Klima. Denn rund ein Fünftel der klimaschädlichen Treibhausgase weltweit geht auf das Konto der Viehzucht. Massentierhaltung quält nicht nur das Vieh, es verursacht zudem schwerwiegende Gülleprobleme wie die Bodenversauerung. Wenn schon Fisch oder Fleisch, dann sollte es Bio-Qualität sein. Es schmeckt zudem besser.

hier nochmal der Originalbeitrag auf der Seite des BUND - [klick hier](#) [5]

Kontakt: Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND) – Friends of the Earth Germany

Am Köllnischen Park 1
D -10179 Berlin

Tel. 0 30 / 2 75 86 40
Fax 0 30 / 27 58 6- 440
bund@bund.net

www.bund.net

□

Quell-URL: <https://kritisches-netzwerk.de/forum/es-muss-nicht-immer-um-die-wurst-gehen>

Links

- [1] <https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/1136%23comment-form>
- [2] <https://kritisches-netzwerk.de/user/register?destination=comment/reply/1136%23comment-form>
- [3] <https://kritisches-netzwerk.de/forum/es-muss-nicht-immer-um-die-wurst-gehen>
- [4] <http://www.bund.net/>
- [5] <http://www.bund.net/nc/service/oekotipps/detail/artikel/umweltfreundlich-grillen/>