

Umweltfreundlich Grillen – so geht's

- **Verwenden Sie bevorzugt einen Gas- oder Elektrogrill.**
- **Wenn Kohlegrill, dann kaufen Sie Kohle aus nachhaltiger Waldwirtschaft (FSC-Siegel) und achten Sie auf das DIN-Kennzeichen**
- **Grillen Sie auch mal Gemüse statt Fleisch.**
- **Vermeiden Sie starke Rauchentwicklung durch gute Luftzufuhr und geeignete Grillanzünder**
- **Vermeiden Sie unnötigen Müll, verwenden Sie daher Mehrweggeschirr.**
- **Geben Sie die Asche abgekühlt in die Restmülltonne**

Konventionelle **Grillkohle** wird für den deutschen Bedarf zu 90 Prozent aus dem Ausland importiert, 2015 waren das 227.000 Tonnen. Ein Großteil davon stammt aus Osteuropa und den Ländern des Südens, wo zur Herstellung von Grillkohle meist Primärwald gerodet wird. Das zerstört Lebensraum von Tier und Mensch und hat negative Auswirkungen auf das Erd-Klima. Wer sicher gehen möchte, dass er nicht unbeabsichtigt den Kahlschlag der Regenwälder fördert, sollte nur Kohle mit FSC-Siegel kaufen. Das DIN-Prüfzeichen (DIN EN 1860-2) stellt sicher, dass die Holzkohle kein Pech, Erdöl, Koks oder Kunststoffe enthält.

Kaufen Sie regionale Produkte und in Bioqualität. Optimal ist es, regionale Fleischprodukte, wenn möglich mit Bio-Siegel zu kaufen. Wie bei der Ernährung insgesamt gilt auch beim Grillen: Mehr Gemüse, Bioprodukte, möglichst regional und saisonal sind am besten für die Umwelt und die Gesundheit.

Vermeiden Sie unnötigen Müll und verwenden Sie auch beim Grillen Mehrweggeschirr. Dann schmeckt das Essen auch besser. Für die Gartenparty gibt es auch wiederverwendbares und spülmaschinengeeignetes Plastikgeschirr.

Asche in den Restmüll: Holzkohlenasche sollte ausgekühlt im Restmüll landen. Für Garten und Kompost ist sie nicht oder allenfalls in sehr geringen Mengen geeignet.

Weitere Infos:

www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/grillen

Klimaschutz und Umweltberatung
Landratsamt Passau
www.ezukunft.de
08502/915 99 54