

Umweltfreundlicher grillen

Sommerzeit ist Grillzeit! Im Freien eine Mahlzeit genießen und entspannen! Damit Ihr Grillevent auch eine Entspannung für die Natur bringt, sollten Sie einige Punkte beachten:



© Pixabay

- **Grillplatz gut prüfen** (Brandgefahr)
- **Anzünden wie früher** - statt mit chemischen Hilfen, lieber mit dünnen, trockenen Ästen oder Holz spänen. Denn Anzündhilfen, Papier oder auch harzige Zapfen setzen krebserregende Stoffe frei.
- **Die richtige Kohle** - mit dem „FSC“-Siegel. Das Forest Stewardship Council (FSC) stellt eine nachhaltige Bewirtschaftung der Wälder sicher bei gleichzeitiger Achtung sozialer Kriterien. Auch Kohle mit dem DIN-Prüfzeichen schont die Umwelt (ohne Pech, Erdöl, Koks und Kunststoff).
- **Zutaten** - die Wahl der Zutaten ist entscheidend, da mehr als 3/4 der landwirtschaftlichen Fläche in Ö dient der Produktion tierischer Produkte und schadet dem Klima durch den Ausstoß an Methan; Lassen Sie Ihrer Kreativität freien lauf und genießen Sie Gemüse und Obst.
- **Müllvermeidung** - Als Unterlage kann statt Grillschalen auch Rhabarber- oder Kohlblätter verwendet werden. Wer nicht zu Hause grillt, sollte statt Einweg-Plastikgeschirr, waschbares und wiederverwendbares Geschirr mitbringen...und auch wieder weg!

[Zurück](#)