

Umweltfreundlich grillen



Egal ob auf dem Balkon, im eigenen Garten oder in der Natur: Überall wird wieder gegrillt! Das warme Wetter lockt uns hinaus in die Sonne und auch das Essen wollen wir draußen genießen. Damit Ihr Grillvergnügen auch ein Vergnügen für die Natur wird, haben wir für Sie einige Punkte zusammengestellt, die Sie beachten sollten.

Vor dem Start: Grillplatz prüfen!

Der Grillplatz sollte so positioniert sein, dass keine leicht entflammaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe sind. Ein stabiler Stand des Grillers trägt ebenso dazu bei, ein Feuer dort zu verhindern, wo Sie es nicht haben wollen. Achten Sie auch darauf, wo es in der Natur erlaubt ist Feuer zu machen, denn wildes Grillen ist oft verboten. So soll die Gefahr reduziert werden, einen Brand auszulösen und damit Bäume und Wiesen zu zerstören und Tiere zu töten.



Bitte keinen Müll in der Natur zurücklassen!

Anzünden wie früher

Zünden Sie den Grillen ohne chemische Hilfen an. Es geht auch mit dünnen, trockenen Ästen oder Holzspänen. Anzündhilfen, Papier oder auch harzige Zapfen setzen krebserregende Stoffe frei und haben deshalb bei der Zubereitung von Speisen nichts zu suchen.

Die richtige Kohle

Auch bei der Auswahl der Grillkohle kann man einiges richtig machen. Fragen Sie nach Kohle mit dem „FSC“-Siegel. Das Forest Stewardship Council (FSC) stellt eine nachhaltige Bewirtschaftung der Wälder sicher: Bei der Herstellung der Holzkohle wird damit auf ökologische, aber auch soziale Kriterien geachtet. Auch Kohle mit dem DIN-Prüfzeichen schont die Umwelt. Das Zeichen garantiert, dass die Kohle weder Pech, Erdöl, Koks noch Kunststoffe enthält.

Was kommt drauf?

Wenn Sie zu den Personen gehören, die meinen nur Fleisch und Wurst könne man grillen, dann liegen Sie ziemlich daneben. Probieren Sie doch einmal Grillkäse, Maiskolben, Zucchini, Champignons, Tomaten, Melanzani etc. Auch die Nachspeise kann man grillen: Äpfel, Bananen oder Ananas runden das Menü ab. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Mit der Reduktion Ihres Fleischkonsums unterstützen Sie nicht nur Ihre Gesundheit, sondern auch die Natur. Denn mehr als drei Viertel der landwirtschaftlich genutzten Fläche Österreichs dient inzwischen

der Herstellung tierischer Produkte. Dazu kommt, dass je intensiver die Viehhaltung, desto mehr extrem klimarelevantes Methan freigesetzt wird. Also wenn schon Fleisch, dann bitte „bio“!



Es muss nicht immer Fleisch sein: Auch Gemüse lässt sich hervorragend grillen!

Müll reduzieren

Wer sein Grillgut nicht direkt auf den Rost legen möchte, kann sich mit Alufolie behelfen. Umweltfreundlicher sind wieder verwendbare Grillschalen. Probieren Sie doch auch einmal große Blätter von Rhabarber oder Kohl als Unterlage.

Wer nicht zu Hause grillt kommt leicht in Versuchung, Pappeller und -becher sowie Plastikbesteck zu verwenden. Diese Dinge lassen aber leider die Müllberge wachsen. Bringen Sie deshalb trotz des größeren Aufwands wieder verwendbares Geschirr und Besteck mit. Campinggeschirr beispielsweise lässt sich gut verpacken und ist unempfindlich beim Transport.

Sollte trotz all dieser Maßnahmen noch Müll anfallen, dann ist klar: Mitnehmen und fachgerecht entsorgen!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Newsletter Naturschutzbund Österreich](#)

Jahr/Year: 2012

Band/Volume: [035](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Newsletter Naturschutzbund Österreich 35 1](#)