



### Mit gutem Gewissen grillen!

- SDW gibt Tipps zum umweltbewussten Grillen

**07.04.2020 Diesmal wird der Grill wegen der aktuellen Einschränkungen bei vielen schon zu Ostern zum Einsatz kommen. Die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (SDW) gibt deshalb Tipps, wie man wald- und umweltbewusster eine der Lieblingsbeschäftigungen der Deutschen gestalten kann.**

Tausende Tonnen Holzkohle landen jedes Jahr auf Deutschlands Grills. Doch die meisten Grillfans wissen nicht, dass sie auch oft Tropenholz verfeuern. Denn auf den Verpackungen muss nichts Näheres angegeben werden.

#### Tipp 1: Grillkohle mit Siegeln

Die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (SDW) bittet deshalb die Verbraucher\*innen nur Grillkohle mit Siegeln zu kaufen. PEFC- oder FSC-Siegel oder Naturland garantieren, dass das Holz aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt. Besonders zu empfehlen ist die Holzkohle der Firma proFagus, die Holzkohle aus Buche in einem umweltfreundlichen Verfahren ohne Erdöl oder Kunststoffe (DIN EN 1860-2) herstellt. Auch die Grillkohle Nero Grillen ist zu empfehlen und auch in Baumärkten zu kaufen. Klimafreundlich ist auch das Grillen mit Briketts aus den Abfällen der Olivenölpressung, wie zum Beispiel von OlioBric.

#### Tipp 2: Grillanzünder aus Holzwolle

Als Alternative zu den weißen, meist chemisch riechenden, Paraffin-Anzündwürfel gibt es inzwischen Öko-Anzündwolle. Sie besteht aus in Wachs getränkten Holzwollfäden, die sich schnell und ohne Qualm entflammen, wenn sie trocken sind.

#### Tipp 3: Nicht nur Fleisch und wenn dann Bio

Die schlechte Ökobilanz von Fleisch reicht vom Klimawandel über Artensterben bis hin zu Wasserknappheit. Wer sich für Biofleisch aus Deutschland mit Bioland-, Naturland- oder Demeter-Zeichen oder Wildfleisch aus dem Wald entscheidet, ist schon auf dem richtigen Weg. Wer dann noch zwischendurch seinen Hunger mit leckerem, gegrilltem Gemüse oder Salaten stillt, tut sich und der Welt einen Gefallen.

#### Tipp 4: kein Einweg

Anstatt Aluschalen Tapas-Schalen aus Ton oder Keramik, kein Wegwerfgeschirr oder Einmalgrills – beim umweltbewussten Grillen kann man seine Ökobilanz ohne großen Aufwand wesentlich verbessern.

Guten Appetit!

**Schutzgemeinschaft Deutscher Wald Bundesverband e. V.**

Dechenstraße 8  
53115 Bonn

Tel.: 0228 9459835  
Fax: 0228 9459833

Pressereferentin:  
Sabine Kroemer-Butz

[sabine.kroemer-butz@sdw.de](mailto:sabine.kroemer-butz@sdw.de)  
[www.sdw.de](http://www.sdw.de)



### Hintergrundinfo:

90% der Deutschen besitzen einen Grill und 2/3 befeuern diesen mit Holzkohle - aber nur ein Bruchteil der Grillkohle und -briketts stammt aus Deutschland! Unsere Grillkohle wird zumeist aus Europa, Südamerika und auch Afrika importiert. Laut statistischem Bundesamt wurden 2017 etwa 215.000 Tonnen Grillkohle nach Deutschland eingeführt. Polen liefert dabei knapp 1/3, gefolgt von Paraguay (32.000 t) und der Ukraine (23.000 t). Nigeria zählt beispielsweise zu den weltweit größten Exporteuren von Holzkohle und Deutschland gehört zu den Hauptabnehmern.