


## Kleiner Grillkohle-Ratgeber für Aachen

<p>☺ <b>Akzeptabel</b> <b>ProFagus: Buchen-Grill-Holzkohle.</b> Enthält laut Herstellerangaben Buchen-Restholz aus deutschen Wäldern. ProFagus ist mit dem PEFC Siegel gekennzeichnet. Im Allgemeinen raten alle großen Umweltverbände von diesem Siegel ab, da es keine unabhängigen Kontrollen gibt.</p>	<p>Hit (Vaalserstr) Getränke Hoffmann Kaufland</p>
<p>☺ <b>Akzeptabel</b> <b>FSC</b> Zertifizierte Holzkohle Steht für einheitliche Standards von nachhaltiger Waldwirtschaft. 2018 ist Greenpeace aus dem FSC ausgetreten, da FSC zertifizierte Urwälder über Jahre abgeholzt wurden. Trotzdem ist das FSC Siegel das beste internationale Siegel für ökologische Waldwirtschaft.</p> <p><b>ACHTUNG</b> FSC Mix kann Hölzer jeglichen Ursprungs enthalten.</p> <div data-bbox="958 671 1090 868" style="text-align: right;">  </div>	

Diese Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir können nicht gewähren, dass die oben genannten Geschäfte die Produkte zu jedem Zeitpunkt führen.

Vorweg:

Grillen kann viel Spaß machen. Es kann sehr zum gesellschaftlichen, gemütlichen oder lustigen Miteinander beitragen. Aber: Grillen ist auf verschiedene Weise eine Belastung für die Umwelt. Dagegen kann man was tun:



- ▶ **Energie/Klima:** Das Verbrennen von Grillkohle setzt naturgemäß CO<sub>2</sub> frei. Das ist vor allem dann sehr schlecht, wenn die Kohle aus Urwaldzerstörung stammt.
  - Dieses Problem kann man durch die Verwendung von „umweltfreundlicher“ Kohle, sicher ohne Tropenholz und am besten aus Restholz, zumindest minimieren.
  - Besser für die CO<sub>2</sub>-Billanz sind Elektrogrills, am besten gespeist mit Ökostrom.
- ▶ **Luftverschmutzung:** Holzkohlegrills emittieren Schadstoffe in großem Umfang, vor allem auch Feinstaub. Das ist sehr ungesund – auf die Dauer. Auch hier sind Elektrogrills viel besser.
- ▶ **Fleisch:** Unser hoher Fleischkonsum schadet dem Klima und Urwäldern. Das meiste beim Grillen verwendete Billigfleisch stammt aus Massentierhaltung mit völlig unmenschlichen Haltungsbedingungen. Die Massentierhaltung ist für 7% der Treibhausgas-Emissionen in Deutschland verantwortlich und sorgt für eine hohe Nitratbelastung im Grundwasser. Zudem verschwindet alle 3 Sekunden Urwald in Größe eines Fußballfeldes, unter anderem für Tierfutter.
  - Also, möglichst wenig Fleisch und aus tiergerechter Haltung (biologische Landwirtschaft)
  - Noch besser ist vegetarisches/veganes Grillen von Gemüse. Auch das ist sehr lecker!

## Grillkohle aus Urwaldvernichtung

Durch Ihr Kaufverhalten, auch bei Grillkohle, können Sie dazu beitragen, dass der Raubbau an Urwäldern wie dem Amazonas oder z.B. in Russland oder der Ukraine gestoppt wird. Deshalb hat Greenpeace Aachen eine Tabelle angefertigt, in der Sie sehen können, welche Grillkohle unbedenklich gekauft werden kann und wo man sie bekommt.



Eine Studie der Stiftung Warentest aus 2019 zeigt, dass 5 von 17 getesteten Holzkohlesäcken Holz aus den Tropen oder Subtropen beinhalten. Oft sind Herkunft und Holzart nicht an den Säcken abzulesen. Auch Kohle ohne Tropenholz kann Holz aus ukrainischem Urwald enthalten. Durch Rodung und Raubbau wird in der Ukraine einer der letzten Urwälder Europas zerstört. Die Studie der Stiftung Warentest bestätigt einen erschreckenden Trend. Auch eine Studie von WWF und dem NDR erklärt, dass 2018 in 42% der Grillkohle Tropenholz gefunden wurde. Nach Angaben des WWF hat 2020 die Abholzung von Regenwäldern weltweit stark zugenommen (150% im Vergleich zu 2017 bis 2019). Der Regenwald spielt jedoch eine wichtige Rolle beim Klimaschutz, da er klimaschädliches CO2 bindet, das sich bereits in der Atmosphäre befindet.

Marken	Geschäft
<p>☺ <b>Empfehlenswert</b>  <b>Nero</b> (Holzkohle und Briketts)                      Enthält Restholz aus dem von Naturland zertifizierten Stadtwald in Saarbrücken.                      Das Naturland Siegel ist eines der strengsten Biosiegel und gewährleistet eine ökologische und nachhaltige Waldwirtschaft.</p> 	Alnatura Denn's OBI Querkorn (auf Bestellung) Vital Rewe (Lütticherstr)
<p>☺ <b>Empfehlenswert</b>  <b>Flammenco Qualitäts Grill-Holzkohle</b>                      Holzkohle aus Namibia, das Land kämpft gegen Verbuschung. Aus den Büschen kann sinnvoll Holzkohle hergestellt werden. Die Angaben zum Ursprung und Art des Holzes sind vollständig auf der Verpackung angegeben.</p>	Aldi (Weststr.)
<p>☺ <b>Empfehlenswert</b>  <b>BBQ Grill-Holzkohle</b> und <b>Briketts</b>                      Nach eigenen Angaben werden für die Grillkohle und Grillkohlebriketts keine Regenwälder gerodet. Wie Flammenco wird ausschließlich Buschholz aus Namibia verwendet. Die Kohle ist FSC--zertifiziert.</p>	Aldi Kaufland