

<p>😊 <b>Akzeptabel</b>  <b>FSC</b> Zertifizierte Holzkohle          Steht für einheitliche Standards von nachhaltige          Waldwirtschaft gewährleisten. 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.  <b>ACHTUNG FSC Mix</b> kann Hölzer jeglichen Ursprungs enthalten.</p>		
<p>☹️ <b>FINGER WEG! Holzkohle mit Tropenholz</b>  <b>Max Grill &amp; Barbecue Premium Holzkohle</b> (trotz FSC)  <b>Favorit Qualitäts-Grill Holzkohle</b>  <b>Grillprofi Holzkohle</b></p>	<p>Stiftung          Warentest,          Stand 06/2019</p>	
<p>😊 <b>Empfehlenswerte Alternative zu Holzkohle</b></p>		
<p><b>Oliobric</b>          Mischung aus Oliventrester und geringem Anteil an          Schnittholz. <i>Oliobric</i> wird vom NABU empfohlen.</p>	<p>Alnatura</p>	
<p><b>Cococabana Grillbriketts</b>          Die Grillbriketts bestehen aus Resten der Kokosnuss          Produktion. Außerdem unterstützt <i>Cococabana</i> den Dian          Fossey Gorilla Fund.</p>	<p>denn's          Biomarkt</p>	

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

# Urwaldschutz beim Grillkohlekauf

Kleiner Holzkohle-Ratgeber für Aachen



Der Frühling ist da und die Grillsaison endlich in Sicht!

Doch wie wirkt sich das Grillvergnügen auf unsere Umwelt aus? Und was können Sie tun, um dem entgegen zu wirken?!

Klar ist, der Verzicht auf Einweggeschirr schont nicht nur den Geldbeutel, sondern auch die Umwelt. Außerdem sollte möglichst viel Gemüse und wenig Fisch und Fleisch auf dem Grill landen. 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. Doch beim Grillen fallen Urwälder wie der Amazonas nicht nur unserem Fleischkonsum zum Opfer, leider ist auch in unserer Grillkohle Tropen- oder Urwaldholz zu finden.

Durch Ihr Kaufverhalten, auch bei Grillkohle, können Sie dazu beitragen, dass der Raubbau an Urwäldern wie dem Amazonas oder z.B. in 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 ist 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 CO<sub>2</sub> bindet, das sich bereits in der Atmosphäre befindet.

Marken	Geschäft
<p>😊 <b>Empfehlenswert</b>  <b>Nero</b> (Holzkohle, Briketts und Anzünder)            Enthält Restholz aus dem von Naturland zertifizierten Stadtwald in Saarbrücken. Das Naturland Siegel ist eins der strengsten Biosiegel und gewährleistet eine ökologische und nachhaltige Waldwirtschaft.</p> 	denn's Biomarkt Vital Querkorn (auf Bestellung) OBI
<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, damit ist <i>Flammenco</i> Holzkohle neben <i>Nero</i> der einzig transparente Hersteller. Die <i>Buchen Grill-Holzkohle</i> ist FSC zertifiziert und stammt laut Hersteller aus der Belgischen Eifel.</p>	OBI
<p>😊 <b>Empfehlenswert</b>  <b>Flash Grill-Holzkohle Grillkohle auf Kokos-Basis</b>            Die Grillkohle Kokosbriketts von Flash bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen auf Kokos-Basis.</p>	Bauhaus Aachen
<p>😊 <b>Akzeptabel</b>  <b>ProFagus Der Sommer Hit Premium Buchen Grill-Holzkohle</b>            Enthält laut Herstellerangaben Buchen-Restholz aus deutschen Wäldern. Die Verkohlung findet in Deutschland statt. ProFagus ist mit dem PEFC Siegel gekennzeichnet. Im Allgemeinen raten alle großen Umweltverbände von diesem Siegel ab, da es keine unabhängigen Kontrollen gibt.</p>	OBI