

Berlin, 21.05.2015

Umwelt/Service/Verbrauchertipps/Vermischtes

Heiße Tipps zum Grillen mit Holzkohle

Mit Haltung in die neue Grillsaison: Wer bewusst grillen, den CO₂-Ausstoß verringern und sogar Geld sparen möchte, kann sich an ein paar einfache Tipps der Initiative HolzProKlima halten.

Rund 250.000 Tonnen Kohle, zirka zehn Kilogramm pro Kopf, verbrauchen die Deutschen jährlich für ihr Hobby Grillen. Aus Sicht der Initiative HolzProKlima bedenklich: Sie besteht häufig aus Holz, das nicht aus deutschen und damit nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, sondern überwiegend aus den häufig übernutzten tropischen Wäldern in Südamerika und Afrika stammt. Bei der Herstellung wird das Holz vor Ort zu Kohle verbrannt, was bereits große Mengen des Treibhausgases CO₂ freisetzt. Hinzu kommt der Ausstoß für die Importwege und das Grillen selbst. Damit verursacht ein normaler Grillabend in etwa den gleichen CO₂-Ausstoß wie eine 35 Kilometer lange Autofahrt.

„Mit wenig Aufwand können Grill-Fans den wertvollen Rohstoff effizient einsetzen, ihren CO₂-Ausstoß verringern und dabei Geld sparen“, sagt Denny Ohnesorge von der Initiative HolzProKlima. Hier acht heiße HolzProKlima-Tipps rund um die Kohle:

1. Holzkohle oder Briketts?

Der Unterschied liegt in der Herstellung: Holzkohle wird aus luftgetrocknetem Holz ohne Sauerstoffzufuhr hergestellt. Holzkohlebriketts hingegen aus zermahlener Holzkohle, gemischt mit Stärke. Holzkohle ist nach 20 bis 25 Minuten heiß, Briketts brauchen dagegen bis zu 50 Minuten zum Glühen, halten aber die Glut länger. Tipp: Briketts und Kohle mischen.

2. Qualität an Aussehen und Klang erkennen

Gute Holzkohle ist feinporig und besteht aus möglichst vielen gleich großen Kohlestücken – so dass sie ruhiger abbrennt. Schmeißt man sie fest gegen einen harten Gegenstand, zerbricht sie in viele Stücke. Dabei genau hinhören: Der helle Klang bezeugt, dass sie weitgehend frei von Säuren und Teeren ist.

3. Sehr gute Grillkohle ist aus Laubholz

Nicht alle Holzarten eignen sich gleich gut zur Herstellung von Holzkohle und Briketts. Am besten eignet sich hartes Laubholz, zum Beispiel Buchenholz. Es ist besonders fest, brennt dadurch lang und erzeugt viel Wärme. Damit rechtfertigt sich der im Vergleich zur herkömmlichen Grillkohle höhere Preis.

4. Grill nicht mit Kohle überfüllen

Wenn Gäste kommen und der Grill schnell heiß sein muss, wird gern mal eben eine halbe Tüte Kohle auf den Grill entleert. Tatsächlich benötigt wird oft jedoch viel weniger. Faustformel: Der Abstand zwischen Kohle und Grillrost sollte zwischen zehn und fünfzehn Zentimeter betragen – zum einen verringert

PRESSE-KONTAKT:

Sarah Mag

JDB MEDIA GmbH

Schanzenstraße 70

20357 Hamburg

Telefon: 040 468832-619

Fax: 040 468832-32

E-Mail: mag@jdb.de

sich so die Anbrenngefahr, zum anderen wird durch das gemäßigte Befüllen Grillkohle gespart.



5. Den richtigen Anzünder verwenden

Klassischerweise wird die Kohle pyramidenförmig aufgeschichtet und mithilfe von Anzündern wie Holz-Wachs-Würfeln oder flüssigen Varianten entzündet. Umweltfreundlicher geht es mit einem Anzündkamin ohne chemische Zusätze oder mit kleinen Holzscheiten – auch als Anzündholz im Baumarkt zu finden. Wichtig: Grillkohle niemals mit Spiritus oder Petroleum anzünden, denn neben der Verletzungsgefahr können auch giftige Dämpfe entstehen.

6. Kohle trocken lagern

Feuchte Kohle brennt nicht nur schlechter, sondern entwickelt auch mehr Qualm. Da Grillkohle schnell Feuchtigkeit zieht, sollte sie möglichst trocken gelagert werden – zum Beispiel in verschlossenen Säcken im Keller. So überstehen die Kohlereste auch die grillfreie Zeit und müssen nicht jede Saison neu gekauft werden.

7. Siegel beachten: PEFC sichert nachhaltige Bewirtschaftung

Ob die Grillkohle aus nachhaltiger Waldwirtschaft stammt, lässt sich am Siegel kaum ablesen. Holzprodukte mit dem FSC-Siegel stammen nicht selten aus tropischen Regionen. Wer auf Nummer sicher gehen will, kauft Grillkohle aus heimischer Buche oder achtet auf die PEFC-Zertifizierung: Rund 70% der deutschen Wälder sind danach zertifiziert. Damit ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass die Kohle aus Deutschland mit seinen hohen Bewirtschaftungsstandards stammt.

8. Interessante Alternativen zu Holzkohle

Kokos-Briketts bestehen aus Schalenabfall sowie Stärkemehl, und ihre Asche ist vollständig kompostierbar. Sie sind daher eine interessante Alternative zu Holzkohle. Noch besser: Der Umstieg auf den Elektro- oder Gasgrill. Mit diesen grillt man in der Regel schneller, sparsamer und effizienter.

Hinweis für Redaktionen

Quelle Import Grillkohle in Deutschland: Destatis

<https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/ImFokus/Aussenhandel/PolnischeGrillkohle.html>

Über die Initiative HolzProKlima

Die Initiative HolzProKlima will die Verwendung von Holzprodukten für den Klimaschutz stärker als bisher in das Bewusstsein der Menschen und der Politik bringen. Sie will ...

- ... über den positiven Klimabeitrag von Holz aufklären,
- ... die Holzbereitstellung für klimafreundliche Produkte absichern,
- ... den Wert von Holzprodukten im Vergleich zu alternativen Produkten aufzeigen und dafür eintreten, Holzprodukte neben dem Wald als Kohlenstoffsenke anzuerkennen.

Zu den Initiatoren von HolzProKlima gehören die Arbeitsgemeinschaft Rohholzverbraucher (AGR), die Deutsche Säge- und Holzindustrie (DeSH), der Verband der deutschen Holzwerkstoffindustrie (VHI), der Verband der Deutschen Säge- und Holzindustrie (VDS), die Allianz Landesbeiräte Holz, der Bundesverband der Altholzaufbereiter und -verwerter (BAV), der Gesamtverband Deutscher Holzhandel (GD Holz), Holzbau Deutschland und der Bundesverband ProHolzfenster.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.holzproklima.de.

PRESSE-KONTAKT:

Sarah Mag

JDB MEDIA GmbH
Schanzenstraße 70
20357 Hamburg

Telefon: 040 468832-619

Fax: 040 468832-32

E-Mail: mag@jdb.de