

## Umweltfreundliches Grillvergnügen

Leider lädt uns der Sommer bisher ja nicht oft zu Aktivitäten in der freien Natur ein. Aber das kann sich ja noch ändern und dann wollen wir draußen grillen. Von der richtigen Grillkohle über den Anzünder bis zum Fleisch – auch beim Grillen kann die Umwelt geschützt werden. Mit den Informationen dieses Umwelttipps können Sie genießen und Ihrem Körper, den Tieren und der Umwelt etwas Gutes tun.

### 1. Das Feuer:

Verwenden Sie nur gute Kohle, die aus nachhaltiger und verantwortungsvoller Waldwirtschaft stammt. FSC-Holzkohle ist in sehr vielen Baumärkten, Supermärkten und an Tankstellen erhältlich. Und dem Geldbeutel schadet es nicht: Die Ökokohle ist nicht teurer als Produkte ohne Nachhaltigkeitsgarantie. Als Grillanzünder empfiehlt sich ein sogenannter Bio-Anzünder, basierend auf Holz und Pflanzenölen. Von erdölbasierten und vor allem flüssigen Anzündern ist aufgrund von Geschmacks- und Umweltschutzbelangen sowie der erhöhten Unfallgefahr abzuraten.

### 2. Das Grillgut:

Nehmen Sie nur gutes Fleisch, das nicht aus der Massentierhaltung stammt. Als Verbraucher haben wir die Macht, etwas für Kühe, Schweine und Hühner zu tun. Fleisch artgerecht gehaltener Nutztiere gibt es zunehmend auch in Supermärkten und natürlich beim Metzger vor Ort.

Pflanzenkost lässt sich ebenfalls auf dem Grillrost zubereiten. Der Gesundheit wäre dies sogar zuträglicher, denn die über Tausend Tiere, die wir im Laufe des Lebens verspeisen, sind aus medizinischer Sicht zu viel. Ein oder mehrere fleischlose Tage pro Woche sind gut für Körper und Portemonnaie.

### 3. Der Grillplatz:

Falls Ihr Grillplatz nicht im eignen Garten liegt, muss in jedem Fall zunächst festgestellt werden, ob das Grillen an dem gewünschten Ort überhaupt zulässig ist. Grillen in Naturschutzgebieten ist z.B. generell verboten. Gleiches gilt für Landschaftsschutzgebiete, es sein denn, das Grillen ist an bestimmten ausgewiesenen Orten erlaubt worden, z.B. auf ausgewiesenen Grillplätzen. In den freigegebenen Bereichen ist das Grillen nur auf den Kiesbänken mit Holzkohle oder Gas auf handelsüblichen Grillgeräten zugelassen.

- Halten Sie zu Bäumen und Sträuchern und ausgetrockneten Grasflächen einen ausreichenden Sicherheitsabstand
- Beschädigen Sie keine Bäume, Sträucher, Pflanzen und entnehmen Sie kein Holz (auch kein Totholz) aus der Natur
- Vermeiden Sie Funkenflug und Lärm
- Löschen Sie nach dem Grillen sowie bei starkem Wind vollständig die Glut
- Zerschlagen Sie keine Glasflaschen, bzw. räumen Sie Scherben gründlich auf. Tiere und Spaziergänger können sich hier schwer verletzen.

### 4. Der Müll:

**Falls keine Abfallbehälter vorhanden sind, NEHMEN SIE IHRE ABFÄLLE WIEDER MIT!**

Nach einem schönen Wochenende sind die Kiesbänke der Isarauen oft übersät mit Abfall.

Gelehrte Verpackungen, Flaschen usw. sind am Rückweg auf keinen Fall schwerer als beim Hintransport.

Viel Spaß und guten Appetit beim umweltfreundlichen Grillen!