

„Nachhaltiger Konsum“ am Bsp. eines Grillfestes

Sommer. Park. Grillen. Klingt super, aber was ist mit den schwindenden Ressourcen unserer Erde?

Besonders beim Grillen entstehen viele vermeidbare Abfälle aus wertvollen Materialien wie Aluminium und anderen Metallen, wenn die Grills weggeworfen werden, sowie durch Plastikbesteck und -geschirr. Zur Deckung des weltweit steigenden Bedarfs an Fleisch, entstehen im Wesentlichen durch die Tierhaltung mindestens 51 Prozent der weltweit ausgestoßenen klimaschädlichen Treibhausgase, darunter die stark klimaschädlichen Gase Methan (CH₄) und Distickstoffmonoxid, besser bekannt als Lachgas (N₂O).

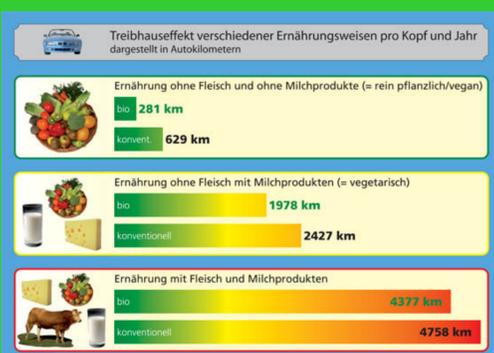
Mit der Reduzierung oder des Verzichts von Fleisch (vegetarisch) bzw. der kompletten Ablehnung jeglicher Nutzung von Tieren und tierischen Produkten (vegan), kann sowohl kostengünstig als auch ressourcenschonend und emissionsarm der menschliche Nährstoffbedarf gedeckt werden.

Darüber hinaus bietet ein bewusster Konsum Möglichkeiten, Verpackungsmaterialien einzusparen.

Einige **Alternativen** werden hier aufgezeigt und sollen zum **Nachdenken** und **Ausprobieren** anregen!

Kriterienvergleich: wesentliche Unterschiede zwischen EG-Öko-Verordnung und Richtlinien der Anbauverbände

Regelungsbereich	Bio nach gesetzlichem Standard (EG-Öko-Verordnung)	Bio nach privatrechtlichem Standard (Anbauverbände) z.B. Naturland, Demeter
Umstellung des Betriebs	Teilumstellung des Betriebs ist möglich	Umstellung des gesamten Betriebs ist Pflicht
Zusammensetzung der Produkte	95 % der Zutaten ökologischer Herkunft, aber auch bis zu 0,9 Prozent an gentechnisch verändertem Material	100 % der Zutaten ökologischer Herkunft
Maximaler Tierbesatz je Hektar landwirtschaftlicher Fläche	14 Mastschweine 580 Masthühner oder 230 Legehennen	10 Mastschweine 280 Masthühner oder 140 Legehennen
Gentechnisch verändertes Futter	Erlaubt	Verboten
Herkunft der Rohstoffe	Nicht geregelt	In der Regel Verbandsware aus Deutschland, Regionalität erwünscht



Rezeptideen zum Nachmachen



Checkliste für nachhaltigeres Grillen

Beachte!

✓ *Mehrweg vor Einweg*

[Durch die direkte Wieder- und Weiterverwendung von beispielsweise einem qualitativ hochwertigen **Grill**, **Besteck** (aus Metall) und **Geschirr** (aus Keramik) wird die Produktlebensdauer verlängert und Ressourcen, die für deren Produktion verwendet werden müssen, können vermieden werden.]



✓ *Recycling*



✓ *Kauf von Produkten mit Biosiegeln (siehe Tabelle)*

✓ *Grillkohle nach FSC (Forest Stewardship Council)*



Grillzubehör (Vorschläge)

✓ **Grill:** Doppelrostklappgrill (ein Grill mit zwei Grillflächen um Grillspeisen trennen zu können) + feuerfeste Taschen (für den einfachen Transport nach Hause und dortige Säuberung) oder Gasgrill

✓ **Grillkohle:** Bsp. OlioBric (Grillkohle aus Abfällen der Olivenölpressung zur Vermeidung von Tropenholz)

✓ **Grillanzünder:** Holzwolle mit Wachs getränkt, Eierkarton, Tannenzapfen (umweltfreundlicher, günstiger und sauberer als herkömmliche Grillanzünder)

✓ **Grillunterlagen:** dünne Stein-, Speckstein- oder Schieferplatten; alte Backbleche; Dachziegel; Kohle- oder Rhabarberblätter

Grillgeschirr (Alternativen)

✓ **Teller:** Palmblätter (hergestellt aus heruntergefallenen Blättern); Zuckerrohr (aus dem Restmaterial der Zuckerrohrproduktion)

✓ **Besteck:** Bioplastik (aus Stärkemehl)

✓ **Becher:** nachhaltige Pappbecher; PLA-Becher (aus Polymilchsäuren und pflanzlichen Fasern aus Maisabfall)

✓ **Strohhalme:** Naturstrohhalm (aus Roggen)

✓ **Servietten:** Bio-Servietten, Stoffservietten (wieder verwendbar)

Grillspeisen sollten:

- ✓ ein Biosiegel tragen
- ✓ aus der Region kommen
- ✓ saisonal sein

Leckere vegetarische und vegane Gerichte bereichern die Grilltafel ☺

Getränke sollten:

- ✓ ein Bio- und Mehrwegsiegel tragen
- ✓ aus der Region kommen

