

Woraus wird Grillkohle hergestellt?

Mo, 03.06.2019 - 10:33

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Kaum steigen die Temperaturen an, wird der Grill wieder aus der Garage hervorgeholt. Nach wie vor sehr beliebt ist der Holzkohlegrill. Die dafür benötigte Grillkohle wird aus Holz hergestellt, welches unter Luftabschluss erhitzt wird und dadurch verkohlt. Dieser Prozess wird Pyrolyse genannt. Die fertige Holzkohle besteht zu 80 bis 90 Prozent aus Kohlenstoff. Für die Herstellung von einer Tonne Grillkohle werden rund drei Tonnen Holz benötigt. Im Vergleich zum Holz lässt Holzkohle sich leichter entzünden und hat einen höheren Heizwert, wodurch eine höhere Temperatur entsteht.

Zwar wird in Ländern wie Deutschland viel und gern gegrillt, doch stammt nur ein kleiner Teil der benötigten Grillkohle aus lokal verarbeitetem heimischem Holz, der Rest wird importiert. Die Herkunft der Importkohle ist oft dubios und nicht leicht nachzuvollziehen. „Der Großteil der weltweit hergestellten Holzkohle stammt aus dem Globalen Süden und aus Schwellenländern“, berichtet Silke Raffener, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Für die Herstellung von Holzkohle wird nicht selten Tropenholz verwendet, wofür Regenwald abgeholzt wird.“ Unter anderen zählen Nigeria und Paraguay zu den Holzkohle exportierenden Ländern.

Die Umweltorganisation WWF Deutschland hat 2018 festgestellt, dass 80 Prozent der untersuchten Produkte im Bereich Grillkohle falsch deklariert waren und 40 Prozent der Produkte tropische Hölzer enthielten. Auf Aufschriften wie „Kein Tropenholz“ könnten die Verbraucher und Verbraucherinnen sich nicht verlassen, so der WWF.

Elektro- oder Gasgrills sind eine Alternative zum Holzkohlegrill. Wer trotz allem lieber auf Holzkohle grillt, sollte zertifizierte Holzkohle mit dem FSC-Siegel für nachhaltige Waldbewirtschaftung verwenden, empfiehlt die Verbraucherzentrale.