



August 2026

So lässt sich der Grillspaß klug gestalten

Grillen gehört zum Sommer einfach mit dazu! Wer dabei ein paar kleine Hinweise beachtet, kann kinderleicht den Grillspaß umweltfreundlicher gestalten – und damit sogar die heimische Wirtschaft unterstützen.

Den richtigen Grill finden

Ein umweltfreundlicher Grillabend beginnt bereits bei der Wahl des Grills. Aus ökologischer Sicht ist ein Elektrogrill, der mit Strom aus erneuerbaren Energien betrieben wird, die nachhaltigste Variante. Unabhängig davon, ob Sie sich für einen Elektro-, Gas- oder Holzkohlegrill entscheiden, sollten Sie auf ein hochwertiges und langlebiges Gerät achten.

Wenn schon Kohle, dann aber ...

Wer den klassischen Geschmack eines Holzkohlegrills bevorzugt, sollte beim Kauf der Grillkohle besonders aufmerksam sein. Empfehlenswert ist Holzkohle mit einer FSC-Zertifizierung oder mit dem Nachweis, dass sie aus echten heimischen Hölzern hergestellt wurde. Dadurch lässt sich vermeiden, dass für die Kohle wertvolle tropische Regenwälder abgeholzt werden. Darüber hinaus gibt es nachhaltigere Alternativen aus Reststoffen wie Kokosnussschalen oder Olivenkernen, die ebenfalls eine umweltschonende Wahl darstellen.

Regionales Holz

Auch bei den Anzündhilfen lohnt sich ein bewusster Blick auf die verwendeten Materialien. Grillanzünder aus wachsextrahierter Holzwolle kommen ohne mineralölbasierte Bestandteile aus und verursachen weder giftige Gase noch unangenehme Gerüche. Wer darauf achtet, kann im Internet oder in Baumärkten Grillanzünder finden, die aus bayerischen Bäumen hergestellt sind. Das reduziert Transportwege und stärkt die regionale Holzwirtschaft.

Besser essen

Einen großen Einfluss auf die Klimabilanz eines Grillabends hat die Auswahl der Lebensmittel. Wer regional erzeugte Produkte und saisonales Gemüse auf den Grill legt, reduziert die klimarelevanten Emissionen deutlich. Nutzen Sie hierzu die Auswahl der Wochenmärkte in unseren Landkreisen und unterstützen Sie die regionalen Landwirtschaftsbetriebe – Sie werden den Unterschied schmecken! Darüber hinaus sollte auf unnötige Einwegprodukte verzichtet werden. Wiederverwendbares Geschirr, Besteck und Becher sparen Ressourcen und vermeiden Müll. Umweltfreundlichere Alternativen zu den allseits beliebten Aluminiumschalen sind dünne Grillplatten aus Speckstein oder Schiefer.

Sie benötigen eine Energieberatung?

Die Energieagentur Ebersberg-München gGmbH bietet Privathaushalten und Unternehmen eine unabhängige Energieberatung zu allen Fragen rund um Energieeinsparung, Heizungstausch und erneuerbare Energien, Klimaschutz und Klimaanpassung an, dies im Auftrag der Landkreise und in Kooperation mit der Verbraucherzentrale Bayern. Vereinbaren Sie gerne einen Termin mit uns:

www.energieagentur-ebe-m.de/Beratung