

Eine heiße Sache

Mehr Spaß beim Grillen mit Bio-Zutaten

Mehr als zwei Drittel aller Deutschen besitzen einen Grill. Dieses Sommervergnügen funktioniert mit biologischen Zutaten genauso bequem wie konventionell. Schwein ist nach wie vor das beliebteste Grillgut. Geflügel ist für Freunde der leichten Küche eine Alternative. An der Küste ist Fisch ein Thema. Es geht auch vegetarisch mit Tofu und Gemüse. Ökologisches Grillen ist nicht nur bei den Speisen und Getränken möglich: Grill, Anzünder, Kohle und Geschirr können umweltfreundlich sein.



ID Cook bietet Solargrills und -feuerzeuge. Die Solargrills Cookup 200 und Cookup Inox Grills lassen sich nach Hersteller-Angaben leicht montieren und sind schnell einsatzbereit. Sonnenstrahlen dienen dabei als einzige Energiequelle. Ein umweltfreundliches Zubehör ist das Solarfeuerzeug, mit dem die Grillanzünder entflammt werden können. Derzeit vertreibt das Unternehmen seine Produkte in Frankreich über Outdoor-Ausstatter, Biofachgeschäfte sowie Garten- und Baumärkte.

Auch Holzkohle ist nicht gleich Holzkohle. Rebenglut aus Neustadt in der Pfalz ist

ein Brenngut aus Rebenabschnitten und bietet in nur fünf Minuten eine aromatische Glut und verbrennt sauber. Wenn Fett in die Glut tropft, sollen keine gefährlichen Nitrosamine und Benzopyrene entstehen. Rebenglut wird im umweltfreundlichen Papiersack verpackt.

Profagus arbeitet klimaneutral

Profagus aus Bodenfelde bietet Holzkohlebriketts und Holzkohle in Super- und Baumärkten an. Die Kohle wird nahezu klimaneutral aus deutscher Buche gewonnen. Öko-Test hat die Holzkohle 2010 mit

sehr gut bewertet. CO₂-neutrale Grillanzünder aus Pflanzenölen und Holz ergänzen das Sortiment. Ökologische Grillanzünder aus Holzwolle von Eucasan sind auf dem Markt. Auch umweltfreundliches Grillgeschirr und Besteck aus Holz gehören dazu, wie zum Beispiel von Papstar.

In den letzten zwei Jahrzehnten hat sich die Grillkultur in Deutschland entwickelt. Die-

se Art der Zubereitung von Speisen ist nicht nur die älteste Garmethode der Welt, sondern auch fettarm und schonend. Geeignetes biologisches Grillgut gibt es inzwischen in Supermärkten.

Die Großmetzgerei Rack & Rüter empfiehlt Bio-Grillwürste aus ihrem hessischen Wurstsortiment. Für die Herstellung nehmen die Metzger Schweinefleisch. Ein Klassiker ist die Bio-Bratwurst im Saitling. Etwas pikanter im Geschmack ist die mit Buchenholzrauch verfeinerte Bio Bockwurst. Dazu passt gegrilltes Bio-Gemüse wie Zucchini oder Aubergine mit frischem Thymian.

„Durch langsame Mast und viel Bewegung bei der Aufzucht ist das Fleisch aus ökologischer Erzeugung besonders zart und fein marmoriert. Es ist saftig, schrumpft auf dem Grill kaum und braucht nur kurze Garzeiten. Deshalb eignen sich die Bio-Bratwürste optimal zum Grillen“, erklärt Metzgermeister Manuel Mota.

Exklusives Grillvergnügen

Auf der Privatinsel Öhe, gelegen in einem Naturschutzgebiet gegenüber von Hiddensee, lebt eine kleine Anzahl Bio-Rinder der Rassen Limousin und Blond d'Aquitaine. >