



Der Grünbacher Umweltgemeinderat informiert:

Gesundes und klimafreundliches Grillen

Was wäre ein Sommer ohne gemütliche Grillabende im Grünen? Werden einige Punkte beachtet, steht einem erfolgreichen Grillfest nichts mehr im Weg.

Hier habe ich Ihnen einige Tipps für einen unvergesslichen Grillabend zusammengestellt. Genießen Sie die lauen Sommerächte in unserer schönen Gemeinde Grünbach und

lassen Sie sich ein klimafreundliches und gesundes Grillmenü schmecken.

Mit besten Grüßen,
Ihre

Ilse Teix
Umweltgemeinderätin



Sommerliches Grillvergnügen Tipps und Tricks für eine unvergessliche Grillerei

Richtig gezündet

Vermeiden Sie Papier, harziges Holz, Verpackungsmaterial oder harzhaltige Zapfen, da bei deren Verbrennung krebserregende Stoffe freigesetzt werden. Verwenden Sie zum Anzünden kleine trockene Holzstücke. Benutzen Sie keine Brandbeschleuniger.

Setzen Sie ein brennendes Zeichen

Achten Sie beim Kauf von Holzkohle oder Briketts auf zertifizierte Produkte:

- FSC stellt sicher, dass für die Erzeugung kein Tropenholz verwendet wurde und das Holz aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt.
- DIN EN 1860-2 garantiert, dass die Kohle weder Erdöl, Koks, Pech oder Kunststoffe beinhaltet.

Tropffreier Genuss

Darauf achten, dass kein Fett oder Marinade in die Glut tropft, hier bilden sich gesundheitsschädliche Stoffe. Marinaden vor dem Auflegen abtropfen lassen und überschüssiges Fett abtupfen.

Nutzen Sie Aluschalen oder spezielle Roste mit Abtropfschalen. Schalen nach Gebrauch reinigen und wiederverwenden.

Öfters mal ohne Fleisch

Probieren Sie gegrillten Saibling oder Forelle, Pilze oder Gemüse je nach Saison. Gegrillte Paradeiser schmecken intensiv und süß. Melanzani und Paprika direkt in die weiß gefärbte Glut legen, darin liegen lassen, schwarze Haut abziehen und genießen.

Selbstgemacht schmeckts natürlicher

Verwenden Sie eine selbstgemachte Gewürzmischung oder Marinaden mit frischen Kräutern und Öl.



© Archiv „die umweltberatung“

Weitere Informationen finden Sie unter www.soschmecktnoe.at

