



Umwelttipp

Flexibel statt
eingefleischt

Worauf es beim
Grillieren wirklich ankommt.

Umwelttipp

Flexibel statt eingefleischt

Der Schweizerinnen und Schweizer liebstes Sommervergnügen? Grillieren! Auf Balkon oder Wiese, im Garten, am Wasser oder im Wald – grillieren geht fast immer. Immer öfter haben wir bei dem Plausch auch die Umwelt im Blick. Und clevere Köpfe setzen dabei auf die richtigen Prioritäten.

Ein Feuer ist schnell entfacht, und während es zu Glut wird, geht es ans Tischdecken. Inzwischen gibt es auch Alternativen zum klassischen Wegwerfgeschirr: Besteck aus Bambus, Teller aus Bananenblättern oder Karton, Gläser aus wiederverwendbarem Kunststoff oder Einweggeschirr aus Zuckerrohr. Doch was gut gemeint ist, kommt weniger gut weg. Insbesondere pflanzenbasierte Alternativen können die Umwelt sogar noch stärker belasten als die Klassiker aus Plastik. Ohnehin spielt das Geschirr eine Nebenrolle. Vielmehr hängt ein Grossteil der Umweltfreundlichkeit eines Picknicks – neben der Herkunft der Kohle – von dem ab, was am Ende auf dem Grill liegt.

Die Ernährung ist für rund 30 Prozent der Umweltbelastung in der Schweiz verantwortlich. Ins Gewicht fallen vor allem tierische Produkte. Fleisch und Co. schneiden unter anderem auch deshalb schlecht ab, weil der Futteranbau für die Kühe, Schweine und Schafe so ressourcenintensiv ist. Deshalb muss aber niemand sofort und komplett auf Fleisch verzichten. Wie in anderen Lebensbereichen und -situationen ist für viele inzwischen auch ein Kompromiss die richtige Lösung. Wer gelegentlich das kulinarische Potenzial von mariniertem Gemüse über dem Feuer ausschöpft, geniesst beim nächsten Mal die Wurst oder das Plätzchen auf dem Grill vielleicht mit neuem Bewusstsein – und ohne Schuldgefühle. Glücklicherweise sind inzwischen gerade beim Ersatz für Fleisch die Alternativen zahlreich. Unter anderem auch, weil immer mehr Menschen in der Schweiz zu sogenannten Flexitariern werden. Guten Appetit!

Schaffen Sie direkten Bezug zu Ihrer Gemeinde:

- Setzen Sie als Gemeinde bei kommunalen Anlässen konsequent auf Mehrweggeschirr? Erklären Sie hier warum.
- Bestehen für bewilligungspflichtige private Veranstaltungen Vorgaben betreffend Nachhaltigkeit, zum Beispiel in Verbindung mit der Plattform «[Saubere Veranstaltungen](#)»? Verweisen Sie darauf.

Hier finden Sie weitere Informationen zum Thema:

[Bundesamt für Umwelt: Thema Ernährung](#)

[Save Food - Fight Waste: Umweltbelastung verschiedener Verpackungen](#)

Zürich, 01. Juni 2021